



曜日	献立名	食 材 料 名										午後			
1・15 29 金	5倍かゆ 野菜のやわらか煮 味噌汁 ミルク	精白米 20 じゃがいも(生) 15 たまねぎ 10	水 20 砂糖 1 みそ 5	130 豚肉 1 しょうゆ 5 昆布	10 キャベツ 1 昆布 2 ミルク	30 にんじん 2 キャベツ 15	10	20	70	5	0.5	40	5	ミルク・かぼちゃゼリー・離 ハイハイン プレーン・離 粉寒天 かぼちゃ	
2・16 土	5倍かゆ 炊き合わせ(キャベツ)・後 スープ ミルク	精白米 20 しょうゆ 1 昆布 2	水 20 しょうゆ 1 昆布 2	130 キャベツ 2 昆布 2 ミルク	40 にんじん 2 にんじん 15	5 豚肉 10 たまねぎ	10	20						ミルク・ハイハイン・野菜スナック	
5・19 火	5倍かゆ 野菜のやわらか煮・後 すまし汁・後 ミルク	精白米 20 凍り豆腐 7 たまねぎ 20	水 20 砂糖 7 しょうゆ 2	130 キャベツ 1 しょうゆ 2 昆布	30 にんじん 1 昆布 2 ミルク	10 じゃがいも(生) 15 2 にんじん 10	15	10						ミルク・りんご煮・さつま芋入り蒸しパン・離 さつまいも 10 米粉 15 コーンスターチ 5 ベーキングパウダー 1.2 砂糖 6 水 25	
6・20 水	5倍かゆ 豚じゃが・後 味噌汁 ミルク	精白米 20 にんじん 10 たまねぎ 10	水 20 砂糖 1 みそ 5	130 豚肉 1 しょうゆ 5 昆布	10 じゃがいも(生) 40 1 昆布 2 2 ミルク 15	40 たまねぎ 2 キャベツ 15	20	20						ミルク・りんごごとさつま芋の重ね煮・離・ハイハイン プレーン・離 さつまいも 50 りんご(個) 270g 20 砂糖 3 水 5	
7 木	5倍かゆ ささみやわらか煮・後 煮びたし 味噌汁(じゃが・たま)・後 ミルク	精白米 20 キャベツ 25 みそ 5	水 20 にんじん 5 昆布 2	130 ささ身 5 昆布 2 ミルク	30 片栗粉 2 じゃがいも(生) 20 15	2 昆布 20 たまねぎ	2	10						ミルク・りんご煮・おやき(さつま芋)・離 さつまいも 60 片栗粉 3 水 5 油 1	
8・22 金	5倍かゆ 白身魚の煮付け 煮びたし 味噌汁(玉ねぎ)・後 ミルク	精白米 20 昆布 2 にんじん 5	水 20 キャベツ 2 みそ 5	130 白身魚 25 にんじん 5 昆布	1切 砂糖 5 昆布 2 ミルク	1 しょうゆ 2 たまねぎ 15	1	20						ミルク・ハイハイン プレーン・離・にんじんゼリー・離 粉寒天 0.5 水 70 にんじん 40 砂糖 5	
9・30 土	5倍かゆ 炊き合わせ(キャベツ)・後 スープ ミルク	精白米 20 砂糖 1 しょうゆ 2	水 20 しょうゆ 1 昆布 2	130 キャベツ 2 昆布 2 ミルク	40 にんじん 2 にんじん 15	5 豚肉 10 たまねぎ	10	20						ミルク・ハイハイン・野菜スナック	
11・25 月	5倍かゆ 旨煮(たまねぎ)・後 味噌汁(じゃが・たま)・後 ミルク	精白米 20 キャベツ 15 昆布 2	水 20 昆布 15 ミルク 15	130 豚肉 2 じゃがいも(生) 20 15	10 たまねぎ 20 たまねぎ 15	15 にんじん 10 みそ	7	5						ミルク・りんごごとさつま芋の重ね煮・離・ハイハイン プレーン・離 にんじん 30 りんご(個) 270g 30 砂糖 3 水 5	
12・26 火	5倍かゆ 白身魚の野菜あんかけ・後 味噌汁 ミルク	精白米 20 にんじん 7 昆布 2	水 20 水 7 じゃがいも(生) 30 15	130 白身魚 30 砂糖 30 にんじん	1切 キャベツ 1 みそ 5 みそ	20 たまねぎ 1 片栗粉 5 昆布	10	1	2					ミルク・りんご煮・おやき(コーン)・離 スイートコーン(缶詰) 20 水 10.5 米粉 12 コーンスターチ 4 ベーキングパウダー 1 油 2	
13・27 水	5倍かゆ 吉野煮(キャベツ)・後 すまし汁・後 ミルク	精白米 20 にんじん 7 しょうゆ 2	水 20 片栗粉 1 昆布 2	130 豆腐 1 昆布 2 ミルク	35 じゃがいも(生) 7 2 にんじん 10 15	7 キャベツ 10 たまねぎ	30	20						ミルク・りんご煮・ホットケーキ・離 米粉 15 コーンスターチ 5 砂糖 2 ベーキングパウダー 0.8 水 25 油 1 かぼちゃ 5 油 1	
14 木	5倍かゆ 炊き合わせ(キャベツ)・後 味噌汁(じゃが・たま)・後 ミルク	精白米 20 砂糖 1 みそ 5	水 20 しょうゆ 1 昆布 5	130 キャベツ 2 昆布 2 ミルク	40 にんじん 2 じゃがいも(生) 20 15	5 豚肉 20 たまねぎ	10	10						ミルク・りんご煮・蒸しパン・離 米粉 15 コーンスターチ 5 ベーキングパウダー 1 砂糖 7 水 25	
18 月	5倍かゆ ささみやわらか煮・後 煮びたし 味噌汁(じゃが・たま)・後 ミルク	精白米 20 キャベツ 25 みそ 5	水 20 にんじん 5 昆布 2	130 ささ身 5 昆布 2 ミルク	30 片栗粉 2 じゃがいも(生) 20 15	2 昆布 20 たまねぎ	2	10						ミルク・りんご煮・おやき(さつま芋)・離 さつまいも 60 片栗粉 3 水 5 油 1	
21 木	5倍かゆ 炊き合わせ(キャベツ)・後 味噌汁(じゃが・たま)・後 ミルク	精白米 20 砂糖 1 みそ 5	水 20 しょうゆ 1 昆布 5	130 キャベツ 2 昆布 2 ミルク	40 にんじん 2 じゃがいも(生) 20 15	5 豚肉 20 たまねぎ	10	10						ミルク・りんご煮・ホットケーキ・離 米粉 15 コーンスターチ 5 砂糖 2 ベーキングパウダー 0.8 水 25 油 1 かぼちゃ 5 油 1	
28 木	5倍かゆ 豆腐の野菜あんかけ(キャベツ)・後 スープ ミルク	精白米 20 たまねぎ 10 しょうゆ 2	水 20 片栗粉 1 昆布 2	130 豆腐 1 昆布 2 ミルク	35 キャベツ 2 にんじん 15	15 にんじん 10 たまねぎ	7	20						ミルク・りんご煮・蒸しパン・離 米粉 15 コーンスターチ 5 ベーキングパウダー 1 砂糖 7 水 25	

※献立は都合により変更する場合があります