

# 献立表

2024年04月

筑後二川保育園

日 曜	献立名	材料名(昼食・3時おやつ)				栄養価	
		10時おやつ 3時おやつ	ストロング	パワー	ヘルシー		その他
01 (月)	入園式					エネルギー 0 kcal たんぱく質 0 g 脂質 0 g カルシウム 0 mg	
02 (火)	御飯 いちご みそ汁(チンゲン菜・えのき) さけの塩焼き ひじきの煮物	牛乳100 鉄ウエハース 牛乳130 豆乳お好み焼き	牛乳、さけ、豆乳、豚ひき肉、米みそ、卵、油揚げ、かつお節	小麦粉、マヨネーズ、油、ごま油、三温糖、米	いちご、キャベツ、チンゲンサイ、たまねぎ、にんじん、えのきたけ、にら、さやえんどう、ひじき、あおのり	ケチャップ、しょうゆ、みりん、食塩	エネルギー 328 kcal たんぱく質 21 g 脂質 15.9 g カルシウム 239 mg
03 (水)	御飯 すまし汁(たけのこ・わかめ) 肉豆腐 小松菜のしらす和え(キャベツ)	ヤクルトリッツ 飲むヨーグルト ツナサンド	牛乳、焼き豆腐、豚肉(肩ロース)、ツナ油漬缶、しらす干し	食パン、マヨネーズ、三温糖、米	たまねぎ、こまつな、キャベツ、たけのこ(ゆで)、きゅうり、えのきたけ、ねぎ、カットわかめ	しょうゆ、みりん、食塩	エネルギー 352 kcal たんぱく質 20.1 g 脂質 18.7 g カルシウム 283 mg
04 (木)	御飯 五目汁(さといも・だいこん) 鶏肉のマーマレード焼き キャベツのおかゆ和え(ほうれん草)	牛乳100 ぱりんこ 牛乳130 米粉蒸しパン・黒糖	牛乳、鶏もも肉、豆乳、ゆであずき缶、油揚げ、かつお節	米粉、さといも(冷凍)、油、黒砂糖、米	パイン缶、キャベツ、だいこん、ほうれん草、にんじん、マーマレード、ごぼう、ねぎ、しょうが	しょうゆ、酒、食塩	エネルギー 347 kcal たんぱく質 17.4 g 脂質 11.7 g カルシウム 221 mg
05 (金)	御飯 すまし汁(じゃがいも・わかめ) さばのかば焼き風 ブロッコリーと人参のおかゆ和え	牛乳100 チーズ お茶・麦茶 チキンライスおにぎり	さば、鶏ひき肉、かつお節	米、じゃがいも、油、片栗粉、三温糖	たまねぎ、ブロッコリー、にんじん、ミックスベジタブル(冷凍)、しょうが、カットわかめ	ケチャップ、しょうゆ、みりん、食塩、酒	エネルギー 386 kcal たんぱく質 17.4 g 脂質 12.3 g カルシウム 39 mg
06 (土)	御飯 ちゃんぽんラーメン オレンジヨーグルト	牛乳100 鉄ウエハース 牛乳130 アスパラガスビスケット	牛乳、ヨーグルト(無糖)、豚肉(肩)	干し中華めん、三温糖、ごま油、米	みかん缶、キャベツ、たまねぎ、もやし、にんじん	しょうゆ、食塩	エネルギー 395 kcal たんぱく質 16.5 g 脂質 14.1 g カルシウム 290 mg
08 (月)	御飯 八宝菜(キャベツ) もやしの中華風和え物 オレンジ	牛乳100 チーズ 牛乳130 いちごジャムサンド	牛乳、豚肉(肩ロース)	食パン、ごま油、片栗粉、三温糖、米	オレンジ、キャベツ、もやし、にんじん、こまつな、たまねぎ、いちごジャム、たけのこ(ゆで)、にんにく、しょうが、干しいたけ、黒きくらげ	しょうゆ、酢、食塩、鶏がらスープの素	エネルギー 362 kcal たんぱく質 15.8 g 脂質 15.9 g カルシウム 223 mg

# 献立表

日 曜	献立名	材料名(昼食・3時おやつ)				栄養価	
		10時おやつ 3時おやつ	ストロング	パワー	ヘルシー		その他
09 (火)	御飯 豆腐すまし汁(わかめ) カレー風味のトマトライス(具) もやしと小松菜の塩ごまあえ	牛乳100 鉄ウエハース 牛乳130 オレンジゼリー	牛乳、木綿豆腐、豚肉(肩ロース)、ゼラチン、ごま	三温糖、油、片栗粉、米	たまねぎ、オレンジ濃縮果汁、もやし、こまつな、ホールトマト缶詰、にんじん、トマトピューレ、コーン(冷凍)、ねぎ、にんにく、しょうが、カットわかめ	しょうゆ、コンソメ、食塩、カレー粉	エネルギー 338 kcal たんぱく質 16.6 g 脂質 17.7 g カルシウム 263 mg
10 (水)	御飯 みそ汁(かぼちゃ・チンゲン菜) かぼちのムニエル 人参トッピング 小松菜のおかゆあえ(もやし)	ヤクルトリッツ 飲むヨーグルト 大学芋	牛乳、かぼち、米みそ、バター、ごま、かつお節	さつまいも、油、三温糖、小麦粉、米	こまつな、かぼち、にんじん、もやし、チンゲンサイ、コーン(冷凍)	酢、しょうゆ、食塩、こしょう	エネルギー 380 kcal たんぱく質 15.9 g 脂質 17.1 g カルシウム 249 mg
11 (木)	御飯 すまし汁(じゃがいも・わかめ) 鶏肉のごまみそ焼き キャベツとチンゲン菜のサラダ	牛乳100 ぱりんこ 牛乳130 お子様スパゲティ	牛乳、鶏もも肉、ツナ油漬缶、米みそ、ごま	じゃがいも、スパゲティ、油、三温糖、米	キャベツ、たまねぎ、チンゲンサイ、ホールトマト缶詰、にんじん、こまつな、カットわかめ	ケチャップ、しょうゆ、酢、酒、みりん、食塩、パセリ粉	エネルギー 320 kcal たんぱく質 21 g 脂質 14.1 g カルシウム 230 mg
12 (金)	御飯 みそ汁(だいこん・えのき) (ス)豚肉のもち米蒸し ほうれん草のナムル(人参)	牛乳100 チーズ 飲むヨーグルト どら焼き	牛乳、豚ひき肉、つぶしあん(砂糖添加)、おから、米みそ、卵、ごま	ホットケーキ粉、もち米、三温糖、片栗粉、ごま油、米	パイン缶、だいこん、ほうれん草、もやし、たまねぎ、えのきたけ、にんじん、ねぎ、しょうが、干しいたけ	しょうゆ、食塩	エネルギー 389 kcal たんぱく質 16.1 g 脂質 11.7 g カルシウム 231 mg
13 (土)	御飯 クリームシチュー(鶏肉) ヨーグルト(ブルーベリー)	牛乳100 鉄ウエハース 牛乳130 ベジタべる	牛乳、ヨーグルト(無糖)、鶏もも肉	じゃがいも、米	たまねぎ、ブロッコリー、ブルーベリージャム、にんじん、コーン(冷凍)	鶏がらスープの素	エネルギー 378 kcal たんぱく質 16.8 g 脂質 17.3 g カルシウム 397 mg
15 (月)	御飯 わかめスープ(はるさめ) 鶏肉と野菜の甘酢煮 もやしのゆかりあえ	牛乳100 チーズ 牛乳130 パウンドケーキ	牛乳、鶏もも肉、卵、無塩バター、ごま	じゃがいも、小麦粉、三温糖、はるさめ、片栗粉、油、ごま油、米	もやし、たまねぎ、にんじん、ピーマン、黄ピーマン、カットわかめ	しょうゆ、酢、鶏がらスープの素、みりん、食塩	エネルギー 411 kcal たんぱく質 17.3 g 脂質 19.5 g カルシウム 195 mg
16 (火)	御飯 いちご 野菜のとろみ煮汁 鮭のチーズパン粉焼き 切干大根のサラダ(ツナ)	牛乳100 鉄ウエハース お茶・麦茶 五目おにぎり	さけ、鶏ひき肉、ツナ油漬缶、とろけるチーズ	米、しらたき、パン粉、片栗粉、三温糖	いちご、キャベツ、にんじん、きゅうり、チンゲンサイ、ごぼう、えのきたけ、いんげん、切り干しだいこん、カットわかめ、干しいたけ、パセリ	しょうゆ、酒、酢、みりん、食塩	エネルギー 386 kcal たんぱく質 21.9 g 脂質 9.4 g カルシウム 133 mg

献立表

日 曜	献立名	10時おやつ	材料名(昼食・3時おやつ)				栄養価	
		3時おやつ	ストロング	パワー	ヘルシー	その他		
17	御飯 (五目みそ汁(かぼちゃ・たまねぎ) 水 擬製豆腐(卵・鶏肉) 小松菜とコーンの和え物)	ヤクルトリッツ 飲むヨーグルト バナナ かんぱん	牛乳、木綿豆腐、卵、鶏ひき肉、米みそ、油揚げ	三温糖、油、米	バナナ、こまつな、かぼちゃ、にんじん、たまねぎ、コーン(冷凍)、ごぼう、さやえんどう、干しいたけ、ひじき	しょうゆ、食塩	エネルギー たんぱく質 脂 質 カルシウム	334 kcal 17.1 g 11.6 g 299 mg
18	御飯 (豆腐すまし汁(もやし・わかめ) 木 豚肉とキャベツのみそ炒め かぼちゃ(蒸し))	牛乳100 ぱりんこ 牛乳130 きな粉蒸しパン	牛乳、豚肉(肩ロース)、木綿豆腐、卵、バター、脱脂粉乳、米みそ、きな粉	小麦粉、三温糖、油、米	キャベツ、かぼちゃ、もやし、たまねぎ、ねぎ、赤ピーマン、ピーマン、にんにく、しょうが、カットわかめ	酒、しょうゆ、食塩	エネルギー たんぱく質 脂 質 カルシウム	409 kcal 19.8 g 21 g 273 mg
19	御飯 (五目汁(さといも・だいこん) 金 かおしのきのこがけ キャベツのゆかりあえ)	牛乳100 チーズ 飲むヨーグルト ツナマヨコーントースト	牛乳、かれい、ツナ油漬缶、とろけるチーズ、油揚げ	食パン、さといも(冷凍)、マヨネーズ、片栗粉、三温糖、油、米	キャベツ、だいこん、たまねぎ、にんじん、えのきたけ、コーン(冷凍)、ごぼう、ねぎ、さやえんどう、干しいたけ	しょうゆ、酒、食塩	エネルギー たんぱく質 脂 質 カルシウム	469 kcal 24.7 g 19.5 g 251 mg
20	親子バス遠足 (土)						エネルギー たんぱく質 脂 質 カルシウム	0 kcal 0 g 0 g 0 mg
22	御飯 (豆乳汁(かぼちゃ) 月 鶏肉の照焼 ブロッコリーのおかか和え)	牛乳100 チーズ 牛乳130 焼きビーフン	牛乳、豆乳、鶏もも肉、豚肉(ばら)、かつお節	ビーフン、油、三温糖、ごま油、米	パン、かぼちゃ、たまねぎ、ブロッコリー、チンゲンサイ、えのきたけ、にんじん、ピーマン、しょうが、干しいたけ	しょうゆ、酒、みりん、コンソメ、食塩	エネルギー たんぱく質 脂 質 カルシウム	324 kcal 16.9 g 14.1 g 191 mg
23	御飯 (豆腐みそ汁(チンゲン菜・えのき) 火 さばの塩焼き ポテトサラダ(ハム))	牛乳100 鉄ウエハース 牛乳130 マカロニきな粉	牛乳、さば、木綿豆腐、きな粉、米みそ、ハム	じゃがいも、マカロニ、三温糖、マヨネーズ、米	きゅうり、チンゲンサイ、たまねぎ、コーン(冷凍)、にんじん、えのきたけ	食塩	エネルギー たんぱく質 脂 質 カルシウム	377 kcal 21.1 g 20 g 206 mg
24	御飯 (みそ汁(さつま芋・もやし) 水 鶏つくねのあんかけ(ひじき) 小松菜とえのき茸のお浸し(人参))	ヤクルトリッツ 飲むヨーグルト 豆腐ドーナツ	牛乳、鶏ひき肉、木綿豆腐、卵、米みそ	さつまいも、小麦粉、三温糖、片栗粉、油、粉糖、米	こまつな、もやし、たまねぎ、にんじん、えのきたけ、カットわかめ、ひじき	しょうゆ、みりん、食塩	エネルギー たんぱく質 脂 質 カルシウム	339 kcal 16.7 g 12.2 g 249 mg

献立表

日 曜	献立名	10時おやつ	材料名(昼食・3時おやつ)				栄養価	
		3時おやつ	ストロング	パワー	ヘルシー	その他		
25	御飯 (豆腐すまし汁(だいこん・あげ) 木 さわらのもやしあんかけ ペイクドじゃが(あおのり))	牛乳100 ぱりんこ 牛乳130 モチーゼパン	牛乳、さわら、木綿豆腐、ヨーグルト(無糖)、とろけるチーズ、油揚げ	じゃがいも、白玉粉、油、片栗粉、オリーブ油、ごま油、米	バナナ、もやし、だいこん、にんじん、ねぎ、しょうが、あおのり	しょうゆ、酒、食塩	エネルギー たんぱく質 脂 質 カルシウム	390 kcal 20.6 g 16.9 g 281 mg
26	御飯 (たまごスープ(はるさめ) 金 豚肉の香味焼き(もやし) ほうれん草のごま和え(人参))	牛乳100 チーズ 飲むヨーグルト あげぱん(グラニュー糖)	牛乳、豚肉(肩ロース)、卵、ごま	ロールパン、グラニュー糖、油、三温糖、はるさめ、片栗粉、米	オレンジ、もやし、ほうれんそう、にんじん、にら、にんにく、干しいたけ	しょうゆ、酒、鶏がらスープの素、食塩	エネルギー たんぱく質 脂 質 カルシウム	426 kcal 18.9 g 20.1 g 225 mg
27	御飯 (カレーうどん 土 パインヨーグルト)	牛乳100 鉄ウエハース 牛乳130 ココナッツサブレ	牛乳、ヨーグルト(無糖)、豚肉(肩ロース)	干しうどん、三温糖、油、米	たまねぎ、パン、にんじん、ねぎ	カレーウ、しょうゆ	エネルギー たんぱく質 脂 質 カルシウム	465 kcal 14.5 g 19.6 g 241 mg
29	昭和の日 (月)						エネルギー たんぱく質 脂 質 カルシウム	0 kcal 0 g 0 g 0 mg
30	御飯 (豆腐みそ汁(あげ) 火 てりやき野菜丼 きゅうりの酢の物(みかん))	牛乳100 鉄ウエハース お茶・麦茶 じゃこわかめおにぎり	鶏もも肉、木綿豆腐、米みそ、しらす干し、ごま、油揚げ	米、三温糖、油、片栗粉	きゅうり、もやし、キャベツ、みかん、たまねぎ、にんじん、ねぎ、カットわかめ	みりん、しょうゆ、酢、酒	エネルギー たんぱく質 脂 質 カルシウム	268 kcal 16.4 g 7.2 g 126 mg
( )							エネルギー たんぱく質 脂 質 カルシウム	kcal g g mg
( )							エネルギー たんぱく質 脂 質 カルシウム	kcal g g mg

# 献立表

2024年04月

筑後二川保育園

日付	時間帯	離乳食12~18ヵ月	離乳食9~11ヵ月	離乳食7~8ヵ月	離乳食5~6ヶ月
02(火)	昼食	軟飯 みそ汁(チンゲン菜・えのき) さけの塩焼き ひじきの煮物 いちご	軟飯 みそ汁(チンゲン菜・えのき) 煮魚 茹で野菜(キャベツ・人参)	お粥 みそ汁 茹で魚 茹で野菜(キャベツ・人参・玉葱)	お粥 煮汁 茹で魚 茹で野菜(キャベツ・人参・玉葱)
03(水)	昼食	軟飯 すまし汁(たけのこ・わかめ) 肉豆腐 小松菜のしらす和え(キャベツ)	軟飯 すまし汁(たけのこ・わかめ) 煮豆腐(豚・豆腐・玉葱・人参・小松菜)	お粥 すまし汁 湯豆腐 茹で野菜(玉葱・小松菜・人参)	お粥 煮汁 湯豆腐 茹で野菜(玉葱・小松菜・人参)
04(木)	昼食	軟飯 五目汁(さといも・だいこん) 鶏肉のマーマレード焼き キャベツのおかか和え(ほうれん草) パン缶	軟飯 五目汁(さといも・だいこん) 煮鶏(鶏・大根・人参・法連草)	お粥 すまし汁 湯豆腐 茹で野菜(大根・人参・法連草)	お粥 煮汁 湯豆腐 茹で野菜(大根・人参・法連草)
05(金)	昼食	軟飯 すまし汁(じゃがいも・わかめ) さばのかば焼き風 ブロッコリーと人参のおかか和え	軟飯 すまし汁(じゃがいも・わかめ) 煮魚 茹で野菜(ブロッコリー・人参・玉葱)	お粥 すまし汁 茹で魚 茹で野菜(ブロッコリー・人参・じゃがいも)	お粥 煮汁 茹で魚 茹で野菜(ブロッコリー・人参・じゃがいも)
06(土)	昼食	軟飯 ちゃんぽんラーメン オレンジヨーグルト	軟飯 煮込みうどん(豚・キャベツ・玉葱・人参) ヨーグルト	お粥 すまし汁 湯豆腐 茹で野菜(キャベツ・玉葱・人参)	お粥 煮汁 湯豆腐 茹で野菜(キャベツ・玉葱・人参)
08(月)	昼食	軟飯 八宝菜(キャベツ) もやし中華風和え物 オレンジ	軟飯 すまし汁(豆腐・小松菜) 煮物(豚・キャベツ・人参・玉葱)	お粥 すまし汁 湯豆腐 茹で野菜(キャベツ・人参・玉葱)	お粥 煮汁 湯豆腐 茹で野菜(キャベツ・人参・玉葱)
09(火)	昼食	軟飯 豆腐すまし汁(わかめ) カレー風味のトマトライス(具) もやしと小松菜の塩ごまあえ	軟飯 豆腐すまし汁(わかめ) 豚じゃが(豚・じゃがいも・玉葱・人参)	お粥 すまし汁 湯豆腐 茹で野菜(じゃがいも・人参・小松菜)	お粥 煮汁 湯豆腐 茹で野菜(じゃがいも・人参・小松菜)
10(水)	昼食	軟飯 みそ汁(かぼちゃ・チンゲン菜) かわいいのムニエル 人参ドレッシング 小松菜のおかかあえ(もやし)	軟飯 みそ汁(かぼちゃ・チンゲン菜) 煮魚 茹で野菜(さつまいも・人参)	お粥 みそ汁 茹で魚 茹で野菜(さつまいも・かぼちゃ)	お粥 煮汁 茹で魚 茹で野菜(さつまいも・かぼちゃ)
11(木)	昼食	軟飯 すまし汁(じゃがいも・わかめ) 鶏肉のごまみそ焼き キャベツとチンゲン菜のサラダ	軟飯 すまし汁(じゃがいも・わかめ) 煮豆腐(鶏・豆腐・キャベツ・人参)	お粥 すまし汁 湯豆腐 茹で野菜(じゃがいも・人参・キャベツ)	お粥 煮汁 湯豆腐 茹で野菜(じゃがいも・人参・キャベツ)
12(金)	昼食	軟飯 みそ汁(だいこん・えのき) (ス)豚肉のもち米蒸し ほうれん草のナムル(人参) パン缶	軟飯 みそ汁(だいこん・えのき) 煮物(豚・豆腐・法連草・玉葱・人参)	お粥 みそ汁 湯豆腐 茹で野菜(大根・人参・法連草)	お粥 煮汁 湯豆腐 茹で野菜(大根・人参・法連草)
13(土)	昼食	軟飯 クリームシチュー(鶏肉) ヨーグルト(ブルーベリー)	軟飯 すまし汁(豆腐・ブロッコリー) 鶏じゃが(鶏・じゃがいも・人参・玉葱)	お粥 すまし汁 湯豆腐 茹で野菜(じゃがいも・人参・ブロッコリー)	お粥 煮汁 湯豆腐 茹で野菜(じゃがいも・人参・ブロッコリー)
15(月)	昼食	軟飯 わかめスープ(はるさめ) 鶏肉と野菜の甘酢煮 もやしのゆかりあえ	軟飯 わかめスープ(はるさめ) 野菜煮(鶏・じゃがいも・人参・玉葱)	お粥 すまし汁 湯豆腐 茹で野菜(じゃがいも・玉葱・人参)	お粥 煮汁 湯豆腐 茹で野菜(じゃがいも・玉葱・人参)
16(火)	昼食	軟飯 野菜のとろみ煮汁 鮭のチーズパン粉焼き 切干大根のサラダ(ツナ) いちご	軟飯 野菜のとろみ煮汁 煮魚 茹で野菜(キャベツ・人参)	お粥 すまし汁 茹で魚 茹で野菜(キャベツ・人参)	お粥 煮汁 茹で魚 茹で野菜(キャベツ・人参)
17(水)	昼食	軟飯 五目みそ汁(かぼちゃ・たまねぎ) 揚げ豆腐(卵・鶏肉) 小松菜とコーンの和え物	軟飯 五目みそ汁(かぼちゃ・たまねぎ) 煮豆腐(鶏・豆腐・人参・小松菜)	お粥 みそ汁 湯豆腐 茹で野菜(南瓜・人参・小松菜)	お粥 煮汁 湯豆腐 茹で野菜(南瓜・人参・小松菜)
18(木)	昼食	軟飯 豆腐すまし汁(もやし・わかめ) 豚肉とキャベツのみそ炒め かぼちゃ(蒸し)	軟飯 豆腐すまし汁(もやし・わかめ) 煮物(豚・キャベツ・玉葱・豆腐・南瓜)	お粥 すまし汁 湯豆腐 茹で野菜(南瓜・キャベツ・玉葱)	お粥 煮汁 湯豆腐 茹で野菜(南瓜・キャベツ・玉葱)
19(金)	昼食	軟飯 五目汁(さといも・だいこん) かわいいのきのこがけ キャベツのゆかりあえ	軟飯 五目汁(さといも・だいこん) 煮魚 茹で野菜(キャベツ・大根・人参)	お粥 すまし汁 茹で魚 茹で野菜(キャベツ・大根・人参)	お粥 煮汁 茹で魚 茹で野菜(キャベツ・大根・人参)
22(月)	昼食	軟飯 豆乳汁(かぼちゃ) 鶏肉の照焼 ブロッコリーのおかか和え パン缶	軟飯 豆乳汁(かぼちゃ) 煮豆腐(鶏・豆腐・ブロッコリー・玉葱)	お粥 すまし汁 湯豆腐 茹で野菜(ブロッコリー・南瓜・玉葱)	お粥 煮汁 湯豆腐 茹で野菜(ブロッコリー・南瓜・玉葱)
23(火)	昼食	軟飯 豆腐みそ汁(チンゲン菜・えのき) さばの塩焼き ポテトサラダ(ハム)	軟飯 豆腐みそ汁(チンゲン菜・えのき) 煮魚 茹で野菜(じゃがいも・玉葱・人参)	お粥 みそ汁 茹で魚 茹で野菜(じゃがいも・玉葱・人参)	お粥 煮汁 茹で魚 茹で野菜(じゃがいも・玉葱・人参)
24(水)	昼食	軟飯 みそ汁(さつまいも・もやし) 鶏つくねのあんかけ(ひじき) 小松菜とえのき草のお浸し(人参)	軟飯 みそ汁(さつまいも・もやし) 煮物(鶏・豆腐・玉葱・人参・小松菜)	お粥 みそ汁 湯豆腐 茹で野菜(さつまいも・小松菜・人参)	お粥 煮汁 湯豆腐 茹で野菜(さつまいも・小松菜・人参)
25(木)	昼食	軟飯 豆腐すまし汁(だいこん・あげ) さわらのもやしあんかけ バイクドじゃが(あおのり) バナナ	軟飯 豆腐すまし汁(だいこん・あげ) 煮魚 茹で野菜(じゃがいも・大根・人参)	お粥 すまし汁 茹で魚 茹で野菜(じゃがいも・大根・人参)	お粥 煮汁 茹で魚 茹で野菜(じゃがいも・大根・人参)
26(金)	昼食	軟飯 たまごスープ(はるさめ) 豚肉の香味焼き(もやし) ほうれん草のごま和え(人参) オレンジ	軟飯 スープ(はるさめ) 煮物(豚・豆腐・法連草・人参)	お粥 すまし汁 湯豆腐 茹で野菜(法連草・人参)	お粥 煮汁 湯豆腐 茹で野菜(法連草・人参)
27(土)	昼食	軟飯 カレーうどん パンヨーグルト	軟飯 煮込みうどん(豚・玉葱・人参・豆腐) ヨーグルト	お粥 すまし汁 湯豆腐 茹で野菜(玉葱・人参)	お粥 煮汁 湯豆腐 茹で野菜(玉葱・人参)
30(火)	昼食	軟飯 豆腐みそ汁(あげ) てりやき野菜丼 きゅうりの酢の物(みかん)	軟飯 豆腐みそ汁(あげ) 煮物(鶏・キャベツ・玉葱)	お粥 みそ汁 湯豆腐 茹で野菜(キャベツ・玉葱・人参)	お粥 煮汁 湯豆腐 茹で野菜(キャベツ・玉葱・人参)