

	3 回 食			3 回 食	
	献立	材料		献立	材料
1 (水)	年始休園		17 (金)	軟飯又はお粥 魚の青のり焼き 茹で野菜 野菜スープ	米 鮭、小麦粉、青のり ブロッコリー、さつまい 人参、キャベツ、玉ねぎ
2 (木)	年始休園		20 (月)	軟飯又はお粥 魚の照り焼き サラダ 野菜スープ	米 白身魚 かぼちゃ、ブロッコリー、ひじき 白菜、大根、人参
3 (金)	年始休園		21 (火)	軟飯又はお粥 肉団子煮 和え物 野菜スープ	米 豚ひき肉、豆腐、玉ねぎ、片栗粉 キャベツ、人参 かぼちゃ、ブロッコリー、かぶ
6 (月)	軟飯又はお粥 魚の西京焼き 茹で野菜 野菜スープ	米 鮭 ブロッコリー、人参、大根 さつまい、玉ねぎ、白菜	22 (水)	軟飯又はお粥 豆腐ハンバーグ お浸し 野菜スープ	米 豚ひき肉、豆腐、玉ねぎ、片栗粉 ほうれん草、人参、キャベツ さつまい、大根、人参
7 (火)	軟飯又はお粥 つくね焼き コロコロサラダ 野菜スープ	米 鶏ひき肉、豆腐、玉ねぎ、片栗粉 さつまい、人参、大根 ブロッコリー、白菜、人参	23 (木)	軟飯又はお粥 魚の照り焼き 和え物 野菜スープ	米 白身魚 春雨、もやし、人参 じゃがいも、玉ねぎ、大根
8 (水)	軟飯又はお粥 魚の照り焼き お浸し 野菜スープ	米 白身魚 ほうれん草、人参、もやし 白菜、玉ねぎ、にんじん	24 (金)	軟飯又はお粥 ササミ煮 お浸し 野菜スープ	米 鶏ささ身 ほうれん草、白菜、人参 ブロッコリー、さつまい、大根
9 (木)	軟飯又はお粥 ササミ煮 サラダ 野菜スープ	米 鶏ササミ かぼちゃ、ブロッコリー、カリフラワー 白菜、人参、大根	27 (月)	軟飯又はお粥 ササミと野菜煮 和え物 野菜スープ	米 鶏ささ身、さつまい、ひじき ほうれん草、白菜 キャベツ、ブロッコリー
10 (金)	軟飯又はお粥 つくね焼き お浸し 野菜スープ	米 鶏ひき肉、豆腐、玉ねぎ、片栗粉 小松菜、人参 玉ねぎ、じゃがいも、キャベツ	28 (火)	軟飯又はお粥 魚の照り焼き 納豆和え 野菜スープ	米 白身魚 ほうれん草、キャベツ、ひきわり納豆 大根、人参、麩
13 (月)	成人の日		29 (水)	軟飯又はお粥 ササミの漬け焼き 茹で野菜 野菜スープ	米 鶏ささ身 ブロッコリー、さつまい かぶ、玉ねぎ、人参
14 (火)	煮込みうどん ササミ煮 茹で野菜	うどん、キャベツ、玉ねぎ 鶏ササミ、かぶ ブロッコリー、人参	30 (木)	軟飯又はお粥 魚の照り焼き サラダ 野菜スープ	米 鮭 かぼちゃ、ブロッコリー 大根、白菜、人参
15 (水)	軟飯又はお粥 魚のムニエル お浸し 野菜スープ	米 白身魚、小麦粉 小松菜、人参 大根、キャベツ、玉ねぎ	31 (金)	軟飯又はお粥 マーボー豆腐風 和え物 野菜スープ	米 豚ひき肉、豆腐、玉ねぎ、ひじき、片栗粉 小松菜、人参 かぼちゃ、もやし、人参
16 (木)	軟飯又はお粥 そばろ煮 お浸し 石狩汁風	米 鶏ミンチ、じゃがいも、人参 ほうれん草、もやし、白菜 鮭、大根、さつまい			

- * 献立は都合により変更することがあります。
- * 保育園の離乳食には、おうちで食べられた食品のみを使用致します。
- * 少量の醤油、味噌、みりん、三温糖を使用する場合があります。

