



日 曜	後期食
1 ・ 15 火	おかゆ又は軟飯 鶏肉と人参の煮物 大根と玉ねぎの味噌汁
2 ・ 16 水	おかゆ又は軟飯 豆腐のそぼろ煮 人参ともやしのスープ
3 ・ 17 木	おかゆ又は軟飯 鶏肉とブロッコリーの煮物 かぼちゃと玉ねぎのスープ
4 ・ 18 金	おかゆ又は軟飯 鶏肉とさつまいもの甘辛煮 玉ねぎと人参のスープ
7 ・ 21 月	おかゆ又は軟飯 大根のそぼろ煮 小松菜ともやしのスープ
8 ・ 22 火	おかゆ又は軟飯 鶏肉と玉ねぎの煮物 キャベツとじゃが芋のスープ
9 ・ 23 火	おかゆ又は軟飯 鮭の塩焼き かぼちゃと人参の味噌汁
10 ・ 24 水	おかゆ又は軟飯 鶏ひき肉と人参の煮物 小松菜とねぎのスープ
11 ・ 25 木	おかゆ又は軟飯 鶏ひき肉とキャベツの煮物 じゃが芋と玉ねぎのスープ
28 月	おかゆ又は軟飯 鶏肉とじゃが芋の煮物 人参とねぎの味噌汁
29 火	おかゆ又は軟飯 豆腐と小松菜の煮物 きゃべつとわかめのすまし汁
30 水	おかゆ又は軟飯 鶏の塩焼き 大根とキャベツの味噌汁
31 木	おかゆ又は軟飯 鶏肉とかぼちゃの煮物 じゃが芋と人参のスープ



◆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✨