



日にち	献立名	材料名			午後のおやつ
		熱や力となる食品	血や肉となる食品	からだの調子を整える食品	
1・17	豆腐と夏野菜の丼ぶり トマトのスープ	米 じゃがいも	豆腐	玉ねぎ なす かぼちゃ パプリカ トマト缶 トマト レタス きゅうり	ふかしじゃが
2・18	おかゆ 鶏と野菜のケチャップ煮 レタスのスープ メロン	米 マカロニ	鶏ささみひき肉 花かつお	玉ねぎ パプリカ ピーマン ブロッコリー 人参 ケチャップ レタス メロン	おかかマカロニ
3	おかゆ ツナじゃが 小松菜のすまし汁	米 じゃがいも	ツナ水煮缶 豆腐 花かつお	冬瓜 人参 小松菜 玉ねぎ キャベツ 青のり	豆腐とキャベツのおかゆ
4・23	おかゆ カレイの煮付け 豆腐とコーンのスープ	米 小麦粉	カレイ 豆腐 牛乳	ねぎ チンゲン菜 人参 レタス クリームコーン缶 もやし 玉ねぎ かぼちゃ	かぼちゃパンケーキ
5・19	ツナと野菜のおかゆ にんじんのすまし汁	米 小麦粉	ツナ水煮缶 牛乳	玉ねぎ キャベツ 人参 あさつき ほうれん草	ポパイパンケーキ
7	おかゆ 鶏と野菜の煮物 そうめんのすまし汁	米 そうめん じゃがいも	鶏ささみひき肉 花かつお	コーン缶 人参 きゅうり レタス	おかかがゆ
8・22	ツナトマト丼ぶり ポテトミルクスープ	米 じゃがいも さつまいも 食パン	ツナ水煮缶 牛乳	玉ねぎ レタス トマト きゅうり	食パン
9・25	おかゆ 鶏とキャベツの煮物 もやしのみそ汁 パナナ	米 小麦粉	鶏ささみひき肉 白みそ 牛乳	キャベツ 玉ねぎ 人参 もやし ねぎ わかめ パナナ	パンケーキ
10・24	おかゆ じゃがいものそぼろ煮 ブロッコリーのスープ	米 じゃがいも	鶏ささみひき肉 ツナ水煮缶	キャベツ 人参 きゅうり 玉ねぎ トマト ブロッコリー コーン缶	ツナのおかゆ
11・28	おかゆ 豆腐とほうれん草の煮物 トマトスープ	米	豆腐	玉ねぎ ほうれん草 人参 ズッキーニ トマト キャベツ とうもろこし ケチャップ	とうもろこしのおかゆ
12・26	ツナと野菜の雑炊 にんじんのスープ	米	ツナ水煮缶	ねぎ もやし 人参 コーン缶 きゅうり キャベツ	米せんべい
14・30	トマトスパゲッティー コーンスープ	米 じゃがいも スパゲッティー	ツナ水煮缶 牛乳	玉ねぎ 人参 トマト缶 ケチャップ ブロッコリー コーン缶 クリームコーン缶 小松菜	小松菜雑炊
15・29	おかゆ 鶏だんごの春雨煮 わかめスープ	米 春雨 食パン じゃがいも	鶏ささみひき肉	玉ねぎ 人参 わかめ ブロッコリー	食パン
16・31	おかゆ 鮭の煮付け なすのみそ汁	米 マカロニ	生鮭 赤みそ きな粉	キャベツ 人参 きゅうり なす 玉ねぎ すいか	すいか 米せんべい

※中期から、かつおの削り節でとただしを使用しています。

※献立は変更になる場合があります。

※必要に応じ片栗粉を使用します。