

日付	献立名	材料名
2 30 (月)	7倍粥 さつまいものスープ 鶏肉と玉ねぎのやわらか煮 なすのとろとろ煮	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 (火)	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 (水)	7倍粥 じゃがいものスープ チキンのとろとろ煮 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 (木)	7倍粥 なすのスープ かれのいのやわらか煮 じゃがいものとろとろ煮	米、水 かつおだし汁、なす、たまねぎ、にら かれい じゃがいも、にんじん、ピーマン
6 20 (金)	7倍粥 かぼちゃのスープ 鶏肉とコーンのふわふわ煮 きゅうりのくたくた煮	米、水 かつお・昆布だし汁、かぼちゃ、こまつな、ねぎ 鶏もも肉、クリームコーン缶 きゅうり、にんじん
7 21 (土)	7倍粥 ブロッコリーのスープ かれいとたまねぎのことこと煮 キャベツのとろり煮	米、水 かつおだし汁、鶏ささ身、ブロッコリー、にんじん かれい、たまねぎ キャベツ、きゅうり、コーン（冷凍）
9 (月)	そぼろ粥 豆腐のスープ にんじんのとろとろ煮	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 (火)	7倍粥 たまねぎのスープ かれのいのうま煮 ピーマンのおかか煮	米、水 かつおだし汁、たまねぎ かれい、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 (水)	野菜粥 だいこんのスープ きゅうりのだし煮	米、たまねぎ、ピーマン、しらす干し かつおだし汁、だいこん、にんじん きゅうり、かつおだし汁
12 26 (木)	7倍粥 こまつなのスープ 鶏肉のとろとろ煮 かぼちゃのことこと煮	米、水 かつおだし汁、こまつな、たまねぎ、にんじん 鶏もも肉 かぼちゃ、さつまいも
13 27 (金)	7倍粥 キャベツのスープ かれいとじゃがいものだし煮 ブロッコリーのやわらか煮	米、水 かつお・昆布だし汁、キャベツ、トマト かれい、じゃがいも、たまねぎ、かつお・昆布だし汁 ブロッコリー、にんじん、コーン（冷凍）
14 28 (土)	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。

