2024年01月

立 表

		2024年01月			III/\		<u> </u>	本りはい	くえん(一般
D /-	Files	#1.4	左纵 45 4 -		材 #	斗 名	(©	は10時おやつ ○は午後おやつ)	4= ±
日付	午前おやつ	献立	午後おやつ	熱と力になるもの	血や肉や骨に	こなるもの	体の調子を整えるもの	調味料	行事
	ı			 1月4日は希望保育	「のためお弁当	4	I.	<u> </u>	
05 金	牛乳、おさつバ ター	ごはん、ツナオムレツ、ポテトサ ラダ、きのこのコンソメスープ	牛乳、小松菜 ケーキ	半つき米、○ホットケーキ 粉、○無塩バター、○三温 糖、マヨネーズ、油、◎無塩 バター、◎さつまいも	○牛乳、卵、ツナ チーズ、ベーコン		じゃがいも、たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、○こまつな、しめじ、エリンギ、○パナナ、しいたけ、きゅうり	ケチャップ、コンソメ、食塩、 ⑥食塩	
06 土	牛乳、クラッカー サンド(ブルー ベリージャム)	ごはん、豚肉と厚揚げのケ チャップ炒め、ブロッコリーのお かか和え、ごぼうの味噌汁	牛乳、胡麻ドー ナツ	半つき米、○ホットケーキ 粉、じゃがいも、○油、○三 温糖、三温糖、油、○粉糖	○牛乳、豚肉(ももし豆腐、生揚げ、 そ、ちくわ、かつま乳、◎クリームチャ	淡色み お節、◎牛	ブロッコリー、にんじん、たま ねぎ、しめじ、ごぼう、赤 ピーマン、ピーマン、コーン (冷凍)、○黒ごま、◎ブ ルーベリージャム	かつお・昆布だし汁、ケ チャップ、しょうゆ、ウスター ソース	
07 日	牛乳、ビスケット のジャムのせ	ごはん、鶏じゃが、大根のしらす サラダ、豆腐のすまし汁	牛乳、既製品お やつ	半つき米、じゃがいも、マヨネーズ、油、三温糖	○牛乳、木綿豆原 肉(皮付き)、しら 牛乳		だいこん、にんじん、ほうれ んそう、たまねぎ、えのきた	かつおだし汁、かつお・昆 布だし汁、しょうゆ、本みり ん、食塩	
08 月	牛乳、チーズマ ヨクラッカー	ごはん、炒り鶏、チンゲン菜のツナマヨサラダ、かぼちゃの味噌汁	牛乳、かぼちゃ ボーロ	半つき米、さといも(冷凍)、 ⑥マヨネーズ、マヨネーズ、 油、三温糖	○牛乳、鶏もも肉 ツナ油漬缶、淡色 揚げ、◎チーズ、	色みそ、油	にんじん、チンゲンサイ、か ぼちゃ、たまねぎ、板こん にゃく、しいたけ、コーン(冷 凍)、◎コーン(冷凍)、グリ ンピース(冷凍)	かつお・昆布だし汁、しょう ゆ、本みりん、食塩	
09 火	牛乳、大学かぼ ちゃ	ごはん、白身魚のカレーフリッ ター、白菜のさっぱり和え、トマト スープ	牛乳、ぜんざい	半つき米、○白玉粉、油、マカロニ、片栗粉、薄力粉、 ○三温糖、三温糖、◎三温 糖	○牛乳、かれい、 ずき缶、○木綿豆 す干し、◎牛乳			ケチャップ、酢、コンソメ、カレー粉、食塩、○食塩	
10 水	牛乳、セサミトースト	ごはん、豚ニラ玉、小松菜のごま 和え、きのこの中華スープ	牛乳、ココアマ フィン	半つき米、○薄力粉、○三 温糖、ごま油、○無塩バ ター、三温糖、◎無塩バ ター、◎食パン、◎三温糖	○牛乳、豚肉(も) ささ身、○卵、◎:		にんじん、こまつな、もやし、 はくさい、たまねぎ、しめじ、 にら、しいたけ、○干しぶど う、ごま、◎黒ごま、◎ごま	しょうゆ、中華だしの素、おろししょうが、食塩	
11 木	牛乳、じゃがバ ター	ロールパン、チキンのトマトソー スかけ、キャベツのマヨサラダ、 ほうれん草のスープ	牛乳、カレーピ ラフ	ロールパン、〇半つき米、マ ヨネーズ、油、三温糖、〇無 塩バター、薄力粉、⑥無塩 バター、⑥じゃがいも			にんじん、たまねぎ、キャベツ、ほうれんそう、きゅうり、ホールトマト缶詰、プロッコリー、○たまねぎ、コーン(冷凍)、○にんじん、○	ケチャップ、コンソメ、○コン ソメ、○カレー粉、おろしに んにく、食塩、◎食塩	
12 金	牛乳、ピザトースト	ごはん、照り焼きハンパーグ、ブロッコリーのミモザサラダ、わかめスープ	牛乳、バナナの ロールケーキ	半つき米、○薄力粉、片栗粉、○三温糖、マヨネーズ、油、三温糖、◎食パン	<ul><li>○牛乳、豚ひきり腐、○卵、卵、○</li><li>ム、ハム、◎牛乳</li></ul>	生クリー	たまねぎ、ブロッコリー、に んじん、白ネギ、〇バナナ、 カットわかめ、〇コーン(冷 凍)	しょうゆ、中華だしの素、みり ん、食塩、◎ケチャップ	絵本メニュー
13 土	牛乳、さつまい ものきな粉和え	ごはん、豚肉と野菜の胡麻炒め、切り干し大根の酢の物、ごぼうの味噌汁	牛乳、かぼちゃ 蒸しパン	半つき米、○ホットケーキ 粉、○三温糖、○油、油、三 温糖、◎三温糖、◎さつま いも		も)、生揚 色みそ、©	たまねぎ、にんじん、ごぼ う、きゅうり、〇かぼちゃ、 ピーマン、切り干しだいこ ん、ごま	かつお・昆布だし汁、しょう ゆ、酢、みりん、しょうゆ(うす くち)	
14 日	牛乳、クラッカー サンド	ごはん、鶏肉と厚揚げの中華 煮、ポテトサラダ、チンゲン菜の 卵スープ	牛乳、既製品お やつ	半つき米、じゃがいも、マヨネーズ、片栗粉、ごま油	<ul><li>○牛乳、鶏もも肉 げ、ハム、◎牛乳 ムチーズ</li></ul>		はくさい、にんじん、チンゲンサイ、たまねぎ、きゅうり、 えのきたけ、コーン(冷凍)、 ②いちごジャム	中華だしの素、しょうゆ、コンソメ、食塩	
15 月	牛乳、大学芋風	ハヤシライス、マカロニのフレン チサラダ、みかん	牛乳、きつねう どん	半つき米、○ゆでうどん、マ カロニ、油、三温糖、◎三温 糖、◎さつまいも	○牛乳、豚肉(も* げ、◎牛乳	も)、○油揚	みかん、にんじん、たまねぎ、○たまねぎ、ブロッコ リー、きゅうり、○にんじん、 マッシュルーム、○葉ねぎ、 ◎黒ごま	<ul><li>○かつお・昆布だし汁、ハヤシルウ、○しょうゆ、酢、○みりん、食塩、○食塩</li></ul>	
16 火	牛乳、いちご ヨーグルト	ごはん、鮭のマヨ焼き、小松菜の 納豆和え、里芋の味噌汁	牛乳、コーン チーズパン	半つき米、○強力粉、さといも、○三温糖、マヨネーズ、 ○無塩パター、三温糖	<ul><li>○牛乳、さけ、挽豆、○チーズ、淡</li><li>○脱脂粉乳、か</li><li>牛乳、◎ヨーグル</li></ul>	そ色みそ、 つお節、 ◎	こまつな、もやし、にんじん、 たまねぎ、○コーン(冷凍)、		
17 水	牛乳、かぼちゃ バター	食パン、ポークビーンズ、かみか みサラダ、カレースープ	牛乳、レーズン ケーキ	食パン、じゃがいも、○薄力 粉、○無塩バター、○三温 糖、マヨネーズ、油、三温 糖、◎無塩バター				ケチャップ、コンソメ、カレー 粉、食塩、◎食塩	
18 木	牛乳、ビスケット のジャムのせ	ごはん、鶏レバーの旨煮、ブロッコリーのしらす和え、白菜のすまし汁		半つき米、○ホットケーキ 粉、○油、三温糖、ごま油	○牛乳、鶏レバー 肉、○ウインナー ジ、○卵、かまぼ 干し、◎牛乳	ソーセー	ブロッコリー、にんじん、はく さい、たまねぎ、板こんにゃ く、ごぼう、グリンピース(冷 凍)、しょうが、◎いちごジャ ム	かつお・昆布だし汁、しょう ゆ、○ケチャップ、本みり ん、しょうゆ(うすくち)、食塩	
19 金	牛乳、クラッカー サンド	ビビンバ、切り干し大根のサラダ、中華風コーンスープ	牛乳、パンプ ティング	半つき米、○食パン、○砂糖、マヨネーズ、ごま油、片栗粉、三温糖	○牛乳、豚ひきり 卵、ツナ水煮缶、 ◎クリームチーズ	◎牛乳、	にんじん、もやし、クリーム コーン缶、こまつな、たまね ぎ、きゅうり、白ネギ、切り干 しだいこん、ごま、ひじき、◎ ブルーベリージャム	しょうゆ、みりん、中華だしの 素、食塩	
20 土	牛乳、シュガー トースト	ごはん、肉豆腐、キャベツの酢 の物、さつまいもの味噌汁	牛乳、黒ゴマ クッキー	半つき米、さつまいも、○薄 力粉、○無塩バター、○三 温糖、三温糖、◎無塩バ ター、◎食パン、◎三温糖			キャベツ、にんじん、はくさ	かつお・昆布だし汁、しょう ゆ、酢、酒、みりん、食塩	
21 日	牛乳、ピザ風ク ラッカー	ごはん、鶏肉ののり塩炒め、チン ゲンサイの中華和え、かぶの味 噌汁		半つき米、じゃがいも、油、 三温糖	<ul><li>○牛乳、鶏もも肉 ハム、淡色みそ、</li><li>◎牛乳、◎チーン</li></ul>	油揚げ、	チンゲンサイ、赤ピーマン、 はくさい、たまねぎ、かぶ、 ごま、あおのり、◎コーン(冷 凍)	かつお・昆布だし汁、しょう ゆ、酢、中華だしの素、食 塩、◎ケチャップ	
22 月	牛乳、じゃがバ ター	ささみの和え物、きのこのすまし汁		半つき米、さといも(冷凍)、 ○ホットケーキ粉、片栗粉、 三温糖、油、○油、○粉糖、 ◎無塩バター、◎じゃがい も	<ul><li>○牛乳、鶏もも肉鶏ささ身、◎牛乳</li></ul>	L	り、ごま、ひじき	ゆ、酢、しょうゆ(うすくち)、 みりん、食塩、◎食塩	
23 火	牛乳、ビスケット のジャムのせ	野菜ラーメン、バンバンジーサラ ダ、バナナ	ぎり	ゆで中華めん、○半つき 米、ごま油、マヨネーズ、○ 油、砂糖、○三温糖	○牛乳、豚肉(も) 身、○鶏ひき肉、	◎牛乳	ん、きゅうり、コーン(冷凍)、 ごま、○ごま、◎いちごジャ	しょうゆ、○しょうゆ、中華だ しの素、酒、○本みりん、 酢、食塩	
24 水	牛乳、さくさくヨーグルト	ロールパン、鶏肉のムニエル、 ひじきと小松菜のサラダ、かぶ のスープ	牛乳、さつまい もドーナツ	ロールパン、〇さつまいも、 〇薄力粉、〇油、薄力粉、〇三温糖、油、三温糖、〇 三温糖、〇コーンフレーク	○牛乳、鶏もも肉 漬缶、○卵、粉チ 牛乳、◎ヨーグル	Fーズ、◎ ント(無糖)	こまつな、かぶ、にんじん、 しめじ、えのきたけ、コーン (冷凍)、○黒ごま、ひじき	酢、ケチャップ、コンソメ、 しょうゆ、食塩	
25 木	牛乳、ジャムサ ンドイッチ	鮭チャーハン、キャベツの昆布 和え、ワンタン風スープ	牛乳、ヨーグルト レモンケーキ	半つき米、○薄力粉、○三 温糖、○油、しゅうまいの 皮、ごま油、油、◎サンド イッチパン	<ul><li>○牛乳、さけ、豚卵、○生クリームルト(無糖)、◎牛!</li></ul>	、○ヨーグ	キャベツ、たまねぎ、白ネギ、赤ピーマン、黄ピーマン、ピーマン、にんじん、しいたけ、葉ねぎ、○ブルーベリージャム、塩こんぶ、○	しょうゆ、中華だしの素、 酒、食塩	誕生会

		2024年01月			114/			本のはい	くえん(一)
日付	午前おやつ	献立	午後おやつ		材	料 彳	, (©	)は10時おやつ ○は午後おやつ)	行事
H 1.3	1 11140 / 2	HI/\_1/_	1 1045 ( )	熱と力になるもの	血や肉や	骨になるもの	体の調子を整えるもの	調味料	11.3
26 金	牛乳、バナナ	ごはん、鶏レバーと野菜のしょう が炒め、さつまいものクリーム チーズ和え、中華風コーンスー プ	牛乳、ココアス コーン	半つき米、さつまいも、○薄 力粉、○無塩バター、○三 温糖、マヨネーズ、油、片栗 粉	肉(皮付き)	、卵、○卵、ク	にんじん、たまねぎ、クリームコーン缶、◎パナナ、しめ じ、ピーマン、葉ねぎ、○干 しぶどう	しょうゆ、本みりん、中華だし の素、おろししょうが、食塩	
27 土	牛乳、じゃが チーズ	ごはん、鶏のクリーム煮、フレン チサラダ、かぽちゃのコンソメ スープ	牛乳、メロンパン トースト	半つき米、○食パン、じゃがいも、○薄力粉、○無塩バター、○グラニュー糖、薄力粉、油、三温糖、◎じゃがいも	牛乳、生クリ ズ、◎牛乳			酢、コンソメ、食塩、◎食塩	
28 日	ビスケットのジャ ムのせ、牛乳	ごはん、豚肉と根菜の煮物、小 松菜とツナのごま和え、じゃがい もの味噌汁		半つき米、じゃがいも、さと いも、油、三温糖		肉(もも)、ツナ油 げ、淡色みそ、	」こまつな、にんじん、れんこん、たまねぎ、だいこん、しいたけ、葉ねぎ、ごま、◎いちごジャム		
29 月	牛乳、いちご ヨーグルト	ごはん、かれいのサクサク焼き、 ブロッコリーのおかか和え、春雨 の中華スープ		半つき米、○じゃがいも、は るさめ、○片栗粉、マヨネー ズ、パン粉、○マヨネーズ、 ○油、油、三温糖、ごま油	粉チーズ、た	かつお節、◎牛	)にんじん、もやし、ブロッコ リー、チンゲンサイ、©いち ごジャム、コーン(冷凍)、ご ま	中華だしの素、しょうゆ、パセリ粉、食塩、○食塩	
30 火	牛乳、クラッカーサンド	ごはん、柳川風煮、ビーフンサラ ダ、ごぼうの味噌汁	牛乳、ウイン ナーパン		ウインナーン 卵、ツナ油が	、豚肉(もも)、○ ノーセージ、○ 責缶、淡色み . ◎クリームチー	ん、ごぼう、ほうれんそう、 きゅうり、○たまねぎ、葉ね	かつお・昆布だし汁、かつ おだし汁、〇ケチャップ、 しょうゆ、酢、みりん	
31 水	牛乳、大学かぽ ちゃ	食パン、鶏肉のカレーマヨ焼き、 れんこんマリネ、豆乳スープ	牛乳、鶏そぼろ おにぎり	食パン、○半つき米、マヨネーズ、油、砂糖、○油、○ 三温糖、◎三温糖		乳、鶏もも肉、( ベーコン、◎牛		酢、コンソメ、〇しょうゆ、食塩、しょうゆ、カレー粉	

3歳以上児は朝おやつがありません。 また、仕入れの都合により、一部献立を変更させていただく場合がございます。

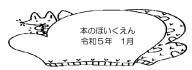
## 1月の離乳食 後期(かみかみ)

NAC	>	137
3	本のほいくえん 令和5年 1月	
\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\		وي ج

	1	44 a 1. 1						
B	曜	午前のおやつ		給食	午後のおやつ			
付	В	献立名	±4.±.77	压++火/ A	献立名			
17		原材料	献立名	原材料名	原材料			
		ו ויניו אנאי			///1/1/11			
1	月							
2	火							
			老胡伊女	のもはわかり				
			布奎休月	のためお弁当				
2	١.							
3	水							
4								
4	木							
		蒸しさつまいも	粥/軟飯	*	バナナ			
5	金		豆腐の煮物	豆腐・ブロッコリー・だし・醤油				
5	212	さつまいも	ポテトサラダ	じゃがいも・人参・醤油	バナナ			
			玉ねぎのスープ	玉ねぎ・人参・醤油				
		既製品おやつ	粥/軟飯	*	だし粥			
6	土		豚肉の旨煮	豚肉・玉ねぎ・だし・醤油				
·		ハイハイン	ブロッコリーサラダ	プロッコリー・人参・醤油	米・だし			
			じゃが芋の味噌汁	じゃが芋・玉ねぎ・だし・味噌				
		ふかし芋	粥/軟飯	*	既製品おやつ			
7	日	じゃがいも	鶏のあんかけ	鶏肉・玉ねぎ・人参・だし・醤油・片栗粉				
			大根の和え物	大根・人参・醤油	ハイハイン <b></b>			
			豆腐のすまし汁	豆腐・ほうれん草・だし・醤油				
		蒸しかぼちゃ <sub>かぼちゃ</sub>	粥/軟飯	*	既製品おやつ			
8	月		turt o	1111t w	かげため	鶏肉と里芋の煮物	鶏肉・里芋・だし・醤油	
			人参サラダ	人参・醤油 玉ねぎ・かぼちゃ・醤油	ハイハイン			
		蒸しかぼちゃ	玉ねぎのスープ	王はさ・かはらや・普川	1 42 m/a			
		烝しかはちゃ	粥/軟飯	かれい・だし・醤油	人参粥			
9	火	かぼちゃ	かれいの煮付け	白菜・人参・醤油	<b></b> 米·人参			
		n 14 5 4	<u>白菜の和え物</u> ブロッコリーのスープ	ブロッコリー・玉ねぎ・醤油				
		スティックパン	アロッコケーのスーク 粥/軟飯	*	だし粥			
					豚肉・玉ねぎ・人参・だし・味噌	7.C C 3F5		
10	水	<b>食パン</b>		小松菜・人参・醤油	<b>***・</b> **・だし			
			<u> </u>	白菜・玉ねぎ・醤油				
		ふかし芋		*	人参粥			
11		木 じゃがいも	粥/軟飯 鶏肉とブロッコリーの旨塩	鶏肉・ブロッコリー・塩	/\≥.#J			
11	不		キャベツサラダ	キャベツ・きゅうり・醤油	**· 人参			
			ほうれん草のスープ	ほうれん草・人参・醤油	••••			
		スティックパン	粥/軟飯	*	バナナ			
12	金		麻婆豆腐	豆腐・豚挽肉・玉ねぎ・味噌				
12	並	食パン	ブロッコリーサラダ	プロッコリー・人参・醬油	バナナ			
			人参スープ	人参・醤油	••••			
		蒸しさつま芋	粥/軟飯	*	蒸しかぼちゃ			
13	土		豚肉の旨煮	豚肉・人参・だし・醤油				
13		さつまいも	きゅうりのサラダ	きゅうり・人参・醤油	かぼちゃ			
			玉ねぎの味噌汁	玉ねぎ・かぼちゃ・だし・味噌汁				
		ふかし芋	粥/軟飯	*	既製品おやつ			
14	日		鶏肉と白菜の旨煮	鶏肉・白菜・塩				
14	⊔	じゃがいも	きゅうりの和え物	きゅうり・人参・醤油	ハイハイン			
			野菜のすまし汁	玉ねぎ・人参・だし・醤油				
		蒸しさつまいも	粥/軟飯	*	うどん			
15	日		豚肉の味噌煮	豚肉・玉ねぎ・人参・だし・味噌				
15	/7	月 さつまいも	ブロッコリーのサラダ	プロッコリー・人参・醤油	うどん・玉ねぎ・人参・だし・醤油			

		午前のおやつ	;		午後のおやつ
日	曜	献立名	+1)-1- 6		献立名
付	日	原材料	献立名	原材料名	原材料
		ヨーグルト	粥/軟飯	*	だし粥
16	火		鮭の煮付け	鮭・だし・醤油	
10		ヨーグルト・砂糖	小松菜の和え物	小松菜・人参・醬油 	米・だし
		1 1 m 1:	里芋の味噌汁	里芋・玉ねぎ・だし・醤油 米	\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \
		蒸しかぼちゃ	粥/軟飯	豚肉・キャベツ・だし・醤油	ふかし芋
17	水	かぼちゃ	豚肉とキャベツの旨煮 きゅうりサラダ	きゅうり・人参・鶏ささ身・羅油	じゃがいも
			玉ねぎスープ	玉ねぎ・ブロッコリー・醤油	
		既製品おやつ	粥/軟飯	*	しらす粥
18	木	ハイハイン	鶏肉と人参の煮物	鶏肉・人参・だし・醤油	w 12+ 5
		71712	茹でブロッコリー	ブロッコリー 白菜・玉ねぎ・だし・醤油	米・しらす・塩
		既製品おやつ	白菜のすまし汁 粥/軟飯	*	スティックパン
19			小松菜のそぼろ煮	豚挽肉・小松菜・だし・醤油	
19	金	ハイハイン	人参サラダ	人参・きゅうり・醤油	食パン
			玉ねぎスープ	玉ねぎ・人参・醤油	
		スティックパン	粥/軟飯	米	芋粥
20	土	食パン	肉豆腐 キャベツサラダのしらす和え	豚肉・豆腐・だし・醤油 キャベツ・きゅうり・醤油・しらす・醤油	. <b></b> 米・さつま芋
		20. 7	キャヘクサフタのしらす相え 白菜の味噌汁	白菜・人参・だし・味噌	
		ふかし芋	粥/軟飯	*	既製品おやつ
21	В		鶏肉の旨塩煮	鶏肉・玉ねぎ・塩	
	Ι	じゃが芋	白菜のお浸し	白菜・人参・醤油	ハイハイン
		> /. I #	ポテトスープ	じゃが芋・玉ねぎ・醤油 	1 4 3/0
		ふかし芋	粥/軟飯 鶏肉のとろみあん	本 鶏肉・だし・醤油・片栗粉	人参粥
22	月	じゃが芋	親ささ身ときゅうりの和え物	鶏ささ身・きゅうり・醤油	<b>米・</b> 人参
			里芋のすまし汁	里芋・玉ねぎ・だし・醤油	
		バナナ	粥/軟飯	*	だし粥
23	火	バナナ	豚肉と白菜の重ね煮	豚肉・白菜・だし・醤油	
			バンバンジーサラダ	鶏ささ身・きゅうり・醤油 キャベツ・人参・だし・味噌	米・だし
		ヨーグルト	キャベツの味噌汁 粥/軟飯	*	蒸しさつま芋
24	-k	ヨーグルト・砂糖	鶏肉のミルク煮	鶏肉・牛乳・塩	
24	水		小松菜の和え物	小松菜・人参・醤油	さつま芋
			人参スープ	人参·醤油	
		スティックパン	粥/軟飯	************************************	ヨーグルト
25	木	食パン	鮭の味噌煮 キャベツの和え物	キャベツ・人参・醤油	ヨーグルト・砂糖
			玉ねぎスープ	玉ねぎ・人参・醤油	
		バナナ	粥/軟飯	*	人参粥
26	金		鶏のチャンチャン煮	鶏肉・玉ねぎ・人参・だし・味噌	
		バナナ	さつま芋の煮物	さつまいも・醤油	* · 人参
		ふかし芋	人参スープ 選/勅命	人参・玉ねぎ・醤油	フティックパン
0.7		∾ル.೧.∔	粥/軟飯 鶏じゃが	鶏肉・じゃが芋・人参・玉ねぎ・だし・醤油	スティックパン
27	土	じゃが芋	ブロッコリーのサラダ	プロッコリー・人参・醤油	食パン
			かぼちゃのスープ	かぼちゃ・人参・醤油	
		ふかし芋	粥/軟飯	*************************************	既製品おやつ
28	日	じゃが芋	豚肉と根菜の煮物	豚肉・大根・人参・だし・醤油 小松菜・人参・醤油	 ハイハイン
		じゃが芋	小松菜の和え物 里芋の味噌汁		
		ヨーグルト	粥/軟飯	*	ふかし芋
29	月		かれいの煮付け	かれい・だし・醤油	
	/ 3	ヨーグルト・砂糖	茹でブロッコリー	ブロッコリー	じゃが芋
		田田田コンバー	玉ねぎの味噌汁	玉ねぎ・人参・だし・味噌 	7 × 1 3 lb
		既製品おやつ	粥/軟飯 豚肉とほうれん草の煮物	不 豚肉・ほうれん草・だし・醤油	だし粥
30	火	ハイハイン	が内とはアれん草の煮物 白菜の和え物	白菜・きゅうり・醤油	米・だし
			じゃが芋のすまし汁	じゃが芋・人参・だし・醤油	
		スティックパン	粥/軟飯	*	蒸しかぼちゃ
31	水	A	鶏肉のとろみあん	鶏肉・だし・醬油・片栗粉	±114°±
		食パン	野菜スティック	きゅうり・人参・醤油 キャベツ・人参・豆乳・塩	かぼちゃ
			豆乳スープ	オヤハノ・八参・立孔・塩	

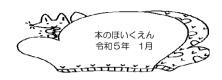
## 1月の離乳食 中期(もぐもぐ)



			47.7	······································
日	曜		給食	午後のおやつ
	_	±1 ± 2	献立名	
付	日	献立名	原材料名	
1	月		<u>l</u>	771711
2	火	<b>差</b> 均(	保育のためお弁当	
3	水	和 主	不 円 り /この / 43 / 1 二	
4	木			
		粥	*	バナナ
5	金	豆腐の煮物	豆腐・ブロッコリー・だし・醤油 じゃがいも・人参・醤油	バナナ
		ポテトサラダ 玉ねぎのスープ	じゃかいも・人参・醤油 玉ねぎ・人参・醤油	~,,,
		玉ねさのスーク 粥	*	だし粥
6	土	豚肉の旨煮	豚肉・玉ねぎ・だし・醤油	
O		ブロッコリーサラダ	ブロッコリー・人参・醤油	米・だし
		じゃが芋の味噌汁	じゃが芋・玉ねぎ・だし・味噌 米	田制ロャダク
_		粥/軟飯 鶏のあんかけ	鶏肉・玉ねぎ・人参・だし・醤油・片栗粉	既製品おやつ
7	日	大根の和え物	大根・人参・醤油	ハイハイン
		豆腐のすまし汁	豆腐・ほうれん草・だし・醤油	
		粥	樂 	既製品おやつ
8	月	鶏肉と里芋の煮物 人 券サラダ	鶏肉・里芋・だし・醤油 人参・醤油	ハイハイン
		<u>人参サラダ</u> 玉ねぎのスープ	玉ねぎ・かぼちゃ・醤油	
		粥	*	人参粥
9	火	かれいの煮付け	かれい・だし・醤油	Mz . 1 45
		<u>白菜の和え物</u> ブロッコリーのスープ	白菜・人参・醤油 ブロッコリー・玉ねぎ・醤油	米・人参
		プロッコリーのスーフ 粥	*	だし粥
10	水	が 豚肉の味噌煮	豚肉・玉ねぎ・人参・だし・味噌	
10	\J\	小松菜の和え物	小松菜・人参・醤油	米・だし
		白菜スープ	白菜・玉ねぎ・醤油	1 42 740
	,	粥 鶏肉とブロッコリーの旨塩	米 鶏肉・ブロッコリー・塩	人参粥
11	木	たっぱい カラグ カラス	キャベツ・きゅうり・醤油	米・人参
		ほうれん草のスープ	ほうれん草・人参・醤油	
		粥	米	バナナ
12	金	麻婆豆腐 ブロッコリーサラダ	豆腐・豚挽肉・玉ねぎ・味噌 ブロッコリー・人参・醤油	バナナ
		<u> </u>	人参・醤油	
		粥	*	蒸しかぼちゃ
13	土	豚肉の旨煮	豚肉・人参・だし・醤油	
		きゅうりのサラダ 玉ねぎの味噌汁	きゅうり・人参・醤油 玉ねぎ・かぼちゃ・だし・味噌汁	かぽちゃ
		玉ねさの味噌汁 粥	*	 既製品おやつ
14	日	.r 鶏肉と白菜の旨煮	鶏肉・白菜・塩	
14	口	きゅうりの和え物	きゅうり・人参・醤油	ハイハイン
		野菜のすまし汁	玉ねぎ・人参・だし・醤油	~ 10,
		粥 豚肉の味噌煮	米 豚肉・玉ねぎ・人参・だし・味噌	うどん
15	月		プロッコリー・人参・醤油	うどん・玉ねぎ・人参・だし・醤油
		<u> </u>	みかん	

	пээ		給食	午後のおやつ
日	曜			献立名
付	日	献立名	原材料名	
				原材料
		粥	*** <u> </u>	だし粥
16	火	<u>鮭の煮付け</u>	無・たし・醤油 小松菜・人参・醤油	米・だし
		小松菜の和え物 里芋の味噌汁	里芋・玉ねぎ・だし・醤油	ж ко
		至于の味情/1 粥	*	ふかし芋
		豚肉とキャベツの旨煮	豚肉・キャベツ・だし・醤油	317 CJ
17	水	きゅうりサラダ	きゅうり・人参・鶏ささ身・醤油	じゃがいも
		玉ねぎスープ	玉ねぎ・プロッコリー・醤油	
		粥	*	しらす粥
18	木	鶏肉と人参の煮物	鶏肉・人参・だし・醤油	
10	715	茹でブロッコリー	ブロッコリー	米・しらす・塩
		白菜のすまし汁	白菜・玉ねぎ・だし・醤油	
		粥	*	スティックパン
19	金	小松菜のそぼろ煮	豚挽肉・小松菜・だし・醤油	
		人参サラダ	人参・きゅうり・醤油 玉ねぎ・人参・醤油	食パン
		玉ねぎスープ	土似と・八参・曹四	# 240
		粥 肉豆麼	不 豚肉・豆腐・だし・醤油	芋粥
20	土	肉豆腐 キャベツサラダのしらす和え	キャベツ・きゅうり・醤油・しらす・醤油	米・さつま芋
		<u> </u>	白菜・人参・だし・味噌	
		粥	*	既製品おやつ
21	В	鶏肉の旨塩煮	鶏肉・玉ねぎ・塩	
21		白菜のお浸し	白菜・人参・醤油	ハイハイン
		ポテトスープ	じゃが芋・玉ねぎ・醤油	
		粥	*	人参粥
22	月	鶏肉のとろみあん	鶏肉・だし・醤油・片栗粉	
		鶏ささ身ときゅうりの和え物	鶏ささ身・きゅうり・醤油	米・人参
		里芋のすまし汁	里芋・玉ねぎ・だし・醤油	
		粥	米 豚肉・白菜・だし・醤油	だし粥
23	火	豚肉と白菜の重ね煮	鶏ささ身・きゅうり・醤油	米・だし
		バンバンジーサラダ キャベツの味噌汁	キャベツ・人参・だし・味噌	X 700
		粥	*	蒸しさつま芋
2.4	_1,	鶏肉のミルク煮	鶏肉・牛乳・塩	
24	水	小松菜の和え物	小松菜・人参・醤油	さつま芋
		人参スープ	人参・醤油	
		粥	*	ヨーグルト
25	木	鮭の味噌煮	鮭・だし・味噌	
		キャベツの和え物	キャベツ・人参・醤油	ヨーグルト・砂糖
		玉ねぎスープ	玉ねぎ・人参・醤油	
		朔のイン・イン・ギ	米 鶏肉・玉ねぎ・人参・だし・味噌	人参粥
26	金	鶏のチャンチャン煮	類内・玉はさ・八参・だし・味噌 さつまいも・醤油	米・人参
		さつま芋の煮物 人参スープ	人参・玉ねぎ・醤油	41. V.S.
		大多へ一ク 粥	*	スティックパン
0.7		ガ 鶏じゃが	鶏肉・じゃが芋・人参・玉ねぎ・だし・醤油	
27	土	ブロッコリーのサラダ	ブロッコリー・人参・醤油	食パン
		かぼちゃのスープ	かぼちゃ・人参・醤油	
		粥	*	既製品おやつ
28	日	豚肉と根菜の煮物	豚肉・大根・人参・だし・醤油	
		小松菜の和え物	小松菜・人参・醤油	ハイハイン
		里芋の味噌汁	里芋・玉ねぎ・だし・味噌 米	S ,
		<u> </u>	米 かれい・だし・醤油	ふかし芋
29	月	かれいの煮付け	がれい・たし・醤油 ブロッコリー	じゃが芋
		茹でブロッコリー 玉ねぎの味噌汁	玉ねぎ・人参・だし・味噌	0 ( % )
		玉ねさの味情/  粥	*	だし粥
20	.1.		豚肉・ほうれん草・だし・醤油	7.C U 9FJ
30	火	白菜の和え物	白菜・きゅうり・醤油	米・だし
		じゃが芋のすまし汁	じゃが芋・人参・だし・醤油	
		粥	*	蒸しかぼちゃ
21	zk		鶏肉・だし・醬油・片栗粉	
31	水	鶏肉のとろみあん		
31	水	<u> </u>	きゅうり・人参・醤油 キャベツ・人参・豆乳・塩	かぼちゃ

## 1月の離乳食 初期(ごっくん)



B	月	火	水	木	金	±
	1	2	3	4	5	6
				-	粥	粥
	<u>*</u> t	望保育の	<del>たいと</del> か	÷ 1/	ブロッコリー	人参
	170 =	単体月り	にめる	⊤=	人参	じゃがいも
7	8	9	10	11	12	13
粥	粥	粥	粥	粥	粥	粥
大根	里芋	白菜	小松菜	キャベツ	玉ねぎ	人参
ほうれん草	人参	ブロッコリー	人参	ほうれん草	ブロッコリー	かぼちゃ
14	15	16	17	18	19	20
粥	粥	粥	粥	粥	粥	粥
白菜	人参	小松菜	キャベツ	ブロッコリー	小松菜	キャベツ
きゅうり	ブロッコリー	里芋	人参	白菜	人参	きゅうり
21	22	23	24	25	26	27
粥	粥	粥	粥	粥	粥	粥
人参	きゅうり	白菜	人参	キャベツ	さつま芋	じゃが芋
じゃが芋	里芋	人参	小松菜	人参	玉ねぎ	ブロッコリー
28	29	30	31			
粥	粥	粥	粥			
大根	ブロッコリー	ほうれん草	キャベツ			
小松菜	人参	じゃが芋	人参			