



日	曜	中期食	日	曜	後期食
1	木	おかゆ 鶏肉と玉ねぎの煮もの カリフラワーとコーンのスープ	1	木	おかゆ又は軟飯 鶏肉と玉ねぎの煮もの カリフラワーとコーンのスープ
2	金	おかゆ 鶏肉と人参ともやしのあんかけ煮 里いもと大根のスープ	2	金	おかゆ又は軟飯 鶏肉と人参ともやしのあんかけ煮 里いもと大根のみそ汁
5 ・ 19	月	おかゆ 鶏肉とキャベツの煮物 豆腐と青菜のスープ	5 ・ 19	月	おかゆ又は軟飯 鶏肉とキャベツの煮物 豆腐と青菜のみそ汁
6 ・ 20	火	おかゆ 鶏肉と人参の煮もの かぼちゃと玉ねぎのスープ	6 ・ 20	火	おかゆ又は軟飯 鶏肉と人参の煮もの かぼちゃと玉ねぎのスープ
7 ・ 21	水	おかゆ 白身魚の出し煮 大根とワカメのスープ	7 ・ 21	水	おかゆ又は軟飯 白身魚の照り焼き 大根とワカメの味噌汁
8 ・ 22	木	おかゆ 鶏肉とキャベツの煮物 ブロッコリーとコーンのスープ	8 ・ 22	木	おかゆ又は軟飯 鶏肉とキャベツの煮物 ブロッコリーとコーンのスープ
9 ・ 23	金	おかゆ 鶏肉と里芋の含め煮 こまつなとにんじんのスープ	9 ・ 23	金	おかゆ又は軟飯 鶏肉と里芋の含め煮 こまつなとにんじのみそ汁
26	月	おかゆ 鶏肉と人参ともやしのあんかけ煮 里いもと大根のスープ	26	月	おかゆ又は軟飯 鶏肉と人参ともやしのあんかけ煮 里いもと大根のみそ汁
13 ・ 27	火	おかゆ 鶏肉と玉ねぎの煮もの かぼちゃとインゲンのスープ	13 ・ 27	火	おかゆ又は軟飯 鶏肉と玉ねぎの煮もの かぼちゃとインゲンのスープ
14 ・ 28	水	おかゆ 鶏肉とキャベツの煮物 ねぎとわかめのスープ	14 ・ 28	水	おかゆ又は軟飯 鶏肉とキャベツのみそ炒め ねぎとわかめのすまし汁
15 ・ 29	木	おかゆ 鶏とカリフラワーの煮物 じゃが芋と人参のスープ	15 ・ 29	木	おかゆ又は軟飯 鶏とカリフラワーの煮物 じゃが芋と人参のみそ汁
16 ・ 30	金	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	16 ・ 30	金	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スープ

◆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 ✨