

日付	献立名	材料名
1 15 29 (水)	しらす粥 チンゲンサイのスープ かぼちゃのとろとろ煮	米、水、しらす干し、コーン（冷凍） かつおだし汁、チンゲンサイ、にんじん 鶏ひき肉、かぼちゃ、かつおだし汁
2 16 30 (木)	7倍粥 なすのスープ 鶏肉と野菜のことごと煮 マッシュポテト	米、水 かつおだし汁、なす 鶏むね肉、たまねぎ、かぼちゃ、ピーマン じゃがいも、かつおだし汁
3 17 31 (金)	7倍粥 トマトのスープ 鶏肉のやわらか煮 こまつなのくたくた煮	米、水 かつおだし汁、トマト、たまねぎ 鶏もも肉 こまつな、きゅうり、コーン（冷凍）
4 18 (土)	しらす粥 かぼちゃのスープ 豆腐のふわふわ煮 チンゲンサイのとろとろ煮	米、水、しらす干し かつお・昆布だし汁、かぼちゃ 絹ごし豆腐 チンゲンサイ、にんじん、コーン（冷凍）
6 (月)	7倍粥 なすのスープ 鶏肉のことごと煮 ピーマンのくたくた煮	米、水 かつおだし汁、なす、たまねぎ 鶏もも肉 にんじん、ピーマン
7 21 (火)	かぼちゃ粥 豆腐のスープ（7日） じゃがいものスープ（21日） きゅうりとだいこんのことごと煮	米、かつお・昆布だし汁、たまねぎ、鶏ひき肉、かぼちゃ、なす かつお・昆布だし汁、木綿豆腐（7日）、じゃがいも（21日） きゅうり、だいこん、にんじん
8 22 (水)	7倍粥 ねぎのスープ 鶏肉のことごと煮 キャベツのくたくた煮	米、水 かつおだし汁、木綿豆腐、ねぎ 鶏ささ身、水、たまねぎ しらす干し、キャベツ、きゅうり、にんじん
9 23 (木)	トマト粥 たまねぎのポタージュ 鶏肉のことごと煮 なすとかぼちゃのとろとろ煮	米、水、トマト、こんぶ（だし用）、コーン（冷凍） たまねぎ、にんじん、かつお・昆布だし汁、豆乳、片栗粉、水 鶏むね肉 なす、かぼちゃ
10 24 (金)	鶏そぼろ粥 にんじんのスープ じゃがいものとろとろ煮	米、水、鶏ひき肉、たまねぎ かつおだし汁、にんじん じゃがいも、コーン（冷凍）
11 25 (土)	7倍粥 キャベツのスープ 鶏肉のことごと煮 じゃがいものふわふわ煮	米、水 昆布だし汁、キャベツ、トマト、たまねぎ 鶏もも肉 じゃがいも、にんじん、きゅうり
13 27 (月)	7倍粥 チキンスープ 高野豆腐のすり流し かぼちゃのほくほく煮	米、水 昆布だし汁、鶏もも肉、キャベツ、にんじん 凍り豆腐、鶏ひき肉、たまねぎ かぼちゃ
14 28 (火)	7倍粥 かぼちゃの豆乳汁 鶏肉のことごと煮 じゃがいものふわふわ煮	米、水 かつおだし汁、たまねぎ、かぼちゃ、コーン（冷凍）、豆乳 鶏もも肉 じゃがいも、きゅうり、にんじん

◎食材仕入れの都合により献立が変更になる場合があります。ご了承下さい。

◎乳児クラスは未食の食材は給食で提供しません。

食品確認票を参考にご家庭で2回以上喫食しましたらお知らせ下さい。

◎食材によりとろみをつけるため片栗粉を使用します。

◎しらす干しは、えびやかに類が混ざる漁法で漁獲されたものを使用する場合がございます。

