

				施設長	副施設長	調理担当
	月	火	水	木	金	土
朝食 8時～9時	2日 おかゆ 高野豆腐の煮物 玉ねぎの甘煮 ブロッコリーのくず煮	3日 おかゆ 豚肉柔らか煮 柔らか野菜炒め トマトのつぶし煮	4日 おかゆ 白身魚の煮付け 揚げと小松菜の煮浸し 玉ねぎのみそ汁	5日 おかゆ おでん風 ささみと野菜の煮物 きゅうりのおろし煮	6日 おかゆ ささみと野菜の煮物 トマトの葛とじ 春雨のスープ	7日 おかゆ 五目みそ炒め煮 野菜の煮浸し 人参のみそ汁
	おかゆ 野菜の煮物 白菜のみそ汁	おかゆ 野菜のスープ煮 かぼちゃの甘煮	おかゆ じゃがいものうま煮 オレンジコンポート	にゅうめん 野菜の炒め煮 さつま芋マッシュ	おかゆ 野菜のケチャップ炒め りんごのコンポート	おかゆ キャベツのくず煮 赤ちゃんせんべい
朝食 9時～10時	9日 スポーツの日	10日 おかゆ 肉じゃが風 ブロッコリーのくず煮 レタススープ	11日 おかゆ 肉団子のくず煮 ほうれん草の煮浸し 中華風スープ	12日 おかゆ クリームシチュー風 白菜の煮付け 人参おろし煮	13日 おかゆ 白身魚の煮ほぐし 柔らか野菜炒め バナナコンポート	14日 おかゆ 豆腐の野菜あんかけ 柔らかブロッコリー 春雨スープ
		おかゆ 南瓜の煮付け りんごのおろし煮	おかゆ 豆腐と野菜の煮付け 玉ねぎ甘煮	おじや 野菜のコンソメ煮 さつま芋のつぶし煮	おかゆ かぼちゃのポトフ風煮物 麴のすまし汁	みそおじや さつま芋と野菜の煮付け 人参の甘煮
朝食 11時～12時	16日 おかゆ ポークビーンズ キャベツとわかめの煮物 マッシュ南瓜	17日 おかゆ 鶏ミンチ肉と野菜の煮物 きゅうりのくず煮 わかめのみそ汁	18日 おかゆ 南瓜のそぼろ煮 キャベツのナムル風 バナナコンポート	19日 おかゆ 白身魚の煮付け じゃが芋の煮物 貝だくさんのみそ汁	20日 おかゆ ささみのほぐし煮 ほうれん草ともやしソテー トマトつぶし煮	21日 おかゆ 柔らか焼きそば カリフラワーのくず煮 すまし汁
	おかゆ ツナと野菜のポトフ トマトコンポート	おかゆ 野菜の柔らか煮 春雨のスープ	おかゆ 柔らか野菜炒め 赤ちゃんせんべい	きな粉がゆ 豆腐の野菜あんかけ 白菜の柔らか煮	五目かゆ シチュー風煮物 きゅうりのおろし煮	おかゆ ツナと野菜の炒め煮 りんごコンポート
朝食 13時～14時	23日 おかゆ 鶏ミンチと野菜のトマト煮 ブロッコリーのつぶし煮 野菜スープ	24日 おかゆ 白身魚の煮付け 小松菜の柔らか煮 秋なすのみそ汁	25日 おかゆ 鶏つくねの煮物 人参サラダ風 バナナコンポート	26日 おかゆ 春雨と野菜の煮物 ブロッコリーの柔らか煮 三度豆のスープ	27日 おかゆ 鮭のちゃんちゃん焼き風 塩ゆでアスパラガス 中華風スープ	28日 おかゆ 筑前煮風 じゃが芋のつぶし煮 りんごコンポート
	おかゆ 野菜の煮物 さつま芋の甘煮	おかゆ 豆腐と野菜の煮付け 人参のレモン煮	おかゆ かぼちゃの煮物 玉ねぎの甘煮	おかゆ 野菜の柔らか炒め みかんコンポート	おかゆ 柔らかお好み焼き風 きゅうりのおろし煮	にゅうめん 豆腐と野菜の煮物 赤ちゃんせんべい
朝食 15時～16時	30日 おかゆ 鶏ミンチ肉のくず煮 煮トマト 野菜スープ	31日 おかゆ 南瓜の五目煮 にんじんマッシュ オレンジコンポート				
	おかゆ 野菜のポトフ風 さつま芋の煮物	おかゆ 五目おじや 野菜の炒め物 麴のみそ汁				

☆離乳食の献立には、入荷状況や栄養バランスを考え、いろいろな野菜を組み合わせ使用しています☆