

平成30年 7月分 9~11 ヵ月 (パクパク期)



日付	献立表	主食	おやつ		材料名		
			午前	午後	熱や力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの
2 月 23	ポークビーンズ 春雨サラダ みそ汁 (玉葱)	五倍粥~ 軟飯	小魚あられ	ヨーグルト	・おかゆ ・じゃがいも ・春雨	・豚肉	・たまねぎ・人参 ・きゅうり・もやし
3 火	白身魚のホイル蒸し じゃが芋の金平 みそ汁 (小松菜・豆腐)	五倍粥~ 軟飯	ハイハイン	チーズ スティック	・おかゆ ・じゃがいも	・白身魚 ・豆腐	・キャベツ・人参 ・小松菜
4 水 18	チキンナゲット風 ふうふう大根 みそ汁 (にら・玉葱)	五倍粥~ 軟飯	お野菜 すなっく	小魚とひじき のおこめせん	・おかゆ	・鶏肉	・たまねぎ・人参 ・大根・にら
5 木 19	豆腐だんご 三色お浸し みそ汁 (玉葱・じゃが芋)	五倍粥~ 軟飯	小魚あられ	豆乳もち	・おかゆ ・じゃがいも	・豆腐 ・鶏ひき肉 ・じゃこ	・もやし・人参 ・きゅうり ・たまねぎ
6 金 20	焼き肉 炒り煮 オレンジ みそ汁 (大根)	五倍粥~ 軟飯	チーズ スティック	お野菜 すなっく	・おかゆ ・じゃがいも	・豚肉	・たまねぎ・人参 ・大根 ・オレンジ
7 土 21	七夕そうめん じゃが芋餅 バナナ	そうめん	ヨーグルト	せんべい	・そうめん ・じゃがいも	・粉チーズ	・きゅうり・人参 ・バナナ
9 月 30	ラタトゥイユ風 もやしのお浸し オレンジ みそ汁 (じゃが芋・玉葱)	五倍粥~ 軟飯	小魚とひじき のおこめせん	ハイハイン	・おかゆ ・じゃがいも	・ツナ	・たまねぎ・トマト ・人参・もやし ・小松菜
10 火 24	煮魚 人参しりしり みそ汁 (ほうれん草・葱)	五倍粥~ 軟飯	チーズ スティック	お野菜 すなっく	・おかゆ	・赤魚	・ほうれん草・人参 ・ねぎ
11 水 25	鶏の甘辛煮 小松菜のお浸し みそ汁 (豆腐・玉葱)	五倍粥~ 軟飯	ハイハイン	小魚あられ	・おかゆ	・豆腐	・たまねぎ・人参 ・小松菜
12 木 26	高野豆腐の野菜煮 じゃが芋のチーズ金平 みそ汁 (ほうれん草・豆腐)	五倍粥~ 軟飯	お野菜 すなっく	バナナ	・おかゆ ・じゃがいも	・高野豆腐 ・豆腐 ・粉チーズ	・人参・たまねぎ ・ほうれん草
13 金 27	ハンバーグ 南瓜サラダ みそ汁 (玉葱)	五倍粥~ 軟飯	小魚とひじき のおこめせん	ふかしいも	・おかゆ ・かぼちゃ	・豚ひき肉	・たまねぎ・人参
14 土	煮そうめん トマトサラダ バナナ	そうめん	ヨーグルト	せんべい	・そうめん	・ツナ	・たまねぎ・人参 ・トマト・きゅうり ・バナナ
17 火 31	ハヤシライス風 きゃべつのお浸し みそ汁 (じゃが芋・人参)	五倍粥~ 軟飯	チーズ スティック	ヨーグルト	・おかゆ ・じゃがいも	・豚肉	・人参・たまねぎ ・キャベツ

※28日(土)は夏祭りのため給食はありません。