



4月 給食だより

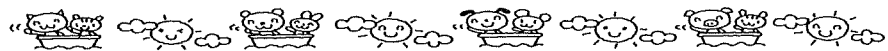


日付	献立	使用食品	朝のおやつ	おやつ	日付	献立	使用食品	朝のおやつ	おやつ
2 (月)	肉うどん サツマイモの旨煮 果物	うどん・牛スライス肉・玉ネギ・ネギ・出し・ しょうゆ・みりん/サツマイモ・糸切昆布・出し・さとう・ しょうゆ・みりん/オレンジ	小魚 ミルク	チヂミ焼 牛乳	16 (月)	牛丼 酢の物 みそ汁	米・牛スライス肉・玉ネギ・春菊・糸こんにゃく・油・出し・ さとう・しょうゆ・みりん/胡瓜・わかめ・しらす干し・白ごま・ 酢・さとう・しょうゆ/南瓜・人参・玉ネギ・ネギ・出し・みそ	小魚 ミルク	アメリカンドッグ 牛乳
3 (火)	ごはん 照焼チキン スパゲティサラダ スープ	米/鶏もも肉・油・さとう・しょうゆ・みりん・酒・土生姜/ スパゲティ・胡瓜・人参・シーチキン缶・マヨネーズ・塩/ 小松菜・人参・もやし・ベーコン・コンソメ・塩	小魚 ミルク	大学芋 ヨーグルト	17 (火)	ナポリタンスパゲティ フルーツヨーグルト スープ	スパゲティ・玉ネギ・人参・ピーマン・ ロースハム・油・ケチャップ・粉チーズ/ヨーグルト・ 黄桃缶・パイン缶・みかん缶・プルーン/鶏もも肉・小松菜・ 玉ネギ・人参・コンソメ・塩	小魚 ミルク	おにぎり みそ汁
4 (水)	ごはん 鮭の塩焼き お浸し みそ汁	米/鮭切身・油・塩/法れん草・もやし・ 花かつお・しょうゆ/南瓜・人参・玉ネギ・ ネギ・出し・みそ	小魚 カンパン ミルク	ピザトースト 牛乳	18 (水)	ごはん 鯖の塩焼き 青菜ソティ みそ汁	米/鯖切身・油・塩/小松菜・玉ネギ・人参・ ベーコン・コーン缶・油・塩・しょうゆ/京揚げ・もやし・ 玉ネギ・人参・ネギ・出し・みそ	小魚 カンパン ミルク	ホットケーキ ヨーグルト
5 (木)	ごはん 松風焼 ひじき炒り煮 清汁	米/鶏ミンチ・玉ネギ・油・卵・パン粉・みそ・みりん・酒・ 白ごま/ひじき・大豆・竹輪・うす揚げ・人参・(冷)インゲン・ 油・出し・さとう・しょうゆ・みりん/豆腐・エノキ・ネギ・出し・ しょうゆ・みりん	小魚 ミルク	フルーツパフェ 牛乳	19 (木)	ゆかりごはん チキンカツ 高野豆腐の卵とじ みそ汁	米・ゆかり粉/鶏もも肉・油・塩・小麦粉・卵・ パン粉・ソース・ケチャップ/卵・高野豆腐・人参・干しいたけ (冷)絹サヤ・出し・さとう・しょうゆ・みりん/小松菜・ 人参・竹輪・出し・みそ	小魚 ミルク	コーンマヨパン 牛乳
6 (金)	カレーライス サラダ 果物	米・じゃが芋・玉ネギ・人参・牛スライス肉・ 油・カレールウ/ブロッコリー・胡瓜・トマト・コーン缶・ ドレッシング/りんご	小魚 ミルク	豆乳くずもち 牛乳	20 (金)	カレーライス サラダ 果物	米・じゃが芋・玉ネギ・人参・牛スライス肉・油・ カレールウ/ブロッコリー・胡瓜・トマト・コーン缶・ ドレッシング/りんご	小魚 ミルク	豆乳プリン 牛乳
7 (土)	ホットドッグ かぼちゃのサラダ 野菜スープ	ロールパン・バター・キャベツ・油・カレー粉・ ウインナー・油・ケチャップ・塩/南瓜・胡瓜・ 人参・シーチキン缶・マヨネーズ・塩/鶏もも肉・もやし・ 玉ネギ・人参・コンソメ・塩	ビスケット ヨーグルト	クラッカー 牛乳	21 (土)	焼うどん かぼちゃのそぼろ煮 みそ汁	うどん・鶏もも肉・玉ネギ・人参・白菜・生しいたけ・竹輪・ ピーマン・油・しょうゆ・みりん・酒・花かつお/鶏ミンチ・ 南瓜・出し・さとう・しょうゆ・みりん・片栗粉/厚揚げ・もやし・ 人参・ネギ・出し・みそ	ビスケット ヨーグルト	クッキー 牛乳
9 (月)	ごはん 牛肉の甘辛炒め 春雨サラダ かき玉スープ	米/牛スライス肉・玉ネギ・人参・ピーマン・ 生しいたけ・油・焼肉のたれ/春雨・胡瓜・人参・ ロースハム・酢・さとう・しょうゆ・ゴマ油/卵・チンゲン菜・ 色板・ガラスープ・塩	小魚 ミルク	きなこパン 牛乳	23 (月)	ごはん ポークチャップ サラダ みそ汁	米/豚ロース肉・玉ネギ・人参・ピーマン・生しいたけ・ 油・ケチャップ・ソース/ブロッコリー・胡瓜・トマト・ コーン缶・ドレッシング/しろな・人参・京揚げ・ 出し・みそ	小魚 ミルク	かぼちゃの天ぷら 牛乳
10 (火)	ごはん マーボ豆腐 シーチキン和え 中華スープ	米/豆腐・豚ミンチ・玉ネギ・白ネギ・人参・油・土生姜・ にんにく・みそ・ガラスープ・しょうゆ・ゴマ油・片栗粉/ 法れん草・シーチキン缶・人参・白菜・しょうゆ/もやし・ チンゲン菜・ロースハム・ガラスープ・塩	小魚 ミルク	りんごゼリー 牛乳	24 (火)	チャンポン麺 レバーの甘辛煮 果物	中華そば・豚スライス肉・白菜・玉ネギ・人参・もやし・ ピーマン・干しいたけ・タケノコ水煮・ナルト・油・ ガラスープ・塩・しょうゆ・ゴマ油・片栗粉/鶏レバー・ 土生姜・にんにく・油・さとう・しょうゆ・みりん・酒/オレンジ	小魚 ミルク	お好み焼 ヨーグルト
11 (水)	焼そば 切干大根の煮付け 豆乳スープ	中華そば・豚バラ肉・キャベツ・玉ネギ・人参・もやし・ ピーマン・油・焼そばソース・青のり・花かつお/干切大根・ 人参・うす揚げ・(冷)インゲン・出し・さとう・しょうゆ・みりん/ 小松菜・人参・しめじ・ベーコン・じゃが芋・豆乳・コンソメ・塩	小魚 カンパン ミルク	チーズ蒸しパン ヨーグルト	25 (水)	ごはん 豆腐ハンバーグ 人参サラダ みそ汁	米/豆腐・合挽ミンチ・玉ネギ・油・パン粉・卵・塩・ ケチャップ・ソース/人参・胡瓜・レーズン・コーン缶・ シーチキン缶・ドレッシング/南瓜・玉ネギ・ 人参・ネギ・出し・みそ	小魚 カンパン ミルク	オレンジ風味の フレンチトースト 牛乳
12 (木)	ごはん 肉じゃが 焼ししゃも みそ汁	米/じゃが芋・玉ネギ・人参・牛スライス肉・糸こんにゃく・ (冷)インゲン・油・出し・さとう・しょうゆ・みりん/ししゃも・ 油/しろな・もやし・人参・竹輪・出し・みそ	小魚 ミルク	ジャムサンド 牛乳	26 (木)	チューリップ型のチキンライス サラダ チキンナゲット スープ	米・鶏もも肉・玉ネギ・人参・ピーマン・油・塩・バター・ コンソメ・ケチャップ/ブロッコリー・胡瓜・トマト・コーン缶・ ドレッシング/(冷)チキンナゲット・油・ケチャップ/キャベツ・ 玉ネギ・ベーコン・人参・コンソメ・塩	小魚 ミルク	桜クッキー 牛乳
13 (金)	ふりかけごはん オープンオムレツ ポテトサラダ スープ	米・かつおふりかけ/卵・玉ネギ・人参・ピーマン・ ベーコン・トマト・ピザ用チーズ・油・ケチャップ・塩/ じゃが芋・胡瓜・人参・玉ネギ・シーチキン缶・マヨネーズ・ 塩/鶏もも肉・もやし・玉ネギ・人参・コンソメ・塩	小魚 ミルク	にゅうめん 牛乳	27 (金)	たけのこご飯 白身魚のしょうゆこうじ焼き ふきの煮付け 若竹汁	米・(生)タケノコ・人参・うす揚げ・出し・しょうゆ・みりん・酒・ 塩/カラスカレイ・油・しょうゆこうじ/(生)ふき・人参・ 高野豆腐・出し・さとう・しょうゆ・みりん/(生)タケノコ・ わかめ・ネギ・出し・しょうゆ・みりん	小魚 ミルク	揚げ芋のきなこ和え 牛乳
14 (土)	鶏肉のカレーうどん 炒め煮 果物	うどん・鶏もも肉・玉ネギ・人参・うす揚げ・ネギ・出し・ カレールウ/小松菜・人参・竹輪・油・出し・ さとう・しょうゆ・酒/オレンジ	ビスケット ヨーグルト	サブレ 牛乳	28 (土)	パン クリームシチュー サラダ 果物	クロワッサン/鶏もも肉・じゃが芋・玉ネギ・人参・ クリームコーン缶・油・牛乳・クリームシチューの素/ ブロッコリー・胡瓜・トマト・コーン缶・酢・さとう・しょうゆ・ ゴマ油/オレンジ	ビスケット ヨーグルト	クラッカー 牛乳

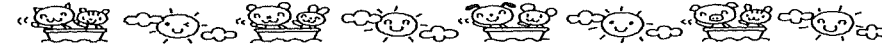
※仕入れの関係で、食材を変更する場合がありますので、御了承下さい。
 ◎ ★⇒新メニュー。新メニューとは、できるだけ多種類の味を体験しようという試みです。
 4/26(木)お誕生日会メニュー

※3歳以上児は、朝のおやつは提供していません。

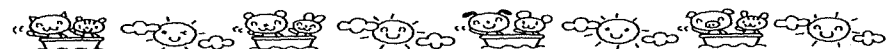
年齢	《今月の給食栄養量》
三歳未満児	エネルギー 522Kcal たんぱく質 20.5g 脂質16.2g カルシウム329mg 食塩 1.9g
三歳以上児	エネルギー570Kcal たんぱく質19.8g 脂質19.1g カルシウム223mg 食塩 2.1g



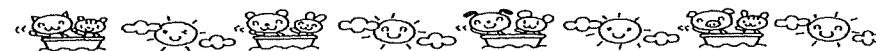
4月離乳食だより(初期)



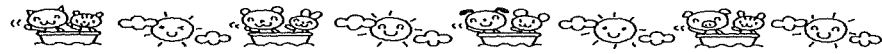
日	献立	使用食品	日	献立	使用食品
5 (木)	お粥 そばろ煮 清汁	米15g/ささみミンチ10g 玉ねぎ10g 人参10g 削り節適宜/ 豆腐10g 玉ねぎ10g 削り節適宜	18 (水)	お粥 鮭の煮付け みそ汁	米15g/鮭切身15g 小松菜10g 玉ねぎ10g 人参5g 削り節適宜/ 京揚げ5g 玉ねぎ10g 人参5g 削り節適宜 みそ少々
6 (金)	チーズ粥 ミルク煮 トマト	米15g 粉チーズ1g/じゃが芋10g 玉ねぎ10g 人参5g ささみミンチ10g ブロッコリー10g スキムミルク5g/トマト20g	19 (木)	お粥 そばろ煮 みそ汁	米15g/ささみミンチ10g 玉ねぎ10g 人参5g 削り節適宜/ 小松菜10g 人参5g 削り節適宜 みそ少々
7 (土)	パン粥 かぼちゃのツナ和え 野菜スープ	ロールパン20g スキムミルク5g/南瓜10g 人参5g ツナ水煮缶5g/ ささみミンチ10g 玉ねぎ10g 人参5g 削り節適宜	20 (金)	チーズ粥 ミルク煮 トマト	米15g 粉チーズ1g/じゃが芋10g 玉ねぎ10g 人参5g ささみミンチ10g ブロッコリー10g スキムミルク5g/トマト20g
9 (月)	お粥 そばろ煮 春雨スープ	米15g/ささみミンチ10g 玉ねぎ10g 人参5g 削り節適宜/ 春雨3g チンゲン菜10g 人参5g 削り節適宜	21 (土)	みそ煮込みうどん かぼちゃのそばろ煮	うどん30g ささみミンチ10g 玉ねぎ10g 人参10g 白菜10g 削り節適宜 みそ少々/南瓜20g ささみミンチ5g 削り節適宜 片栗粉1g
10 (火)	お粥 豆腐のみそ煮 きざみ煮	米15g/豆腐10g ささみミンチ10g 玉ねぎ10g 人参5g チンゲン菜10g みそ少々 片栗粉1g ゴマ油1g/ ほうれん草10g 人参5g 白菜10g ツナ水煮缶5g 削り節適宜	23 (月)	お粥 スープ煮 みそ汁	米15g/ささみミンチ10g 玉ねぎ10g 人参10g ブロッコリー10g トマト10g 削り節適宜/しろな10g 人参5g 京揚げ5g 削り節適宜 みそ少々
11 (水)	豆乳うどん マッシュポテト	うどん30g ささみミンチ10g キャベツ10g 玉ねぎ10g 人参5g 小松菜10g 削り節適宜 豆乳10g/じゃが芋10g 人参5g	24 (火)	あんかけうどん レバーの煮付け	うどん30g ささみミンチ10g 白菜10g 玉ねぎ10g 人参10g 削り節適宜 片栗粉1g/ 鶏レバー20g 削り節適宜
12 (木)	お粥 肉じゃが みそ汁	米15g/じゃが芋20g 玉ねぎ10g 人参5g ささみミンチ10g 削り節適宜/ しろな10g 人参5g 削り節適宜 みそ少々	25 (水)	お粥 豆腐のそばろ煮 人参のツナ和え	米15g/豆腐10g ささみミンチ10g 玉ねぎ10g 人参10g 削り節適宜/ 人参15g ツナ水煮缶5g
13 (金)	お粥 じゃが芋のツナ和え トマトスープ	米15g/じゃが芋20g 人参5g カッテージチーズ10g ツナ水煮缶5g/ トマト10g ささみミンチ10g 玉ねぎ10g 人参5g 削り節適宜	26 (木)	ぞうすい トマト スープ	米15g ささみミンチ10g 玉ねぎ10g 人参5g 削り節適宜/ トマト20g/ブロッコリー10g キャベツ10g 玉ねぎ10g ささみミンチ5g 人参5g 削り節適宜
14 (土)	煮込みうどん 煮浸し	うどん30g ささみミンチ10g 玉ねぎ10g 人参5g うす揚5g 削り節適宜/ 小松菜10g 人参5g 削り節適宜	27 (金)	ぞうすい 白身魚の煮付け 清汁	米15g 人参5g うす揚5g 玉ねぎ10g キャベツ10g 削り節適宜/ カラスカレイ15g 高野豆腐5g 人参5g 削り節適宜/ わかめ0.5g 玉ねぎ10g 削り節適宜
16 (月)	お粥 そばろ煮 みそ汁	米15g/ささみミンチ10g 玉ねぎ10g 人参10g 削り節適宜/ 南瓜10g 人参5g 玉ねぎ10g 削り節適宜 みそ少々	28 (土)	パン粥 ミルク煮 トマト	ロールパン20g スキムミルク5g/ささみミンチ10g じゃが芋20g 玉ねぎ10g 人参10g ブロッコリー10g クリームコーン缶5g スキムミルク5g/ トマト20g
17 (火)	スープスパゲティ フルーツヨーグルト	スパゲティ8g 玉ねぎ10g 人参5g ささみミンチ10g 小松菜10g 削り節適宜/ヨーグルト20g 黄桃缶10g みかん缶10g	※仕入れの関係で、食材を変更する場合がありますので、御了承下さい。		



4月離乳食だより(中期)



日	献立	使用食品	日	献立	使用食品
5 (木)	お粥 そばろ煮 清汁	米20g/ささみミンチ10g 玉ねぎ10g 人参10g 削り節適宜/ 豆腐10g 玉ねぎ10g 削り節適宜	18 (水)	お粥 鮭の煮付け みそ汁	米20g/鮭切身20g 小松菜10g 玉ねぎ10g 人参5g 削り節適宜/ 京揚げ5g 玉ねぎ10g 人参5g 削り節適宜 みそ少々
6 (金)	チーズ粥 ミルク煮 トマト	米20g 粉チーズ1g/じゃが芋10g 玉ねぎ10g 人参5g ささみミンチ10g ブロッコリー10g スキムミルク5g/トマト20g	19 (木)	お粥 そばろ煮 みそ汁	米20g/ささみミンチ10g 玉ねぎ10g 人参5g 削り節適宜/ 小松菜10g 人参5g 削り節適宜 みそ少々
7 (土)	パン粥 かぼちゃのツナ和え 野菜スープ	ロールパン20g スキムミルク5g/南瓜10g 人参5g ツナ水煮缶5g/ ささみミンチ10g 玉ねぎ10g 人参5g 削り節適宜	20 (金)	チーズ粥 ミルク煮 トマト	米20g 粉チーズ1g/じゃが芋10g 玉ねぎ10g 人参5g ささみミンチ10g ブロッコリー10g スキムミルク5g/トマト20g
9 (月)	お粥 そばろ煮 春雨スープ	米20g/ささみミンチ10g 玉ねぎ10g 人参5g 削り節適宜/ 春雨3g チンゲン菜10g 人参5g 削り節適宜	21 (土)	みそ煮込みうどん かぼちゃのそばろ煮	うどん50g ささみミンチ10g 玉ねぎ10g 人参10g 白菜10g 削り節適宜 みそ少々/南瓜20g ささみミンチ5g 削り節適宜 片栗粉1g
10 (火)	お粥 豆腐のみそ煮 きざみ煮	米20g/豆腐10g ささみミンチ10g 玉ねぎ10g 人参5g チンゲン菜10g みそ少々 片栗粉1g ゴマ油1g/ ほうれん草10g 人参5g 白菜10g ツナ水煮缶5g 削り節適宜	23 (月)	お粥 スープ煮 みそ汁	米20g/ささみミンチ10g 玉ねぎ10g 人参10g ブロッコリー10g トマト10g 削り節適宜/しろな10g 人参5g 京揚げ5g 削り節適宜 みそ少々
11 (水)	豆乳うどん マッシュポテト	うどん50g ささみミンチ10g キャベツ10g 玉ねぎ10g 人参5g 小松菜10g 削り節適宜 豆乳10g/じゃが芋10g 人参5g	24 (火)	あんかけうどん レバーの煮付け	うどん50g ささみミンチ10g 白菜10g 玉ねぎ10g 人参10g 削り節適宜 片栗粉1g/ 鶏レバー20g 削り節適宜
12 (木)	お粥 肉じゃが みそ汁	米20g/じゃが芋20g 玉ねぎ10g 人参5g ささみミンチ10g 削り節適宜/ しろな10g 人参5g 削り節適宜 みそ少々	25 (水)	お粥 豆腐のそばろ煮 人参のツナ和え	米20g/豆腐10g ささみミンチ10g 玉ねぎ10g 人参10g 削り節適宜/ 人参15g ツナ水煮缶5g
13 (金)	お粥 じゃが芋のツナ和え トマトスープ	米20g/じゃが芋20g 人参5g カッテージチーズ10g ツナ水煮缶5g/ トマト10g ささみミンチ10g 玉ねぎ10g 人参5g 削り節適宜	26 (木)	ぞうすい トマト スープ	米20g ささみミンチ10g 玉ねぎ10g 人参5g 削り節適宜/ トマト20g/ブロッコリー10g キャベツ10g 玉ねぎ10g ささみミンチ5g 人参5g 削り節適宜
14 (土)	煮込みうどん 煮浸し	うどん50g ささみミンチ10g 玉ねぎ10g 人参5g うす揚5g 削り節適宜/ 小松菜10g 人参5g 削り節適宜	27 (金)	ぞうすい 白身魚の煮付け 清汁	米20g 人参5g うす揚5g 玉ねぎ10g キャベツ10g 削り節適宜/ カラスカレイ20g 高野豆腐5g 人参5g 削り節適宜/ わかめ0.5g 玉ねぎ10g 削り節適宜
16 (月)	お粥 そばろ煮 みそ汁	米20g/ささみミンチ10g 玉ねぎ10g 人参10g 削り節適宜/ 南瓜10g 人参5g 玉ねぎ10g 削り節適宜 みそ少々	28 (土)	パン粥 ミルク煮 トマト	ロールパン20g スキムミルク5g/ささみミンチ10g じゃが芋20g 玉ねぎ10g 人参10g ブロッコリー10g クリームコーン缶5g スキムミルク5g/ トマト20g
17 (火)	スープパグティ フルーツヨーグルト	スパゲティ10g 玉ねぎ10g 人参5g ささみミンチ10g 小松菜10g 削り節適宜/ヨーグルト20g 黄桃缶10g みかん缶10g	※仕入れの関係で、食材を変更する場合がありますので、御了承下さい。		



4月離乳食だより(後 期)



日	献立	使用食品	日	献立	使用食品
5 (木)	お粥 松風焼 ひじき炒り煮	米30g/鶏ミンチ20g 玉ねぎ15g 油1g パン粉2g みそ少々 白ごま少々/ ひじき3g 大豆5g 竹輪5g うす揚5g 人参5g 削り節適宜 三温糖0.5g しょうゆ少々	18 (水)	お粥 鮭の塩焼 青菜ソティ	米30g/鮭切身30g 油1g 塩少々/ 小松菜15g 玉ねぎ10g 人参5g 魚肉ソーセージ5g 油1g 塩少々 しょうゆ少々
6 (金)	チーズ粥 カレーシチュー サラダ	米30g 粉チーズ1g/じゃが芋20g 玉ねぎ10g 人参10g 牛ももスライス肉10g 油1g カレールウ3g/ブロッコリー20g 胡瓜10g トマト10g 酢少々 三温糖0.5g しょうゆ少々 ゴマ油1g	19 (木)	お粥 チキンカツ 高野豆腐の煮付け	米30g/鶏もも肉20g 油2g 塩少々 小麦粉1g パン粉1g ケチャップ少々/ 高野豆腐3g 人参5g 干し椎茸0.5g 削り節適宜 三温糖0.5g しょうゆ少々
7 (土)	ホットドッグ かぼちゃのサラダ 野菜スープ	ロールパン20g キャベツ10g 油1g カレー粉少々 魚肉ソーセージ10g 油1g ケチャップ少々/南瓜20g 胡瓜10g 人参5g ツナ水煮缶5g マヨドレ3g/ 鶏もも肉5g もやし10g 玉ねぎ10g 人参5g 削り節適宜 塩少々	20 (金)	チーズ粥 カレーシチュー サラダ	米30g 粉チーズ1g/じゃが芋20g 玉ねぎ10g 人参10g 牛ももスライス肉10g 油1g カレールウ3g/ブロッコリー20g 胡瓜10g トマト10g 酢少々 三温糖0.5g しょうゆ少々 ゴマ油1g
9 (月)	お粥 牛肉の甘辛炒め 春雨サラダ	米30g/牛ももスライス肉10g 玉ねぎ10g 人参5g ピーマン5g 生椎茸5g 油1g 三温糖0.5g しょうゆ少々/春雨5g 胡瓜10g 人参5g 魚肉ソーセージ5g 酢少々 三温糖0.5g しょうゆ少々 ゴマ油1g	21 (土)	焼うどん かぼちゃのそぼろ煮 みそ汁	うどん80g 鶏もも肉5g 玉ねぎ10g 人参5g 白菜10g 生椎茸5g 竹輪5g ピーマン5g 油1g しょうゆ少々 花かつお少々/鶏ミンチ5g 南瓜20g 削り節適宜 三温糖0.5g しょうゆ少々 片栗粉1g/厚揚げ5g もやし5g 人参5g 削り節適宜 みそ少々
10 (火)	お粥 マーボー豆腐 シーチキン和え	米30g/豆腐10g 豚ミンチ10g 玉ねぎ10g 白ネギ5g 人参5g 油1g 土生姜少々 にんにく少々 みそ少々 しょうゆ少々 ゴマ油1g 片栗粉1g/ ほうれん草10g ツナ水煮缶5g 人参5g 白菜10g しょうゆ少々	23 (月)	お粥 ポークチャップ サラダ	米30g/豚肩ロース肉20g 玉ねぎ10g 人参10g ピーマン5g 生椎茸5g 油1g ケチャップ2g 中濃ソース1g/ブロッコリー20g 胡瓜10g トマト10g 酢少々 三温糖0.5g しょうゆ少々 ゴマ油1g
11 (水)	焼そば 切干大根の煮付け 豆乳スープ	中華そば80g 豚バラ肉10g キャベツ10g 玉ねぎ10g 人参5g もやし5g ピーマン5g 油1g 青のり少々 中濃ソース4g 花かつお少々/干切大根3g 人参10g うす揚5g 削り節適宜 三温糖0.5g しょうゆ少々/ 小松菜10g 人参5g しめじ5g 魚肉ソーセージ5g じゃが芋10g 豆乳10g 削り節適宜 塩少々	24 (火)	チャンポン麺 レバーの甘辛煮 チーズ	中華そば80g 豚ももスライス肉10g 白菜15g 玉ねぎ10g 人参5g もやし5g ピーマン5g 干し椎茸0.5g タケノコ水煮5g ナルト5g 油1g 削り節適宜 塩少々 しょうゆ少々 ゴマ油1g 片栗粉1g/鶏レバー20g 土生姜少々 にんにく少々 油1g 三温糖0.5g しょうゆ少々/チーズ10g
12 (木)	お粥 肉じゃが みそ汁	米30g/じゃが芋20g 玉ねぎ10g 人参5g 牛ももスライス肉10g 油1g 削り節適宜 三温糖0.5g しょうゆ少々/しろな10g もやし5g 人参5g 竹輪5g 削り節適宜 みそ少々	25 (水)	お粥 豆腐ハンバーグ 人参サラダ	米30g/豆腐10g 合挽ミンチ20g 玉ねぎ15g 油1g パン粉1g ケチャップ少々/ 人参15g 胡瓜10g レーズン5g ツナ水煮缶5g 酢少々 三温糖0.5g しょうゆ少々 ゴマ油1g
13 (金)	お粥 ポテトサラダ スープ	米30g/じゃが芋20g 胡瓜10g 人参5g 玉ねぎ5g ツナ水煮缶5g マヨドレ3g/ 鶏もも肉5g もやし10g 玉ねぎ10g 人参5g 削り節適宜 塩少々	26 (木)	洋風ぞうすい サラダ スープ	米30g 鶏もも肉5g 玉ねぎ10g 人参5g ピーマン5g 油1g ケチャップ少々/ ブロッコリー20g 胡瓜10g トマト10g 酢少々 三温糖0.5g しょうゆ少々 ゴマ油1g/ キャベツ10g 玉ねぎ10g 魚肉ソーセージ5g 人参5g 削り節適宜 塩少々
14 (土)	鶏肉のカレーうどん 炒め煮 チーズ	うどん80g 鶏もも肉10g 玉ねぎ10g 人参5g うす揚5g 削り節適宜 カレールウ3g/小松菜10g 人参5g 竹輪5g 油1g 削り節適宜 三温糖0.5g しょうゆ少々/チーズ10g	27 (金)	ぞうすい 白身魚のしょうゆこうじ焼 清汁	米30g 人参5g うす揚5g 玉ねぎ10g キャベツ10g 削り節適宜 しょうゆ少々/ カラスカレイ30g 油1g しょうゆこうじ少々/ わかめ0.5g 玉ねぎ10g 削り節適宜 しょうゆ少々
16 (月)	お粥 しぐれ煮 酢の物	米30g/牛ももスライス肉10g 玉ねぎ20g 春菊10g 油1g 削り節適宜 三温糖0.5g しょうゆ少々/胡瓜20g わかめ0.5g しらす干し5g 白ごま少々 酢少々 三温糖0.5g しょうゆ少々	28 (土)	ロールパン クリームシチュー サラダ	ロールパン20g/鶏もも肉10g じゃが芋20g 玉ねぎ10g 人参10g クリームコーン缶3g 油1g 牛乳10g クリームルウ3g/ブロッコリー20g 胡瓜10g トマト10g 酢少々 三温糖0.5g しょうゆ少々 ゴマ油1g
17 (火)	ナポリタンスパゲティ フルーツヨーグルト スープ	スパゲティ15g 玉ねぎ10g 人参5g ピーマン5g 魚肉ソーセージ5g 油1g ケチャップ少々 粉チーズ1g/ヨーグルト30g 黄桃缶10g みかん缶10g/ 鶏もも肉5g 小松菜10g 玉ねぎ10g 人参5g 削り節適宜 塩少々	※仕入れの関係で、食材を変更する場合がありますので、御了承下さい。		