

平成30年 **7月分** 7・8ヵ月（モグモグ期）



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日	ポークビーンズ 春雨サラダ みそ汁（玉葱）	七倍粥			・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日	白身魚のホイル蒸し じゃが芋の金平 みそ汁（小松菜・豆腐）	七倍粥			・おかゆ ・じゃがいも	・白身魚 ・豆腐	・キャベツ・人参 ・小松菜
4月18日	チキンナゲット風 ふろふき大根 みそ汁（にら・玉葱）	七倍粥			・おかゆ	・鶏肉	・たまねぎ・人参 ・大根・にら
5月19日	豆腐だんご 三色お浸し みそ汁（玉葱・じゃが芋）	七倍粥			・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月20日	焼き肉 炒り煮 オレンジ みそ汁（大根）	七倍粥			・おかゆ ・じゃがいも	・豚肉	・たまねぎ・人参 ・大根 ・オレンジ
7月21日	七夕そうめん じゃが芋餅 バナナ	そうめん			・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日	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）	七倍粥			・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月24日	煮魚 人参しりしり みそ汁（ほうれん草・葱）	七倍粥			・おかゆ	・赤魚	・ほうれん草・人参 ・ねぎ
11月25日	鶏の甘辛煮 小松菜のお浸し みそ汁（豆腐・玉葱）	七倍粥			・おかゆ	・豆腐	・たまねぎ・人参 ・小松菜
12月26日	高野豆腐の野菜煮 バナナ じゃが芋のチーズ金平 みそ汁（ほうれん草・豆腐）	七倍粥			・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月27日	ハンバーグ 南瓜サラダ みそ汁（玉葱）	七倍粥			・おかゆ ・かぼちゃ	・豚ひき肉	・たまねぎ・人参
14月	煮そうめん トマトサラダ バナナ	そうめん			・そうめん	・ツナ	・たまねぎ・人参 ・トマト・きゅうり ・バナナ
17月31日	ハヤシライス風 きゃべつのお浸し みそ汁（じゃが芋・人参）	七倍粥			・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。