

日付	献立名	材料名
15 29 (水)	7倍粥 なすのスープ 肉と野菜のそぼろ煮 ほうれんそうのとろとろ煮	米、水 かつおだし汁、なす、にんじん、ねぎ 鶏ひき肉、木綿豆腐、はくさい、たまねぎ ほうれんそう
16 30 (木)	こまつな粥 さつまいものスープ 鶏肉のだし煮 にんじんのとろとろ煮	米、水、こまつな かつおだし汁、さつまいも、たまねぎ 鶏もも肉、かつおだし汁 にんじん、コーン（冷凍）
17 31 (金)	しらす野菜粥 たまねぎのスープ にんじんときゅうりのことこと煮	米、昆布だし汁、しらす干し、たまねぎ、じゃがいも 昆布だし汁、たまねぎ にんじん、きゅうり、コーン（冷凍）
4 18 (土)	7倍粥 たまねぎのスープ かれのいやわらか煮 じゃがいものだし煮	米、水 かつおだし汁、たまねぎ、にんじん かろう かつおだし汁、じゃがいも、コーン（冷凍）
6 20 (月)	7倍粥 キャベツのスープ かれのいふわふわ煮 いろどり野菜煮	米、水 かつおだし汁、キャベツ かろう、たまねぎ じゃがいも、きゅうり、にんじん、コーン（冷凍）
7 21 (火)	7倍粥 ほうれんそうのスープ しらすとじゃがいものことこと煮 さつまいものとろとろ煮	米、水 かつおだし汁、ほうれんそう、たまねぎ しらす干し、じゃがいも かつおだし汁、さつまいも、にんじん
8 22 (水)	7倍粥 ほうれんそうのスープ かれのいふわふわ煮 じゃがいものやわらか煮	米、水 かつおだし汁、ほうれんそう、にんじん かろう、たまねぎ かつおだし汁、じゃがいも
9 23 (木)	7倍粥 はくさいのスープ しらすとじゃがいものことこと煮 ほうれんそうの納豆煮	米、水 かつおだし汁、はくさい しらす干し、じゃがいも 挽きわり納豆、ほうれんそう、にんじん
10 24 (金)	7倍粥 キャベツスープ かろうと野菜のくたくた煮 じゃがいものだし煮	米、水 かつおだし汁、キャベツ かろう、チンゲンサイ、ねぎ かつおだし汁、じゃがいも、にんじん
11 25 (土)	7倍粥 ブロッコリーのスープ 鶏肉のとろとろ煮 キャベツのくたくた煮	米、水 かつおだし汁、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、にんじん、コーン（冷凍）
27 (月)	7倍粥 チンゲンサイのスープ 鶏肉のことこと煮 さつまいものとろとろ煮	米、水 かつお・昆布だし汁、チンゲンサイ、たまねぎ 鶏もも肉 さつまいも、にんじん
14 28 (火)	鶏肉と野菜粥 豆腐のスープ かぼちゃやわらか煮	米、かつおだし汁、鶏ひき肉、たまねぎ、にんじん、こまつな、コーン（冷凍） かつおだし汁、木綿豆腐、ねぎ かぼちゃ

◎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。

