

献立表

2025年10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		
01 (水)	御飯 ハッシュドポーク キャベツの塩ごまあえ	牛乳100 ヤクルトリッツ 牛乳130 ツナパン	牛乳、豚肉(肩ロース)、 絹ごし豆腐、ツナ油漬缶、 ごま	じゃがいも、ホットケーキ 粉、マヨネーズ、油、三 温糖、米	たまねぎ、キャベツ、きゅ うり、マッシュルーム缶、 しめじ、にんじん、パセリ	ハヤシルウ、ケチャップ 、ウスターソース、食塩	エネルギー たんぱく質 脂 質 カルシウム	440 kcal 15.6 g 26.8 g 227 mg
02 (木)	御飯 みそ汁(さつま芋・チンゲン菜) 鶏肉の和風あんかけ きゅうりの酢の物(みかん)	牛乳100 ばりんこ 牛乳130 ビーフン(焼き・カレー味)	牛乳、鶏ささ身、豚肉(肩 ロース)、米みそ	さつまいも、ビーフン、油 、片栗粉、三温糖、米	きゅうり、たまねぎ、みか ん缶、にんじん、もやし、 チンゲンサイ、えのきた け、にら、ピーマン、カッ トわかめ、干しいたけ	酒、酢、みりん、しょうゆ 、鶏がらスープの素、食 塩、カレー粉、こしょう	エネルギー たんぱく質 脂 質 カルシウム	311 kcal 18.4 g 12.4 g 198 mg
03 (金)	御飯 みそ汁(だいこん・えのき) さわらの竜田揚げ 小松菜とえのき茸のお浸し(人参)	牛乳100 パナナ カルピス じゃこトースト	さくら、カルピス、木綿 豆腐、とろけるチーズ、 米みそ、しらす干し	食パン、マヨネーズ、片 栗粉、油、米	パイン缶、こまつな、だい こん、えのきたけ、たまね ぎ、にんじん、ねぎ、しょ うが	しょうゆ、みりん	エネルギー たんぱく質 脂 質 カルシウム	444 kcal 19.9 g 17.4 g 169 mg
04 (土)	御飯 とん汁うどん ヨーグルト(ブルーベリー)	牛乳100 クッキー 牛乳130 サッポロポテト	牛乳、ヨーグルト(無糖)、 豚肉(肩ロース)、米みそ	干しうどん、さといも(冷 凍)、ごま油、米	だいこん、にんじん、プ ルーベリージャム、ごぼう 、ねぎ	みりん	エネルギー たんぱく質 脂 質 カルシウム	465 kcal 18 g 16.1 g 285 mg
06 (月)	御飯 納豆汁(だいこん・にんじん) 豚肉のしょうが焼き(たまねぎ) さつぱりポテトサラダ	牛乳100 チーズ 牛乳130 ヨーグルトケーキ	牛乳、豚肉(肩ロース)、 挽きわり納豆、卵、ヨーグ ルト(加糖)、無塩バター、 米みそ、おから	じゃがいも、ホットケーキ 粉、三温糖、油、米	たまねぎ、にんじん、だい こん、きゅうり、ピーマ ン、ねぎ、しょうが	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	426 kcal 18.6 g 22.8 g 218 mg
07 (火)	御飯 中華スープ(きのこ) 三色そばろ丼(凍り豆腐・具) ハニサンソー	牛乳100 鉄ウエハース 牛乳130 鬼まんじゅう	牛乳、鶏ひき肉、卵、凍 り豆腐、錦糸卵、ハム、 ごま	さつまいも、小麦粉、三 温糖、片栗粉、はるさめ 、ごま油、油、米	にんじん、こまつな、きゅ うり、たまねぎ、えのきた け、しめじ、しょうが	しょうゆ、酒、酢、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	350 kcal 15.2 g 12 g 241 mg
08 (水)	御飯 みそ汁(じゃが芋・たまねぎ) 鮭と切干大根のあんかけ チンゲン菜のおかか和え	牛乳100 ヤクルトリッツ お茶・麦茶 中華おにぎり(豚肉)	さけ、豚ひき肉、米みそ 、油揚げ、かつお節	米、じゃがいも、片栗粉、 油	パナナ、たまねぎ、チン ゲンサイ、キャベツ、にん じん、こまつな、ピーマン 、切り干しだいこん、カッ トわかめ	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	303 kcal 15.4 g 5.5 g 83 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		
09 (木)	御飯 わかめスープ(はるさめ) 鶏肉と野菜の甘酢煮 もやしとわかめのナムル	牛乳100 ばりんこ 牛乳130 あんぱん	牛乳、鶏もも肉、木綿豆 腐、ごま	ロールパン、じゃがいも、 はるさめ、片栗粉、三温 糖、油、ごま油、米	もやし、にんじん、たまね ぎ、こまつな、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 たんぱく質 脂 質 カルシウム	341 kcal 17 g 14 g 242 mg
10 (金)	御飯 豆腐みそ汁(あげ) さわらのかば焼き風 かぼちゃ(蒸し)	牛乳100 パナナ カルピス お子様スパゲティー	さくら、木綿豆腐、カル ピス、ツナ油漬缶、米み そ、油揚げ	スパゲティー、三温糖、 片栗粉、油、米	みかん缶、かぼちゃ、こ まつな、たまねぎ、ホー ルトマト缶詰、ねぎ、しょ うが、カットわかめ	ケチャップ、しょうゆ、み りん、酒、食塩、パセリ 粉	エネルギー たんぱく質 脂 質 カルシウム	296 kcal 16.7 g 9.6 g 94 mg
11 (土)	運動会						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
13 (月)	スポーツの日						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
14 (火)	御飯 きのこのスープ ビーンズライス(具) キャベツの磯和え(こまつな)	牛乳100 鉄ウエハース 牛乳130 米粉のブラウニー	牛乳、だいず水煮缶詰、 豚ひき肉、ごま	米粉、三温糖、油、粉糖 、片栗粉、米	たまねぎ、こまつな、ホー ルトマト缶詰、にんじん、 キャベツ、えのきたけ、し めじ、さやえんどう、しょ うが、にんにく、あおのり	ケチャップ、ウスターソ ース、コンソメ、しょうゆ 、カレー粉、食塩	エネルギー たんぱく質 脂 質 カルシウム	354 kcal 12.3 g 16.6 g 257 mg
15 (水)	御飯 すまし汁(じゃが芋・えのき) 赤魚の西京焼き 納豆あえ(もやし・こまつな)	牛乳100 ヤクルトリッツ 飲むヨーグルト おやつ焼きうどん	牛乳、あかうお、挽きわり 納豆、豚肉(ばら)、米み そ、ごま	じゃがいも、干しうどん、 三温糖、ごま油、米	もやし、こまつな、キャベ ツ、えのきたけ、にんじん 、たまねぎ、ねぎ、カット わかめ、あおのり	ウスターソース、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	268 kcal 17.4 g 8.7 g 208 mg
16 (木)	御飯 みそ汁(キャベツ・えのき) 厚揚げのカレー煮 さつまいもマヨサラダ	牛乳100 ばりんこ フルーツヨーグルト	ヨーグルト(無糖)、三角 揚げ、豚肉(肩ロース)、 米みそ	さつまいも、マヨネーズ、 三温糖、油、片栗粉、米	たまねぎ、キャベツ、コー ン(冷凍)、もも缶(黄桃) 、みかん缶、にんじん、 パナナ、パイン缶、きゅ うり、えのきたけ、干しぶ どう、カットわかめ	ケチャップ、ウスターソ ース、コンソメ、カレー 粉、食塩、パセリ粉	エネルギー たんぱく質 脂 質 カルシウム	328 kcal 12.4 g 15 g 231 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 (金)	御飯 みかん缶 みそ汁(チンゲン・たまねぎ) かれいの磯辺焼き じゃが芋きんぴら(ごま)	牛乳100 パナナ お茶・麦茶 菜飯おにぎり(しらす)	かれい、木綿豆腐、米みそ、しらす干し、ごま	米、じゃがいも、油、片栗粉、三温糖	みかん缶、チンゲンサイ、こまつな、ごぼう、たまねぎ、にんじん、えのきたけ、ピーマン、あおのり	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	299 kcal 16.2 g 9 g 114 mg
18 (土)	御飯 ラーメン(もやし・にら) オレンジヨーグルト	牛乳100 クッキー 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)	干し中華めん、三温糖、油、米	もやし、みかん缶、にら、にんじん、コーン(冷凍)	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	395 kcal 16.3 g 14.9 g 262 mg
20 (月)	御飯 みそ汁(かぼちゃ・チンゲン菜) 大豆のかき揚げ はるさめサラダ	牛乳100 チーズ 牛乳130 あんまん	牛乳、だいず水煮缶詰、えび(むき身)、卵、米みそ、脱脂粉乳、木綿豆腐	ホットケーキ粉、小麦粉、油、はるさめ、三温糖、ごま油、米	かぼちゃ、たまねぎ、チンゲンサイ、にんじん、きゅうり、ピーマン、コーン(冷凍)	しょうゆ、みりん、酢、酒、食塩	エネルギー たんぱく質 脂 質 カルシウム	357 kcal 15.6 g 13.1 g 273 mg
21 (火)	御飯 野菜マーボー丼 小松菜のナムル バナナ	牛乳100 鉄ウエハース 牛乳130 きのこスパゲッティ	牛乳、木綿豆腐、豚ひき肉、ウインナー、米みそ、ごま、バター	スパゲティー、ごま油、片栗粉、三温糖、米	バナナ、こまつな、たまねぎ、なす、にんじん、ピーマン、しめじ、えのきたけ、コーン(冷凍)、にんにく、しょうが	しょうゆ、酒、食塩	エネルギー たんぱく質 脂 質 カルシウム	361 kcal 16.8 g 17.1 g 291 mg
22 (水)	御飯 みそ汁(さつま芋・だいこん) 揚げ豆腐の和風あんかけ ひじきの煮物	牛乳100 ヤクルトリッツ お茶・麦茶 おやつ・おさかなごはん	木綿豆腐、鶏ひき肉、ツナ油漬缶、米みそ、油揚げ	米、さつまいも、片栗粉、油、三温糖、ごま油	たまねぎ、もやし、にんじん、だいこん、えのきたけ、こまつな、ねぎ、ひじき、黒きくらげ	しょうゆ、酒、みりん、食塩	エネルギー たんぱく質 脂 質 カルシウム	416 kcal 15.8 g 12.8 g 144 mg
23 (木)	御飯 みそ汁(キャベツ・えのき) 豚肉の香味焼き(もやし) 小松菜とコーンの和え物	牛乳100 ぱりんこ 牛乳130 きな粉ポテト	牛乳、豚肉(肩ロース)、木綿豆腐、米みそ、きな粉	さつまいも、三温糖、油、片栗粉、米	パイン缶、こまつな、もやし、キャベツ、えのきたけ、コーン(冷凍)、にんじん、にんにく、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	347 kcal 17.6 g 16.1 g 269 mg
24 (金)	御飯 豆腐みそ汁(さといも・もやし) 白身魚のフライ・タルタルソース キャベツのしらす和え	牛乳100 パナナ カルピス ブルーベリージャムサンド	メルルーサ、木綿豆腐、卵、カルピス、米みそ、しらす干し	食パン、マヨネーズ、さといも(冷凍)、パン粉、油、小麦粉、三温糖、米	キャベツ、もやし、ブルーベリージャム、にんじん、たまねぎ、カットわかめ、レモン果汁、ひじき	しょうゆ、パセリ粉、食塩、こしょう	エネルギー たんぱく質 脂 質 カルシウム	392 kcal 19.3 g 16.6 g 98 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 (土)	遠足 お弁当	牛乳100 クッキー 牛乳130 ぼたぼた焼き	牛乳				エネルギー たんぱく質 脂 質 カルシウム	117 kcal 5 g 5 g 144 mg
27 (月)	御飯 みかん缶 みそ汁(かぼちゃ・たまねぎ) 納豆ボール 小松菜のツナ酢あえ(キャベツ)	牛乳100 チーズ 牛乳130 米粉蒸しパン(オレンジジュース)	牛乳、豚ひき肉、木綿豆腐、挽きわり納豆、ツナ油漬缶、米みそ	米粉、片栗粉、油、三温糖、米	オレンジ濃縮果汁、みかん缶、かぼちゃ、こまつな、キャベツ、たまねぎ、にんじん、ねぎ	しょうゆ、酢、食塩、こしょう	エネルギー たんぱく質 脂 質 カルシウム	403 kcal 19 g 18.9 g 244 mg
28 (火)	御飯 みそ汁(切干しだいこん・玉ねぎ) 豚丼 ブロッコリーの黒ごまサラダ	牛乳100 鉄ウエハース 牛乳130 おやつ・ツナスパゲティー	牛乳、豚肉(肩ロース)、ツナ油漬缶、米みそ、油揚げ、ごま、バター、木綿豆腐	スパゲティー、片栗粉、油、米	たまねぎ、ブロッコリー、こまつな、もやし、えのきたけ、にんじん、きゅうり、マッシュルーム缶、ねぎ、切り干しだいこん、しょうが、にんにく、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	290 kcal 16.3 g 15.1 g 227 mg
29 (水)	御飯 五目みそ汁(豆腐・じゃがいも) かれいの和風あんかけ チンゲン菜の昆布和え(もやし)	牛乳100 ヤクルトリッツ お茶・麦茶 鶏めしおにぎり	かれい、木綿豆腐、米みそ、油揚げ	米、じゃがいも、鶏めしの素、片栗粉、油、ごま油	チンゲンサイ、もやし、だいこん、たまねぎ、にんじん、きゅうり、こまつな、ピーマン、ねぎ、塩こんぶ、干しいたけ	みりん、しょうゆ、酒、食塩	エネルギー たんぱく質 脂 質 カルシウム	269 kcal 27 g 18.3 g 105 mg
30 (木)	御飯 すまし汁(さといも・えのき) 厚揚げと豚肉のみそ煮 小松菜のしらすサラダ(キャベツ)	牛乳100 ぱりんこ 牛乳130 野菜もち(にんじん)	牛乳、三角揚げ、豚肉(ばら)、豆乳、米みそ、しらす干し、きな粉	さといも(冷凍)、米粉、三温糖、はるさめ、油、米	たまねぎ、にんじん、キャベツ、こまつな、だいこん、えのきたけ、カットわかめ	しょうゆ、みりん、酢、食塩	エネルギー たんぱく質 脂 質 カルシウム	364 kcal 16.4 g 20.9 g 324 mg
31 (金)	御飯 具たくさんみそ汁 さけのコーンクリームかけ 大根とわかめのサラダ	牛乳100 パナナ カルピス かぼちゃケーキ	さけ、カルピス、牛乳、豆乳、三角揚げ、無塩バター、ホイップクリーム、米みそ、ごま	小麦粉、じゃがいも、三温糖、米	だいこん、かぼちゃ、クリームコーン缶、いんげん、にんじん、こまつな、ごぼう、ねぎ、カットわかめ	しょうゆ、酢、コンソメ、食塩	エネルギー たんぱく質 脂 質 カルシウム	390 kcal 16.4 g 16.8 g 154 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

2025年10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
01(水)	昼食	軟飯 ハッシュドポーク キャベツの塩ごまあえ	軟飯 すまし汁(キャベツ・人参) 肉じゃが(豚・玉葱・じゃが芋)	お粥 すまし汁 湯豆腐 茹で野菜(じゃが芋・人参・キャベツ)	お粥 煮汁 湯豆腐 茹で野菜(じゃが芋・人参・キャベツ)
02(木)	昼食	軟飯 みそ汁(さつま芋・チンゲン菜) 鶏肉の和風あんかけ きゅうりの酢の物(みかん)	軟飯 みそ汁(さつま芋・チンゲン菜) 煮物(鶏・玉葱・人参・豆腐)	お粥 みそ汁 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)
03(金)	昼食	軟飯 みそ汁(だいこん・えのき) さわらの竜田揚げ 小松菜とえのき茸のお浸し(人参) パイン缶	軟飯 みそ汁(だいこん・えのき) 煮魚 茹で野菜(小松菜・人参)	お粥 みそ汁 茹で魚 茹で野菜(小松菜・人参・大根)	お粥 煮汁 茹で魚 茹で野菜(小松菜・人参・大根)
04(土)	昼食	軟飯 とん汁うどん ヨーグルト(ブルーベリー)	軟飯 煮込みうどん(豚・大根・人参・じゃが芋・ねぎ) ヨーグルト	お粥 すまし汁 湯豆腐 茹で野菜(大根・人参・じゃが芋)	お粥 煮汁 湯豆腐 茹で野菜(大根・人参・じゃが芋)
06(月)	昼食	軟飯 納豆汁(だいこん・にんじん) 豚肉のしょうが焼き(たまねぎ) さっぱりポテトサラダ	軟飯 納豆汁(だいこん・にんじん) 野菜煮(豚・玉葱・人参・じゃが芋・豆腐)	お粥 すまし汁 湯豆腐 茹で野菜(じゃが芋・人参・大根)	お粥 煮汁 湯豆腐 茹で野菜(じゃが芋・人参・大根)
07(火)	昼食	軟飯 中華スープ(きのこ) 三色そぼろ丼(凍り豆腐・具) 小松菜のナムル	軟飯 すまし汁(きのこ) そぼろ煮(鶏・小松菜・人参・さつま芋)	お粥 すまし汁 湯豆腐 茹で野菜(さつま芋・小松菜・人参)	お粥 煮汁 湯豆腐 茹で野菜(さつま芋・小松菜・人参)
08(水)	昼食	軟飯 みそ汁(じゃが芋・たまねぎ) 鮭と切干大根のあんかけ チンゲン菜のおかか和え バナナ	軟飯 みそ汁(じゃが芋・たまねぎ) 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・じゃが芋)	お粥 煮汁 茹で魚 茹で野菜(キャベツ・人参・じゃが芋)
09(木)	昼食	軟飯 わかめスープ(はるさめ) 鶏肉と野菜の甘酢煮 もやしとわかめのナムル	軟飯 わかめスープ(はるさめ) 鶏野菜煮(鶏・じゃが芋・玉葱・人参・小松菜)	お粥 すまし汁 湯豆腐 茹で野菜(じゃが芋・人参・玉葱)	お粥 煮汁 湯豆腐 茹で野菜(じゃが芋・人参・玉葱)
10(金)	昼食	軟飯 豆腐みそ汁(あげ) さわらのかば焼き風 かぼちゃ(蒸し) みかん缶	軟飯 豆腐みそ汁(あげ) 煮魚 茹で野菜(かぼちゃ)	お粥 みそ汁 茹で魚 茹で野菜(かぼちゃ・こまつな)	お粥 煮汁 茹で魚 茹で野菜(かぼちゃ・こまつな)
14(火)	昼食	軟飯 きのこのスープ ピーンズライス(具) キャベツの磯和え(こまつな)	軟飯 きのこのスープ 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(キャベツ・人参)	お粥 煮汁 湯豆腐 茹で野菜(キャベツ・人参)
15(水)	昼食	軟飯 すまし汁(じゃが芋・えのき) 赤魚の西京焼き 納豆あえ(もやし・こまつな)	軟飯 すまし汁(じゃが芋・えのき) 煮魚 茹で野菜(小松菜・人参)	お粥 すまし汁 茹で魚 茹で野菜(小松菜・人参・じゃが芋)	お粥 煮汁 茹で魚 茹で野菜(小松菜・人参・じゃが芋)
16(木)	昼食	軟飯 みそ汁(キャベツ・えのき) 厚揚げのカレー煮 さつまいもマヨサラダ	軟飯 みそ汁(キャベツ・えのき) 煮豆腐(豚・豆腐・さつま芋・人参・玉葱)	お粥 みそ汁 湯豆腐 茹で野菜(さつま芋・キャベツ・人参)	お粥 煮汁 湯豆腐 茹で野菜(さつま芋・キャベツ・人参)
17(金)	昼食	軟飯 みそ汁(チンゲン・たまねぎ) かれの磯辺焼き じゃが芋きんぴら(ごま) みかん缶	軟飯 みそ汁(チンゲン・たまねぎ) 煮魚 茹で野菜(じゃが芋・玉葱・人参)	お粥 みそ汁 煮魚 茹で野菜(じゃが芋・玉葱・人参)	お粥 煮汁 煮魚 茹で野菜(じゃが芋・玉葱・人参)
18(土)	昼食	軟飯 ラーメン(もやし・にら) オレンジヨーグルト	軟飯 煮込みうどん(豚・人参・もやし・玉葱・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・玉葱・じゃが芋)	お粥 煮汁 湯豆腐 茹で野菜(人参・玉葱・じゃが芋)
20(月)	昼食	軟飯 みそ汁(かぼちゃ・チンゲン菜) 大豆のかき揚げ はるさめサラダ	軟飯 みそ汁(かぼちゃ・チンゲン菜) 煮物(豆腐・玉葱・人参・さつま芋)	お粥 みそ汁 湯豆腐 茹で野菜(かぼちゃ・さつま芋・人参)	お粥 煮汁 湯豆腐 茹で野菜(かぼちゃ・さつま芋・人参)
21(火)	昼食	軟飯 野菜マーボー丼 小松菜のナムル バナナ	軟飯 すまし汁(えのき・人参) 野菜マーボー(豚・豆腐・玉葱・人参)	お粥 すまし汁 湯豆腐 茹で野菜(人参・じゃが芋)	お粥 煮汁 湯豆腐 茹で野菜(人参・じゃが芋)
22(水)	昼食	軟飯 みそ汁(さつま芋・だいこん) 揚げ豆腐の和風あんかけ ひじきの煮物	軟飯 みそ汁(さつま芋・だいこん) そぼろ煮(鶏・豆腐・玉葱・人参・小松菜)	お粥 みそ汁 湯豆腐 茹で野菜(さつま芋・大根・人参)	お粥 煮汁 湯豆腐 茹で野菜(さつま芋・大根・人参)
23(木)	昼食	軟飯 みそ汁(キャベツ・えのき) 豚肉の香味焼き(もやし) 小松菜とコーンの和え物 パイン缶	軟飯 みそ汁(キャベツ・えのき) 豚煮(豚・小松菜・さつま芋・人参)	お粥 みそ汁 湯豆腐 茹で野菜(さつま芋・人参・小松菜)	お粥 煮汁 湯豆腐 茹で野菜(さつま芋・人参・小松菜)
24(金)	昼食	軟飯 豆腐みそ汁(さといも・もやし) 白身魚のフライ・タルタルソース キャベツのしらす和え	軟飯 豆腐みそ汁(さといも・もやし) 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)	お粥 煮汁 茹で魚 茹で野菜(キャベツ・人参)
25(土)	昼食	遠足 お弁当			
27(月)	昼食	軟飯 みそ汁(かぼちゃ・たまねぎ) 納豆ボール 小松菜のツナ酢あえ(キャベツ) みかん缶	軟飯 みそ汁(かぼちゃ・たまねぎ) いり豆腐(豚・豆腐・人参・小松菜)	お粥 みそ汁 湯豆腐 茹で野菜(かぼちゃ・人参・小松菜)	お粥 煮汁 湯豆腐 茹で野菜(かぼちゃ・人参・小松菜)
28(火)	昼食	軟飯 みそ汁(切干しだいこん・玉ねぎ) 豚丼 ブロッコリーの黒ごまサラダ	軟飯 みそ汁(切干しだいこん・玉ねぎ) 野菜煮(豚・豆腐・玉葱・ブロッコリー・人参)	お粥 みそ汁 湯豆腐 茹で野菜(ブロッコリー・人参・じゃが芋)	お粥 煮汁 湯豆腐 茹で野菜(ブロッコリー・人参・じゃが芋)
29(水)	昼食	軟飯 五目みそ汁(豆腐・じゃがいも) かれの和風あんかけ チンゲン菜の昆布和え(もやし)	軟飯 五目みそ汁(豆腐・じゃがいも) 煮魚 茹で野菜(人参・大根)	お粥 みそ汁 茹で魚 茹で野菜(人参・大根)	お粥 煮汁 茹で魚 茹で野菜(人参・大根)
30(木)	昼食	軟飯 すまし汁(さといも・えのき) 厚揚げと豚肉のみそ煮 小松菜のしらすサラダ(キャベツ)	軟飯 すまし汁(さといも・えのき) 春雨煮(豚・春雨・豆腐・人参・キャベツ)	お粥 すまし汁 湯豆腐 茹で野菜(大根・人参・キャベツ)	お粥 煮汁 湯豆腐 茹で野菜(大根・人参・キャベツ)
31(金)	昼食	軟飯 具たくさんみそ汁 さけのコーンクリームかけ 大根とわかめのサラダ	軟飯 具たくさんみそ汁 煮魚 茹で野菜(大根・かぼちゃ)	お粥 みそ汁 茹で魚 茹で野菜(大根・かぼちゃ)	お粥 煮汁 茹で魚 茹で野菜(大根・かぼちゃ)