

献 立 表

2024年12月

筑後二川保育園

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			
02	御飯 — みそ汁(かぼちゃ・だいこん) 月 ミートローフ(ひじき) — チンゲン菜のしらす和え	牛乳100 チーズ 牛乳130 コーンフレーク	牛乳、豚ひき肉、木綿豆腐、鶏ひき肉、米みそ、しらす干し	コーンフレーク、片栗粉、油、三温糖、米	チンゲンサイ、かぼちゃ、たまねぎ、だいこん、こまつな、干しぶどう、にんじん、ごぼう、ひじき	しょうゆ、食塩、ナツメグ	エネルギー たんぱく質 脂 質 カルシウム	374 kcal 18.8 g 14.4 g 264 mg	
03	御飯 — スープ(野菜) 火 ドライカレー(大豆) — みかん	牛乳100 鉄ウエハース 牛乳130 おやつ・ツナスパゲティ	牛乳、だいず水煮缶詰、ツナ油漬缶、豚ひき肉、バター	スパゲティ、油、上新粉、オリーブ油、三温糖、米	みかん、たまねぎ、ホールトマト缶詰、こまつな、キャベツ、にんじん、えのきたけ、マッシュルーム缶、干しぶどう、しょうが、にんにく	ケチャップ、ウスターソース、しょうゆ、コンソメ、酒、カレー粉、食塩	エネルギー たんぱく質 脂 質 カルシウム	361 kcal 16.9 g 15.5 g 256 mg	
04	御飯 — 五目みそ汁(鶏肉・さといも) 水 焼きさわらのもやしあんかけ — かぼちゃ(蒸し)	ヤクルト牛乳100 リッツ 飲むヨーグルト ツナサンド	牛乳、さわら、木綿豆腐、ツナ油漬缶、米みそ、鶏もも肉	食パン、さといも(冷凍)、マヨネーズ、三温糖、片栗粉、ごま油、米	かぼちゃ、もやし、はくさい、だいこん、こまつな、きゅうり、にんじん、たまねぎ	しょうゆ、酒、食塩	エネルギー たんぱく質 脂 質 カルシウム	383 kcal 23.2 g 17.3 g 222 mg	
05	御飯 — さつま芋のスープ煮(鶏) 木 豆腐のグラタン — ブロッコリーの黒ごまサラダ	牛乳100 ぱりんこ 牛乳130 かんぱん	牛乳、木綿豆腐、鶏ひき肉、チーズ、バター、ごま	さつまいも、小麦粉、パン粉、米	みかん、はくさい、ブロッコリー、ほうれんそう、きゅうり、たまねぎ、しめじ、にんじん、赤ピーマン	コンソメ、食塩	エネルギー たんぱく質 脂 質 カルシウム	363 kcal 16.2 g 16.1 g 368 mg	
06	御飯 — けんちん汁(豚肉) 金 さけの香りみそ焼き — 切干大根のサラダ(しらす干し)	牛乳100 チーズ 飲むヨーグルト 黒糖あずき蒸しパン	牛乳、さけ、豆乳、木綿豆腐、ゆであずき缶、豚肉(肩ロース)、米みそ、しらす干し、油揚げ、ごま	上新粉、さといも(冷凍)、油、黒砂糖、三温糖、ごま油、米	バナナ、だいこん、きゅうり、こまつな、にんじん、切干しだいこん、ごぼう	酢、しょうゆ、みりん、酒、食塩	エネルギー たんぱく質 脂 質 カルシウム	390 kcal 20.5 g 12.5 g 269 mg	
07	御飯 — 肉ラーメン 土 ヨーグルト(いちごジャム)	牛乳100 鉄ウエハース 牛乳130 エアリアル	牛乳、ヨーグルト(無糖)、豚ひき肉、米みそ	干し中華めん、三温糖、油、ごま油、片栗粉、米、じゃがいも	こまつな、いちごジャム、コーン(冷凍)、にんじん、ねぎ、しょうが、にんにく	しょうゆ、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	404 kcal 16.4 g 17.2 g 296 mg	
09	御飯 — 豆腐すまし汁(キャベツ・わかめ) 月 鶏かつ — ほうれん草のごま和え(人参)	牛乳100 チーズ 牛乳130 蒸しパン・レーズン	牛乳、鶏むね肉、木綿豆腐、卵、ごま	小麦粉、パン粉、油、三温糖、米、じゃがいも	オレンジ、ほうれんそう、キャベツ、チンゲンサイ、干しぶどう、にんじん、カットわかめ	しょうゆ、食塩	エネルギー たんぱく質 脂 質 カルシウム	378 kcal 23 g 15.5 g 304 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			
10	御飯 — キッズビビンバ(具・ごま) 火 ひじきとさつま芋の煮物(人参) — 柿(未満児さんはオレンジ)	牛乳100 鉄ウエハース 牛乳130 お子様スパゲティ(ツナ・トマト)	牛乳、豚ひき肉、鶏ひき肉、ツナ油漬缶、ごま	さつまいも、スパゲティ、油、三温糖、ごま油、米	かき、ホールトマト缶詰、もやし、ほうれんそう、たまねぎ、にんじん、こまつな、ねぎ、ひじき、にんにく、しょうが、オレンジ	ケチャップ、しょうゆ、食塩、酒、みりん、パセリ粉	エネルギー たんぱく質 脂 質 カルシウム	403 kcal 18.3 g 18.5 g 251 mg	
11	御飯 — 五目みそ汁(さつま芋・だいこん) 水 赤魚とごぼうの煮つけ — キャベツとほうれんそうの磯和え	ヤクルト牛乳100 リッツ 飲むヨーグルト きな粉ドーナツ	牛乳、あかうお、卵、米みそ、バター、きな粉、油揚げ、脱脂粉乳	小麦粉、さつまいも、三温糖、油、米	キャベツ、ほうれんそう、はくさい、だいこん、ごぼう、こまつな、にんじん、えのきたけ、しょうが、あおのり	しょうゆ、酒	エネルギー たんぱく質 脂 質 カルシウム	359 kcal 18 g 14.3 g 250 mg	
12	御飯 — みそ汁(かぼちゃ) 木 豚肉のすき焼き風煮物(豆腐) — はるさめサラダ	牛乳100 ぱりんこ 牛乳130 ココアクッキー	牛乳、豚肉(肩ロース)、焼き豆腐、卵、バター、米みそ、脱脂粉乳、油揚げ	小麦粉、三温糖、しらす、はるさめ、ごま油、米	かぼちゃ、きゅうり、はくさい、たまねぎ、こまつな、えのきたけ、コーン(冷凍)、にんじん、ねぎ	しょうゆ、酢、みりん、食塩	エネルギー たんぱく質 脂 質 カルシウム	424 kcal 18.1 g 20.8 g 292 mg	
13	御飯 — 具たくさんみそ汁 金 さわらのカレーニエール — ブロッコリーと人参のおかか和え	牛乳100 チーズ 飲むヨーグルト あげぱん(きな粉)	牛乳、さわら、三角揚げ、米みそ、きな粉、かつお節	ロールパン、小麦粉、油、三温糖、グラニュー糖、米	パン、だいこん、ブロッコリー、にんじん、こまつな、ごぼう、ねぎ	しょうゆ、食塩、カレー粉	エネルギー たんぱく質 脂 質 カルシウム	403 kcal 22.6 g 16.4 g 263 mg	
14	御飯 — カレーうどん 土 オレンジヨーグルト	牛乳100 鉄ウエハース 牛乳130 蒸し芋(未満児さん) きなこもち(以上児さん)	牛乳、ヨーグルト(無糖)、豚肉(肩ロース)、きな粉	もち米、干しうどん、三温糖、油、米、さつまいも	たまねぎ、みかん缶、こまつな、にんじん、ねぎ	カレー粉、食塩、しょうゆ	エネルギー たんぱく質 脂 質 カルシウム	664 kcal 20.5 g 18.4 g 309 mg	
16	御飯 — 豆腐みそ汁(わかめ) 月 れんこんバーグ — もやしと小松菜の塩ごまあえ	牛乳100 チーズ 牛乳130 ミルクゼリー(小倉)	牛乳、豚ひき肉、木綿豆腐、ゆであずき缶、米みそ、ごま、ゼラチン	油、三温糖、米	こまつな、もやし、ホールトマト缶詰、たまねぎ、れんこん、ミックスベジタブル(冷凍)、ねぎ、カットわかめ	ウスターソース、食塩、コンソメ、ナツメグ	エネルギー たんぱく質 脂 質 カルシウム	362 kcal 22.2 g 19.8 g 343 mg	
17	御飯 — みそ汁(もやし・あげ) 火 ひじき丼(具) — かぼちゃサラダ(ハム)	牛乳100 鉄ウエハース 牛乳130 チーズポパイカップケーキ	牛乳、木綿豆腐、鶏ひき肉、チーズ、凍り豆腐、米みそ、卵、ハム、油揚げ、無塩バター	ホットケーキ粉、マヨネーズ、三温糖、油、米	かぼちゃ、ほうれんそう、もやし、きゅうり、にんじん、コーン(冷凍)、えのきたけ、ひじき、しょうが、カットわかめ	しょうゆ、酒、食塩	エネルギー たんぱく質 脂 質 カルシウム	430 kcal 23 g 22 g 364 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		
18	御飯 (豚汁(さつまいも) 水 かわいいのケチャップあえ 納豆あえ(ほうれん草))	ヤクルト牛乳100 飲むヨーグルト 卵サンド	牛乳、かわい、卵、挽き わり納豆、豚肉(肩ロース)、米みそ	食パン、さつまいも、しら たき、油、片栗粉、マヨネ ーズ、三温糖、米	キャベツ、ほうれんそう、 にんじん、ねぎ、ごぼう、 えのきたけ、干しいたけ、 パセリ	ケチャップ、ウスターソ ース、しょうゆ、食塩	エネルギー 385 kcal たんぱく質 23.6 g 脂質 16 g カルシウム 227 mg
19	御飯 (豆腐みそ汁(さといも・もやし) 木 豚肉のしょうが焼き(たまねぎ) ハリハリなます)	牛乳100 ぱりんこ 牛乳130 野菜もち(にんじん)	牛乳、豚肉(肩ロース)、 木綿豆腐、豆乳、米みそ 、きな粉、油揚げ	さといも(冷凍)、米粉、 三温糖、油、米	たまねぎ、にんじん、きゅ うり、ごまつな、もやし、切 干しだいこん、しょうが、 ひじき、カットわかめ	酢、しょうゆ、みりん、食 塩	エネルギー 370 kcal たんぱく質 18.3 g 脂質 18.9 g カルシウム 260 mg
20	御飯 (サーモンシチュー 金 小松菜のツナ酢あえ(キャベツ) パン缶)	牛乳100 チーズ お茶・麦茶 五目おにぎり	牛乳、さけ、鶏ひき肉、ツ ナ油漬缶	米、じゃがいも、しらたき 、三温糖	パン缶、たまねぎ、ごま つな、キャベツ、にんじ ん、ブロッコリー、ごぼう、 干しいたけ	酒、しょうゆ、みりん、鶏 がらスープの素、食塩、 酢	エネルギー 452 kcal たんぱく質 19.7 g 脂質 10.9 g カルシウム 138 mg
21	御飯 (けんちんうどん 土 ヨーグルト(ブルーベリー))	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)、 鶏もも肉	干しうどん、さといも(冷 凍)、米	だいこん、ごまつな、プ ルーベリージャム、にん じん、ねぎ	しょうゆ、みりん、食塩	エネルギー 391 kcal たんぱく質 16.2 g 脂質 11.9 g カルシウム 325 mg
23	御飯 オレンジ (五目汁(じゃがいも・しめじ) 月 鶏肉の照焼 白和え(ほうれん草・にんじん))	牛乳100 チーズ お茶・麦茶 じゃこわかめおにぎり	木綿豆腐、鶏もも肉、し らす干し、ごま、米みそ	米、じゃがいも、油、三温 糖	オレンジ、ほうれんそう、 たまねぎ、にんじん、しめ じ、ねぎ、しょうが、カット わかめ	しょうゆ、みりん、食塩	エネルギー 299 kcal たんぱく質 15.2 g 脂質 9.7 g カルシウム 156 mg
24	御飯 バナナ (みそ汁(納豆・さといも) 火 さけの塩焼き ほうれん草とえのき茸のお浸し(人参))	牛乳100 鉄ウエハース 牛乳130 スイートポテト	牛乳、さけ、豆乳、木綿 豆腐、挽きわり納豆、米 みそ	さつまいも、さといも(冷 凍)、三温糖、油、米	バナナ、ほうれんそう、え のきたけ、にんじん、ごま つな、ねぎ	しょうゆ、食塩	エネルギー 350 kcal たんぱく質 21 g 脂質 10.2 g カルシウム 243 mg
25	御飯 (グラムチャウダー(豆乳) 水 タンドリーチキン スパゲティサラダ)	ヤクルト牛乳100 飲むヨーグルト クリスマスケーキ	牛乳、鶏もも肉、豆乳、 卵、バター、ツナ油漬缶 、ヨーグルト(無糖)、ホイ ップクリーム、ハム	じゃがいも、ホットケーキ 粉、三温糖、スパゲティ ー、マヨネーズ、油、片 栗粉、米	たまねぎ、クリームコーン 缶、いちご、にんじん、ブ ロccoli、みかん缶、キ ャベツ、きゅうり、パン 缶、にんにく	しょうゆ、食塩、カレー 粉	エネルギー 574 kcal たんぱく質 23.1 g 脂質 32.5 g カルシウム 200 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		
26	御飯 みかん (みそ汁(ごまつな・あげ) 木 ぶり大根 さつまいもマヨサラダ)	牛乳100 ぱりんこ 牛乳130 マカロニきな粉	牛乳、ぶり、きな粉、米 みそ、油揚げ	さつまいも、マカロニ、三 温糖、マヨネーズ、米	みかん、だいこん、ごま つな、にんじん、きゅうり 、もやし、コーン(冷凍)、 しょうが	しょうゆ、酒、みりん、食 塩	エネルギー 443 kcal たんぱく質 20.8 g 脂質 19.6 g カルシウム 245 mg
27	御飯 (豆腐みそ汁(チンゲン菜・えのき) 金 豚肉のもち米蒸し 小松菜の煮浸し)	牛乳100 チーズ 飲むヨーグルト あんまん	牛乳、豚ひき肉、木綿豆 腐、つぶしあん(砂糖添 加)、おから、米みそ、油 揚げ、脱脂粉乳	ホットケーキ粉、もち米、 片栗粉、三温糖、ごま油 、米	ごまつな、たまねぎ、チン ゲンサイ、にんじん、え のきたけ、干しいたけ、 しょうが	しょうゆ、みりん、食塩	エネルギー 365 kcal たんぱく質 17.7 g 脂質 12.1 g カルシウム 323 mg
28	御飯 (ミートスパゲティ 土 パナナヨーグルト)	牛乳100 鉄ウエハース 牛乳130 ベジタベ	牛乳、ヨーグルト(無糖)、 木綿豆腐、豚ひき肉、牛 ひき肉、粉チーズ	スパゲティ、油、三温 糖、小麦粉、米	バナナ、たまねぎ、トマト ピューレ、にんじん、に んにく	ケチャップ、ウスターソ ース、食塩	エネルギー 482 kcal たんぱく質 19.1 g 脂質 22.7 g カルシウム 309 mg
30	お休み						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
31	お休み						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
()							エネルギー kcal たんぱく質 g 脂質 g カルシウム mg
()							エネルギー kcal たんぱく質 g 脂質 g カルシウム mg

献立表

2024年12月

筑後二川保育園

日付	時間帯	離乳食12~18カ月	離乳食9~11カ月	離乳食7~8カ月	離乳食5~6ヶ月
02(月)	昼食	軟飯 みそ汁(かぼちゃ・だいこん) ミートローフ(ひじき) チンゲン菜のしらす和え	軟飯 みそ汁(かぼちゃ・だいこん) 肉豆腐(鶏・豆腐・玉葱・人参)	お粥 みそ汁 湯豆腐 茹で野菜(南瓜・大根・人参)	お粥 煮汁 湯豆腐 茹で野菜(南瓜・大根・人参)
03(火)	昼食	軟飯 スープ(野菜) ドライカレー(大豆) みかん	軟飯 すまし汁(野菜) 豚野菜煮(豚・玉葱・人参・小松菜・豆腐)	お粥 すまし汁 湯豆腐 茹で野菜(キャバツ・人参・玉葱)	お粥 煮汁 湯豆腐 茹で野菜(キャバツ・人参・玉葱)
04(水)	昼食	軟飯 五目みそ汁(鶏肉・さといも) 焼きさわらのもやしあんかけ かぼちゃ(蒸し)	軟飯 五目みそ汁(鶏肉・さといも) 煮魚 茹で野菜(南瓜・大根・白菜)	お粥 みそ汁 茹で魚 茹で野菜(南瓜・大根・白菜)	お粥 煮汁 茹で魚 茹で野菜(南瓜・大根・白菜)
05(木)	昼食	軟飯 さつま芋のスープ煮(鶏) 豆腐のグラタン ブロッコリーの黒ごまサラダ みかん	軟飯 さつま芋のすまし汁(鶏) 煮豆腐(豆腐・ブロッコリー・人参・玉葱)	お粥 すまし汁 湯豆腐 茹で野菜(ブロッコリー・さつま芋・人参)	お粥 煮汁 湯豆腐 茹で野菜(ブロッコリー・さつま芋・人参)
06(金)	昼食	軟飯 けんちん汁(豚肉) さけの香りみそ焼き 切干大根のサラダ(しらす干し) バナナ	軟飯 けんちん汁(豚肉) 煮魚 茹で野菜(じゃが芋・人参・小松菜)	お粥 すまし汁 茹で魚 茹で野菜(じゃが芋・人参・小松菜)	お粥 煮汁 茹で魚 茹で野菜(じゃが芋・人参・小松菜)
07(土)	昼食	軟飯 肉ラーメン ヨーグルト(いちごジャム)	軟飯 煮込みうどん(豚・人参・小松菜・じゃが芋・豆腐) ヨーグルト	お粥 すまし汁 湯豆腐 茹で野菜(人参・小松菜・じゃが芋)	お粥 煮汁 湯豆腐 茹で野菜(人参・小松菜・じゃが芋)
09(月)	昼食	軟飯 豆腐すまし汁(キャバツ・わかめ) 鶏かつ ほうれん草のごま和え(人参) オレンジ	軟飯 豆腐すまし汁(キャバツ・わかめ) 鶏野菜(鶏・法連草・人参・さつま芋)	お粥 すまし汁 湯豆腐 茹で野菜(法連草・人参・さつま芋)	お粥 煮汁 湯豆腐 茹で野菜(法連草・人参・さつま芋)
10(火)	昼食	軟飯 キッズビビンバ(具・ごま) ひじきとさつま芋の煮物(人参) 柿(未満児さんはオレンジ)	軟飯 すまし汁(もやし・人参) 鶏豆腐(鶏・豆腐・人参・玉葱・法連草)	お粥 すまし汁 湯豆腐 茹で野菜(人参・さつま芋・法連草)	お粥 煮汁 湯豆腐 茹で野菜(人参・さつま芋・法連草)
11(水)	昼食	軟飯 五目みそ汁(さつま芋・だいこん) 赤魚とごぼうの煮つけ キャバツとほうれん草の磯和え	軟飯 五目みそ汁(さつま芋・だいこん) 煮魚 茹で野菜(キャバツ・人参・さつま芋)	お粥 みそ汁 茹で魚 茹で野菜(キャバツ・人参・さつま芋)	お粥 煮汁 茹で魚 茹で野菜(キャバツ・人参・さつま芋)
12(木)	昼食	軟飯 みそ汁(かぼちゃ) 豚肉のすき焼き煮物(豆腐) はるさめサラダ	軟飯 みそ汁(かぼちゃ) 煮豆腐(豚・豆腐・玉葱・白菜・人参)	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)
13(金)	昼食	軟飯 貝たくさんみそ汁 さわらのカレーニエル ブロッコリーと人参のおかか和え	軟飯 貝たくさんみそ汁 煮魚 茹で野菜(ブロッコリー・人参)	お粥 みそ汁 茹で魚 茹で野菜(ブロッコリー・人参・大根)	お粥 煮汁 茹で魚 茹で野菜(ブロッコリー・人参・大根)
14(土)	昼食	軟飯 カレーうどん オレンジヨーグルト	軟飯 煮込みうどん(豚・玉葱・人参・さつま芋・豆腐) ヨーグルト	お粥 すまし汁 湯豆腐 茹で野菜(さつま芋・人参・玉葱)	お粥 煮汁 湯豆腐 茹で野菜(さつま芋・人参・玉葱)
16(月)	昼食	軟飯 豆腐みそ汁(わかめ) れんこんバーグ もやしと小松菜の塩ごまあえ	軟飯 豆腐みそ汁(わかめ) 野菜煮(豚・じゃが芋・もやし・小松菜・玉葱)	お粥 みそ汁 湯豆腐 茹で野菜(じゃが芋・玉葱・小松菜)	お粥 煮汁 湯豆腐 茹で野菜(じゃが芋・玉葱・小松菜)
17(火)	昼食	軟飯 みそ汁(もやし・あげ) ひじき丼(具) かぼちゃサラダ(ハム)	軟飯 みそ汁(もやし・あげ) 炒り豆腐(鶏・豆腐・南瓜・法連草)	お粥 みそ汁 湯豆腐 茹で野菜(南瓜・法連草・人参)	お粥 煮汁 湯豆腐 茹で野菜(南瓜・法連草・人参)
18(水)	昼食	軟飯 豚汁(さつまいも) かれのけチャップあえ 納豆あえ(ほうれん草)	軟飯 豚汁(さつまいも) 煮魚 茹で野菜(さつま芋・人参・法連草)	お粥 みそ汁 茹で魚 茹で野菜(さつま芋・人参・法連草)	お粥 煮汁 茹で魚 茹で野菜(さつま芋・人参・法連草)
19(木)	昼食	軟飯 豆腐みそ汁(さといも・もやし) 豚肉のしょうが焼き(たまねぎ) ハリハリなます	軟飯 豆腐みそ汁(さといも・もやし) 煮物(豚・玉葱・人参・切干大根)	お粥 みそ汁 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)
20(金)	昼食	軟飯 サーモンシチュー 小松菜のツナ酢あえ(キャバツ) パイン缶	軟飯 すまし汁(玉葱・小松菜) 煮魚 茹で野菜(じゃが芋・人参・ブロッコリー)	お粥 すまし汁 茹で魚 茹で野菜(じゃが芋・人参・ブロッコリー)	お粥 煮汁 茹で魚 茹で野菜(じゃが芋・人参・ブロッコリー)
21(土)	昼食	軟飯 けんちんうどん ヨーグルト(ブルーベリー)	軟飯 煮込みうどん(鶏・大根・人参・小松菜・豆腐) ヨーグルト	お粥 すまし汁 湯豆腐 茹で野菜(大根・人参・小松菜)	お粥 煮汁 湯豆腐 茹で野菜(大根・人参・小松菜)
23(月)	昼食	軟飯 五目汁(じゃがいも・しめじ) 鶏肉の照焼 白和え(ほうれん草・にんじん) オレンジ	軟飯 五目汁(じゃがいも・しめじ) 鶏煮(鶏・法連草・人参・じゃが芋・豆腐)	お粥 すまし汁 湯豆腐 茹で野菜(法連草・人参・じゃが芋)	お粥 煮汁 湯豆腐 茹で野菜(法連草・人参・じゃが芋)
24(火)	昼食	軟飯 みそ汁(納豆・さといも) さけの塩焼き ほうれん草とえのき茸のお浸し(人参) バナナ	軟飯 みそ汁(納豆・さといも) 煮魚 茹で野菜(さつま芋・法連草・人参)	お粥 みそ汁 茹で魚 茹で野菜(さつま芋・法連草・人参)	お粥 煮汁 茹で魚 茹で野菜(さつま芋・法連草・人参)
25(水)	昼食	軟飯 クラムチャウダー(豆乳) タンドリーチキン スパゲティサラダ	軟飯 すまし汁(玉葱・人参・小松菜) 煮鶏(鶏・じゃが芋・キャバツ・人参)	お粥 すまし汁 湯豆腐 茹で野菜(じゃが芋・人参・小松菜)	お粥 煮汁 湯豆腐 茹で野菜(じゃが芋・人参・小松菜)
26(木)	昼食	軟飯 みそ汁(こまつな・あげ) ぶり大根 さつまいもマヨサラダ	軟飯 みそ汁(こまつな・あげ) 煮魚 茹で野菜(さつま芋・大根・人参)	お粥 みそ汁 茹で魚 茹で野菜(さつま芋・大根・人参)	お粥 煮汁 茹で魚 茹で野菜(さつま芋・大根・人参)
27(金)	昼食	軟飯 豆腐みそ汁(チンゲン菜・えのき) 豚肉のもち米蒸し 小松菜の煮浸し	軟飯 豆腐みそ汁(チンゲン菜・えのき) 野菜煮(豚・小松菜・人参・玉葱・じゃが芋)	お粥 みそ汁 湯豆腐 茹で野菜(じゃが芋・人参・小松菜)	お粥 煮汁 湯豆腐 茹で野菜(じゃが芋・人参・小松菜)
28(土)	昼食	軟飯 ミートスパゲティ バナナヨーグルト	軟飯 煮込みうどん(豚・豆腐・玉葱・人参) 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)