



日曜	献立	材料名
1月	全粥(えんどう) ビーフン煮 豆腐のすまし汁 オレンジ	米、グリーンピース ビーフン、たまねぎ、にんじん、ピーマン、だし汁、しょうゆ、片栗粉 豆腐、たまねぎ、わかめ、にんじん、ねぎ、だし汁、しょうゆ、オレンジ
2火	全粥 鶏じゃが サラダ煮 いちご	米 鶏ひき肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、グリーンピース、しょうゆ、砂糖、だし汁 キャベツ、きゅうり、にんじん、酢、しょうゆ、砂糖、だし汁、いちご
8月	全粥～軟飯 鶏肉と野菜煮 そら豆入りサラダ煮	米 鶏肉、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、グリーンピース、だし汁、しょうゆ、米粉 キャベツ、きゅうり、そらめめ、酢、しょうゆ、だし汁
9火	全粥 鶏と野菜あんかけ 豆腐スープ オレンジ	米 鶏ひき肉、こまつな、にんじん、だし汁、砂糖、しょうゆ、片栗粉 豆腐、たまねぎ、にんじん、だし汁、しょうゆ、オレンジ
10水	全粥 はまちと野菜煮 新玉ねぎのみそ汁	米 はまち、アスパラガス、キャベツ、にんじん、だし汁、片栗粉 たまねぎ、じゃがいも、ねぎ、だし汁、みそ
11木	全粥 豆腐と玉ねぎ煮 青菜のおかか煮 いちご	米 豆腐、たまねぎ、にんじん、しいたけ、砂糖、しょうゆ、水、片栗粉 キャベツ、こまつな、にんじん、かつお節、だし汁、片栗粉、いちご
12金	全粥～軟飯(金時豆) ひき肉とじゃがいも煮 スナックえんどうのツナ煮	米、いんげんまめ 鶏ひき肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、だし汁、米粉 スナックえんどう、きゅうり、キャベツ、にんじん、ツナ缶、だし汁
15月	全粥 野菜そうめん 納豆のみそ風味 バナナ	米 そうめん、キャベツ、たまねぎ、にんじん、だし汁、しょうゆ 納豆、たまねぎ、ねぎ、だし汁、みそ、砂糖、バナナ
16火	全粥 あかうおとじゃがいも煮 きゃべつのスープ	米 あかうお、じゃがいも、だし汁 キャベツ、たまねぎ、にんじん、しょうゆ、だし汁
17水	全粥 鶏肉と野菜煮 切干大根のみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、こまつな、にんじん、だし汁、しょうゆ 切り干しだいこん、じゃがいも、にんじん、ねぎ、だし汁、みそ
18木	全粥 鶏肉とじゃがいも煮 豆腐スープ バナナ	米 鶏ひき肉、じゃがいも、にんじん、ピーマン、だし汁、しょうゆ 豆腐、たまねぎ、にんじん、しいたけ、だし汁、しょうゆ、バナナ
19金	全粥 さわらと野菜煮 野菜煮	米 さわら、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、だし汁、片栗粉 キャベツ、ほうれんそう、にんじん、しょうゆ、だし汁
22月	全粥 鶏肉のスープ ポテトサラダ風 オレンジ	米 鶏ひき肉、片栗粉、たまねぎ、にんじん、だし汁、しょうゆ じゃがいも、きゅうり、キャベツ、にんじん、しょうゆ、酢、だし汁、オレンジ
23火	全粥 あかうおと野菜煮 じゃが芋のみそ汁	米 あかうお、キャベツ、きゅうり、にんじん、だし汁、しょうゆ、片栗粉 じゃがいも、たまねぎ、にんじん、ねぎ、だし汁、みそ
24水	全粥 鶏肉と豆腐煮 春雨スープ	米 鶏ひき肉、豆腐、たまねぎ、スナックえんどう、だし汁、しょうゆ、片栗粉 はるさめ、たまねぎ、チンゲンサイ、にんじん、しいたけ、だし汁、しょうゆ
25木	全粥 さわら煮 春雨サラダ オレンジ	米 さわら、だし汁、しょうゆ、片栗粉 はるさめ、キャベツ、きゅうり、にんじん、だし汁、しょうゆ、酢、オレンジ
26金	全粥 大豆と野菜煮 きゃべつの磯香煮 オレンジ	米 大豆、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、だし汁、砂糖、しょうゆ キャベツ、こまつな、にんじん、だし汁、のり、しょうゆ、オレンジ
29月	全粥 鶏肉と玉ねぎ煮 サラダ煮 バナナ	米 鶏ひき肉、たまねぎ、にんじん、だし汁、しょうゆ、米粉 キャベツ、きゅうり、にんじん、ツナ缶、だし汁、バナナ
30火	全粥 鶏肉と野菜煮 スープ	米 鶏肉、キャベツ、きゅうり、にんじん、だし汁、しょうゆ たまねぎ、にんじん、しいたけ、だし汁、しょうゆ
31水	全粥 さわら煮 オニオンスープ アスパラサラダ煮	米 さわら、だし汁、片栗粉、たまねぎ、にんじん、だし汁、しょうゆ アスパラガス、キャベツ、にんじん、だし汁、酢、しょうゆ

- ※ 離乳食後は欲しがるだけミルクを飲みます。  
また、午前、午後の間食時間にもミルクを飲みます。
- ※ 使用食材の中に食べたことのないものがあれば、お知らせください。
- ※ 都合により献立を変更する場合がありますがご了承ください。

～お茶や白湯で水分補給をしましょう～

お風呂上りや散歩の後など、のどの渇いている時には、お茶や白湯で水分補給をしましょう。暑い時は定期的にするとうれいですね。