




日 曜	中期食	日 曜	後期食
1 月	おかゆ 鮭の出し煮 にんじんとねぎのスープ	1 月	おかゆ又は軟飯 鮭の出し煮 にんじんとねぎのスープ 
2 ・ 火 16	おかゆ ブロッコリーと鶏肉の煮物 じゃが芋のスープ	2 ・ 火 16	おかゆ又は軟飯 ブロッコリーと鶏肉の煮物 じゃが芋のスープ
3 ・ 水 17	おかゆ 鶏肉とじゃがいもの煮物 キャベツとにんじんのスープ	3 ・ 水 17	おかゆ又は軟飯 鶏肉とじゃがいもの甘辛煮 キャベツとにんじんの味噌汁
4 ・ 木 18	おかゆ チンゲン菜と鶏肉の煮物 ワカメともやしのスープ	4 ・ 木 18	おかゆ又は軟飯 チンゲン菜と鶏肉の煮物 ワカメともやしのスープ
5 ・ 金 19	おかゆ キャベツと鶏肉の煮物 里いもと大根のスープ	5 ・ 金 19	おかゆ又は軟飯 キャベツと鶏肉の煮物 里いもと大根の味噌汁
8 ・ 月 22	おかゆ たまねぎと鶏肉の煮物 小松菜とにんじんのスープ	8 ・ 月 22	おかゆ又は軟飯 たまねぎと鶏肉の煮物 小松菜とにんじんの味噌汁
9 ・ 火 23	おかゆ かぶと鶏肉の煮物 じゃが芋とコーンのスープ	9 ・ 火 23	おかゆ又は軟飯 かぶと鶏肉の煮物 じゃが芋とコーンのスープ
10 ・ 水 24	おかゆ 鮭の出し煮 さつま芋といんげんのスープ	10 ・ 水 24	おかゆ又は軟飯 鮭の照り焼き さつま芋といんげんの味噌汁
11 ・ 木 25	おかゆ かぼちゃの鶏そぼろ煮 もやしと人参のスープ	11 ・ 木 25	おかゆ又は軟飯 かぼちゃの鶏そぼろ煮 もやしと人参の味噌汁
12 ・ 金 26	おかゆ キャベツと鶏肉の煮物 じゃが芋とにんじんのスープ	12 ・ 金 26	おかゆ又は軟飯 キャベツと鶏肉の煮物 じゃが芋とにんじんの味噌汁
29 月	おかゆ チンゲン菜のそぼろ煮 キャベツとコーンのスープ	29 月	おかゆ又は軟飯 チンゲン菜のそぼろ煮 キャベツとコーンのスープ
30 火	おかゆ 鶏肉とじゃが芋の煮物 玉ねぎとにんじんのスープ	30 火	おかゆ又は軟飯 鶏肉とじゃが芋の煮物 玉ねぎとにんじんの味噌汁 
31 水	おかゆ かれいのお出し煮 さつま芋と玉ねぎのスープ	31 水	おかゆ又は軟飯 かれいのお出し煮 さつま芋と玉ねぎの味噌汁 

◆献立表に記入してある食材を、事前にチェックしていただき、
まだ食べたことのない食材は、給食前までに試しておいてくださいね ✨