



	맫			主な材料と体内での働き				
付	曜日	提供時間	献立	主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	調味料	
		1 0 時	野菜せんべい				赤ちゃんせんべい	
			鶏のマーマレード焼き	鶏肉	にんにく・生姜	マーマレードジャム・サラダ油	醤油	
		同會	* 小松菜の煮浸し ひじきと高野豆腐の煮物	高野豆腐	小松菜 ひじき・人参・絹さや	サラダ油・砂糖	和風だし・醤油 醤油・天然だし	
2	月		すまし汁	はんぺん	わかめ		水・天然だし・塩・醤油	
			ご飯		+	*		
		3時	三温糖のスナッ麩 麦茶			焼麩・マーガリン・サラダ油・三温糖	麦茶•水	
		10時	蒸しじゃが芋		*	じゃが芋	×π· σ	
			ビビンバ丼	豚肉・玉子	にんにく・生姜・ほうれん草・もやし・人参	サラダ油・砂糖・胡麻・胡麻油・米	醤油・塩	
3	火		大根と胡瓜のサラダ 中華スープ	かにかま	大根・胡瓜・コーンにら・玉葱	サラダ油・砂糖・胡麻油	酢・塩・こしょう 水・鶏がらスープ・醤油・塩・こしょう	
			マヨチーズトースト	チーズ	玉葱・コーン	食パン・マヨドレ	37 X00/2 3/2 7 EM/LL VIII COS 2	
		3時	午乳	牛乳				
			にんじん煮 お好み焼き風玉子焼き	玉子・豚肉・かつお節	人参 きゃべつ・青のり粉	砂糖 サラダ油・マヨドレ	醤油・中濃ソース	
		昼食	ほうれん草のツナ胡麻サラダ	ツナ	ほうれん草・もやし・赤ピーマン	胡麻·砂糖	醤油	
4	水		味噌汁 わかめご飯	油揚げ・味噌	水菜	N/	水・天然だし	
			さつま芋きな粉	きな粉	わかめ	米 さつま芋・マーガリン・砂糖		
		3時	麦茶				麦茶•水	
		10時	大根煮 ハヤシライス		大根		天然だし 塩・こしょう・アレ対応ハヤシフレーク・ウスターソース・	
		尽食	ポテトサラダ	豚肉	玉葱・マッシュルーム・グリンピース	サラダ油・米	ケチャップ・コンソメ・水	
5	木		甘夏みかん		胡瓜・人参・コーン 甘夏みかん	じゃが芋・マヨドレ	塩・こしょう	
		3時	葉だいこんぶおにぎり		大根の葉・塩昆布	米・胡麻		
-			麦茶 蒸しさつま芋			オつま芸	麦茶•水	
			白身魚の塩こうじ焼	かれい		サラダ油	塩こうじ	
			*茹でブロッコリー		プロッコリー		塩	
6	金	昼食	キャベツと鶏の梅おかか和え 味噌汁	鶏肉・かつお節 豆腐・味噌	きゃべつ・わかめ・練り梅長葱		水・天然だし	
			ご飯	▼下いら →ル・日	- A	*	S. Mine O	
		3時	バナナケーキ	玉子・牛乳	バナナ	小麦粉・砂糖・サラダ油	ベーキングパウダー	
			牛乳 野菜せんべい	牛乳	•		赤ちゃんせんべい	
			クリームスパゲティー	ウインナー・牛乳	玉葱・ほうれん草	スパゲティ・サラダ油	塩・アル対応シチューフレーク・水・コンソメ	
7	土	昼食	ゼリー コンソメスープ			ゼリーの素	水	
			おせんべい		青梗菜・玉葱	サラダせんべい	コンソメ・醤油・塩・水	
		3時	麦茶		<u> </u>		麦茶・水	
			野菜せんべい 鶏肉のおろし煮	鶏肉	大根・絹さや		赤ちゃんせんべい 醤油・料理酒・みりん・水	
			ブロッコリーとコーンサラダ	大明レカ	コーン・ブロッコリー・人参	サラダ油・砂糖	酢・塩・こしょう	
9	月	昼食	味噌汁	高野豆腐・味噌	小松菜		水・天然だし	
			ご飯 青のりポテト(O歳対応)		青のり粉	米 じゃが芋・サラダ油	塩	
		3時	支余				麦茶•水	
		10時	大根煮 肉豆腐	豆腐・豚肉	大根 玉葱・人参・干ししいたけ	砂糖・片栗粉・サラダ油	天然だし 天然だし・醤油・みりん・水	
		昼食	もやしのなめ茸和え	竹輪	もやし・人参・青梗菜・なめ茸			
10	火		味噌汁ご飯	味噌	豆苗・玉葱	N.	水・天然だし	
		- t	みかん寒天		レモン・みかん缶	米 砂糖	寒天・水	
		3時	麦茶				麦茶•水	
		10時	蒸しかぼちゃ 鶏のケチャップ炒め	鶏肉	南瓜 玉葱・人参	サラダ油・砂糖	ケチャップ・塩・こしょう・ウスターソース・醤油・水	
		昼食	コールスローサラダ	7-5/-2	きゃべつ・人参・コーン	マヨドレ・砂糖	酢・塩	
11	水		コンソメスープ ロールパン		しめじ	じゃが芋	コンソメ・醤油・塩・水	
		0.2-	枝豆コーンおにぎり		枝豆・コーン	ロールパン 米	和風だし・醤油	
		3時	麦茶				麦茶・水	
		10時	蒸しじゃが芋 豚の塩炒め	豚肉	白菜・人参・もやし・にんにく・生姜	じゃが芋 サラダ油・片栗粉	鶏がらスープ・塩	
		同 全	切干大根サラダ	鶏肉	切干大根・胡瓜・コーン	砂糖・マヨドレ	醤油・天然だし・こしょう	
12	木	昼食	味噌汁	味噌	南瓜・玉葱	N/	水・天然だし	
		·	ご飯中華蒸しパン	玉子・牛乳・スキムミルク		米 小麦粉・砂糖・胡麻油・サラダ油	ベーキングパウダー・醤油	
		3時	牛乳	牛乳				
			にんじん煮 ちゃんこうどん(O歳対応)	全	人参	砂糖	ル・干然だし。めんつか	
	_		茄子とピーマンの味噌炒め	鶏肉味噌	長葱・人参・大根・しめじ・青梗菜 茄子・ピーマン・赤ピーマン	うどん サラダ油・砂糖	水・天然だし・めんつゆ みりん	
13	金		ピーチゼリー			ピーチゼリーの素	水	
		3時	胡麻ちんすこう 牛乳	牛乳		三温糖・サラダ油・小麦粉・胡麻	塩	
		10時	南瓜ボーロ			かぼちゃボーロ		
			豚丼 即度漬け	豚肉	玉葱・グリンピース	サラダ油・片栗粉・米	醤油・みりん・料理酒・天然だし・水 塩・鶏がらスープ・醤油 水・干ザだし	
14	土	些 筤	即席漬け味噌汁	油揚げ・味噌	きゃべつ・人参・胡瓜・生姜 わかめ	胡麻油	塩・鶏がらスープ・醤油 水・天然だし	
		3時	ウエハース		-	ウエハース		
-			麦茶				麦茶・水	
			野菜せんべい 鶏の味噌マヨ焼き	鶏肉・味噌		マヨドレ・サラダ油	赤ちゃんせんべい	
			*ほうれん草のおかか和え	かつお節	ほうれん草		醤油	
16	月	昼食	厚揚げの照り煮 すまし汁	厚揚げ かまぼこ	枝豆	胡麻油・砂糖・胡麻	醤油・みりん・天然だし 水・天然だし・塩・醤油	
			ご飯			*	S. ZAMAGO SIM MINU	
		3時	手作りプリッツ まな		人参・青のり粉	小麦粉・片栗粉・サラダ油・砂糖	塩	
			麦茶		<u> </u>	1	麦茶•水	

				主な材料と体内での働き					
日付	曜日	提供時間	献立	主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	調味料		
			蒸しさつま芋	主にからにをうくるもの	土にかりたの制すを整えるもの		间外科		
		10時	肉じゃが	豚肉	人参・玉葱・グリンピース	さつま芋 じゃが芋・サラダ油・砂糖	天然だし・醤油・みりん		
		日金	わかめの酢の物	玉子	わかめ・もやし・えのき茸	砂糖	酢・塩・醤油		
17	火	昼食	味噌汁	味噌	オクラ・大根		水・天然だし		
			ご飯 あじさいゼリー			*	-10		
		3時	件乳	 牛乳		ぶどうゼリーの素・クールゼリーの素	水		
		10時	大根煮	1 30	大根		天然だし		
			鮭のレモンバター醤油	dt	レモン	マーガリン・サラダ油	料理酒・醤油		
		^	*茹でブロッコリー		ブロッコリー		塩		
18	水	旦艮	ラタトゥイユ コンソメスープ	ウインナー	ズッキーニ、パプリカ、茄子・玉葱・水煮トマト ほうれん草・人参		塩・コンソメ・水 コンソメ・塩・こしょう・水		
			ご飯		3,000	*			
		3時	ゆかりチーズおにぎり	チーズ	ゆかり	*			
\sqcup			麦茶 蒸しじゃが芋			12 . 46++	麦茶・水		
		1019	マーボー豆腐	豆腐・豚肉・味噌	長葱・にんにく・生姜・グリンピース	じゃが芋 サラダ油・胡麻油・砂糖・片栗粉	醤油・水		
		日舎	春雨中華サラダ		もやし・胡瓜・人参	春雨・砂糖・胡麻油	醤油・酢		
19	木	昼食	にら玉スーノ	玉子	C5	胡麻油・片栗粉	水・鶏がらスープ・醤油・塩・こしょう		
			ご飯 いちごジャムヨーグルト	ヨーグルト		米しいちごジャム			
		3時	麦茶	3-9701		Necesta	麦茶・水		
		10時	にんじん煮		人参	砂糖			
		_	味噌うどん(O歳対応)	味噌・豚肉・ナルト	もやし・きゃべつ・人参・コーン	うどん・サラダ油・胡麻油	水・鶏がらスープ・塩・こしょう		
20	金	昼食	ほうれん草の菜種和え マスカットゼリー	玉子	ほうれん草・玉葱	マスカットゼリーの素	醤油・和風だし 水		
		0.51	ピザトースト	チーズ	玉葱・ピーマン・ピザソース	食パン	Ag.		
$\lfloor \rfloor$		3時	牛乳	牛乳					
		10時	南瓜ボーロ			かぼちゃボーロ			
		同合	タコライス(O歳対応) ババロア	豚肉・チーズ牛乳	胡瓜・きゃべつ・トマト	サラダ油・米	ケチャップ・ウスターソース 水		
21	±	些艮	コンソメスープ	T-#6	人参	じゃが芋	水 コンソメ・塩・こしょう・水		
		3時	マリービスケット			マリービスケット			
			友尔				麦茶・水		
		10時	: 野菜せんべい 鶏の塩こうじ焼	鶏肉		サラダ油	赤ちゃんせんべい 塩こうじ		
			* 青梗菜のお浸し	かつお節	青梗菜	J J J J J J J	醤油・天然だし		
23	П	昼食	ブロッコリーの胡麻和え		ブロッコリー・赤ピーマン・コーン	胡麻·砂糖	羅油		
20	D		味噌汁	味噌		さつま芋・焼麩	水・天然だし		
			ご飯 りんごフルーチェ	牛乳・スキムミルク	りんご缶	米 フルーチェの素			
		3時	麦茶	130 712(7)	3,700	370 3 ±05%	麦茶•水		
		10時	蒸しかぼちゃ		南瓜				
		日金	ハヤシライス(O歳対応) ピクルス	豚肉	玉葱・人参・生姜・にんにく	じゃが芋・サラダ油・米	ハヤシフレーク・ケチャップ・ウスターソース・水 酢・塩		
24	火	些艮	バナナ		大根・胡瓜・人参・黄パプリカバナナ	砂糖	GF • √m.		
		3時	ツナロールサンド	ツナ	玉葱・パセリ	ロールパン・マヨドレ			
			午 乳	牛乳					
		10時	にんじん煮 チキンのトマト煮込み	鶏肉	人参	砂糖サラダ油	ケチャップ・コンソメ・塩		
		^	ほうれん草とコーンのソテー	大切/公	ほうれん草・もやし・コーン	サラダ油	コンソメ・塩		
25	水	昼食	グリームスープ	牛乳	マッシュルーム・玉葱・人参	片栗粉	鶏がらスープ・水・塩・こしょう		
			食パン			食パン			
		3時	鮭磯おにぎり 麦茶	さけ	青のり粉	米・胡麻	麦茶•水		
		10時	大根煮		大根		天然だし		
			豚肉と野菜の春雨炒め	豚肉	きゃべつ・もやし・人参・青梗菜	春雨・サラダ油・胡麻油	水・鶏がらスープ・醤油		
26	*	昼食	大豆のツナマヨ和え 味噌汁	大豆・ツナ	玉葱・コーン	マヨドレ	塩・こしょう		
26	小		ご飯	味噌	大根の葉	里芋 米	水・天然だし		
		3時	キャラメルプリン	牛乳		キャラメルプリンの素	2K		
			支 尔			In Adda	麦茶・水		
		10時	蒸しじゃが芋 のり塩焼きからあげ(O歳対応)	鶏肉	にんにく・生姜・青のり粉	じゃが芋 片栗粉・小麦粉・サラダ油	醤油・塩・こしょう・鶏がらスープ・料理酒		
			*にんじんの甘煮	類例	人参	が から か を から	塩		
c-	_	昼食	リボンマカロニサラダ	ロースハム	人参・胡瓜	リボンマカロニ・マヨドレ	塩・こしょう		
27	壶		コンソメスープ		きゃべつ・玉葱・パセリ	N/	コンソメ・塩・こしょう・水		
			とうもろこしごはん ココアケーキ	エフ・片型・フナノンリケ	コーン	米 小麦粉・サラダ油・砂糖・純ココア・	料理酒・塩		
		3時		玉子・牛乳・スキムミルク		シュガーパウダー	ベーキングパウダー		
H		10時	午乳 野菜せんべい	牛乳			赤ちゃんせんべい		
			焼きうどん	豚肉・かつお節	人参・玉葱・きゃべつ	うどん・サラダ油	醤油・塩・こしょう・料理酒・みりん・鶏がらスープ		
28	土	昼食	ゼリー			ゼリーの素	水		
			中華スープ おせんべい		もやし・わかめ	胡麻・胡麻油 サラダせんべい	水・鶏がらスープ・醤油・塩・こしょう		
		3時	麦茶))) J C (0 N)	麦茶•水		
\Box		10時	野菜せんべい				赤ちゃんせんべい		
			鶏の照り焼き(O歳対応)	鶏肉	70	小麦粉・サラダ油	塩・こしょう・みりん・醤油		
		同會	*ブロッコリーのマヨ和え がんもと野菜の煮物	がんもどき	プロッコリー 人参・グリンピース	マヨドレ 砂糖	醤油・天然だし		
30	月	三尺	味噌汁	味噌	わかめ	じゃが芋	水・天然だし		
			ご飯			*			
		3時	キャロット豆乳蒸しパン 麦茶	豆乳	人参	小麦粉·砂糖	ベーキングパウダー		
<u> </u>			ベ ホ	1	<u> </u>		麦茶・水		

※都合より献立が変更になる場合がありますのでご了承ください ※27品目アレルゲン不使用の食材には N対応 と表記しています

