

日付	献立名	材料名
1 15 29 (火)	7倍粥 にんじんのスープ しらすのふわふわ煮 こまつなのくたくた煮	米、水 かつおだし汁、にんじん、だいこん しらすぼし こまつな、コーン（冷凍）
2 16 30 (水)	7倍粥 さつまいものスープ 鶏肉と玉ねぎのやわらか煮 なすののり煮	米、水 かつお・昆布だし汁、さつまいも 鶏もも肉、たまねぎ なす、キャベツ、にんじん
3 17 (木)	7倍粥 こまつなのスープ そぼろと高野豆腐のすり流し煮 かぼちゃのほくほく煮	米、水 かつおだし汁、こまつな 凍り豆腐、鶏ひき肉、にんじん、かつおだし汁 かぼちゃ、きゅうり、コーン（冷凍）
4 18 (金)	7倍粥 じゃがいものスープ チキンののり煮 チンゲンサイのおかか煮	米、水 かつお・昆布だし汁、じゃがいも、ブロッコリー、たまねぎ 鶏もも肉 チンゲンサイ、にんじん、コーン（冷凍）、かつお節
5 19 (土)	7倍粥 なすのスープ しらすのやわらか煮 じゃがいもののり煮	米、水 かつおだし汁、なす、たまねぎ、にら しらすぼし じゃがいも、にんじん、ピーマン
7 (月)	7倍粥 ブロッコリーのスープ 鶏とたまねぎのことこと煮 キャベツののり煮	米、水 かつおだし汁、鶏ささ身、ブロッコリー、にんじん 鶏ひき肉、たまねぎ キャベツ、きゅうり、コーン（冷凍）
8 (火)	7倍粥 チンゲンサイのスープ 豆腐のしらす煮 さつまいものやわらか煮	米、水 かつおだし汁、チンゲンサイ、だいこん 木綿豆腐、しらす干し、にんじん、ねぎ、かつおだし汁 さつまいも
9 (水)	7倍粥 豆腐のスープ にんじんののり煮	米、鶏ひき肉、たまねぎ、キャベツ、コーン（冷凍） かつおだし汁、絹ごし豆腐 にんじん
10 24 (木)	7倍粥 たまねぎのスープ 鶏のうま煮 ピーマンのおかか煮	米、水 かつおだし汁、たまねぎ 鶏ひき肉、かつおだし汁 ピーマン、にんじん、コーン（冷凍）、かつお節
11 25 (金)	野菜粥 だいこんのスープ（11日）にんじんの スープ（25日） きゅうりのだし煮（11日）ブロッコ リーのだし煮（25日）	米、たまねぎ、ピーマン（11日）、ブロッコリー（25日）、しらす干し かつおだし汁、だいこん（11日）、たまねぎ（25日）、にんじん きゅうり、かつおだし汁
12 26 (土)	7倍粥 こまつなのスープ（12日） ほうれん草スープ（26日） 鶏肉ののり煮 かぼちゃのことこと煮	米、水 かつおだし汁、こまつな（12日）、ほうれん草（26日）、たまねぎ、にんじん 鶏もも肉 かぼちゃ、さつまいも（12日）、じゃがいも（26日）
14 28 (月)	鶏肉とやさい粥 チンゲンサイのスープ にんじんのしらす煮	米、かつお・昆布だし汁、鶏ひき肉、たまねぎ、かぼちゃ、ピーマン かつお・昆布だし汁、チンゲンサイ にんじん、きゅうり、しらす干し

◎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。

