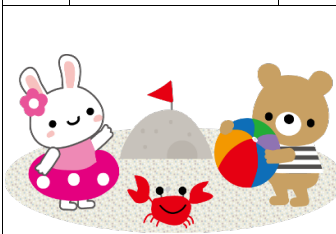
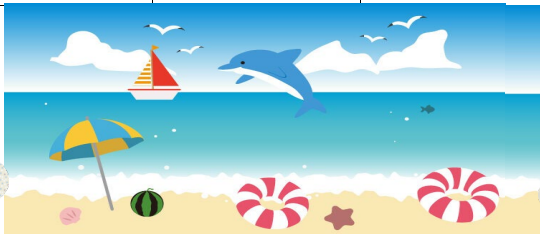


桂ぶどうの木こども園

	完了期 12ヶ月頃	後期 9～11ヶ月頃	中期 8～7ヶ月頃	初期 5～6ヶ月頃	おやつ（完了期）	おやつ（後期）		完了期 12ヶ月頃	後期 9～11ヶ月頃	中期 8～7ヶ月頃	初期 5～6ヶ月頃	おやつ（完了期）	おやつ（後期）		
25 (月)	・野菜うどん (豚肉,キャベツ,玉葱,人参) * <u>ブロッコリー</u> <u>サラダ</u>	・野菜うどん (豚肉,キャベツ,玉葱,人参) ・ブロッコリーサラダ (ツナ,カリフラワー,コーン)	・おかゆ ・白身魚の人参和え ・ブロッコリーの だし煮 ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・つぶしがゆ ・白身魚ペースト ・ブロッコリーペースト ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	* <u>オレンジ</u> ・お子様せんべい	* <u>オレンジ</u> ・お子様せんべい	4 18 (月)	・ごはん ・鮭の塩焼き * <u>おかず金平</u> ・すまし汁 (人参,えのき)	・軟飯 ・鮭の塩焼き * <u>おかず金平</u> ・すまし汁 (人参,えのき)	・おかゆ ・白身魚のだし煮 ・人参の煮物 ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・つぶしがゆ ・白身魚ペースト ・人参ペースト ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・ヨーグルト ・お子様せんべい	・ヨーグルト ・お子様せんべい		
12 26 (火)	・ごはん 12日・鶏の塩麹焼き 26日・鶏の揚げ焼き ・春雨サラダ (胡瓜,人参) * <u>味噌汁</u>	・軟飯 12日・鶏の塩麹焼き 26日・鶏の揚げ焼き ・春雨サラダ (胡瓜,人参) * <u>味噌汁</u>	・おかゆ ・しらす野菜煮 (キャベツ,人参,玉葱) ・人参の煮物 ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・つぶしがゆ ・しらすペースト ・人参ペースト ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・フルーツゼリー (100%果汁ジュース 砂糖,寒天) ・お子様せんべい	・フルーツゼリー (100%果汁ジュース 砂糖,寒天) ・お子様せんべい	5 19 (火)	・ごはん * <u>南瓜コロッケ</u> * <u>トマト</u> * <u>中華スープ</u>	・軟飯 * <u>南瓜コロッケ</u> ・トマト * <u>中華スープ</u>	・おかゆ ・しらすのトマト和え ・ブロッコリーの煮物 ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・つぶしがゆ ・しらすペースト ・ブロッコリーペースト ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・わらび餅 (片栗粉,砂糖,きな粉)	・わらび餅 (片栗粉,砂糖,きな粉)		
13 27 (水)	・豆腐入り野菜おじや (キャベツ,人参,玉葱,ほうれん草) ・さつま芋スティック ・コンソメスープ (キャベツ,人参,玉葱)	・豆腐入り野菜おじや (キャベツ,人参,玉葱,ほうれん草) ・さつま芋スティック ・コンソメスープ (キャベツ,人参,玉葱)	・豆腐入り野菜おじや (キャベツ,人参,玉葱,ほうれん草) ・さつま芋の煮物 ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・豆腐入り野菜つぶしおじや (キャベツ,人参,玉葱,ほうれん草) ・さつま芋ペースト ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・あずきケーキ (小麦粉,砂糖,油,甘納豆 ベーキングパウダー) ・あずきケーキ (小麦粉,砂糖,油,甘納豆 ベーキングパウダー)	・あずきケーキ (小麦粉,砂糖,油,甘納豆 ベーキングパウダー)	6 20 (水)	・豆腐入り野菜おじや (キャベツ,人参,玉葱,ほうれん草) * <u>焼き南瓜</u> * <u>すまし汁</u>	・豆腐入り野菜おじや (キャベツ,人参,玉葱,ほうれん草) ・焼き南瓜 * <u>すまし汁</u>	・豆腐入り野菜おじや (キャベツ,人参,玉葱,ほうれん草) ・南瓜の煮物 ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・豆腐入り野菜つぶしおじや (キャベツ,人参,玉葱,ほうれん草) ・南瓜ペースト ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	* <u>すいか</u> ・お子様せんべい	* <u>すいか</u> ・お子様せんべい		
14 28 (木)	* <u>炊き込みピラフ</u> * <u>ブロッコリー</u> * <u>野菜スープ</u>	・炊き込み軟飯 (ツナ,玉葱,人参,コーン,三度豆) * <u>ブロッコリー</u> * <u>野菜スープ</u>	・おかゆ ・白身魚の煮物 ・ブロッコリーの だし煮 ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・つぶしがゆ ・白身魚ペースト ・ブロッコリーペースト ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	* <u>マカロニきな粉</u>	* <u>マカロニきな粉</u>	7 21 (木)	・ごはん * <u>鶏じゃが</u> * <u>胡瓜スライス</u> ・味噌汁 (冬瓜,玉葱)	・軟飯 * <u>鶏じゃが</u> ・胡瓜スライス ・味噌汁 (冬瓜,玉葱)	・おかゆ ・白身魚の煮物 ・じゃが芋と人参の煮物 ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・つぶしがゆ ・白身魚ペースト ・じゃが芋ペースト ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・トースト	・トースト		
1 15 29 (金)	* <u>中華丼</u> * <u>チーズ</u> * <u>すまし汁</u>	* <u>中華丼（軟飯）</u> * <u>チーズ</u> * <u>すまし汁</u>	・おかゆ ・しらすの人参和え ・ほうれん草のだし煮 ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・つぶしがゆ ・しらすペースト ・ほうれん草ペースト ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	1・15日 * <u>麩のラスク</u> 29日 ・ふかし芋	1・15日 * <u>麩のラスク</u> 29日 ・ふかし芋	8 22 (金)	・ごはん ・鶏の味噌焼き (キャベツ,玉葱,じゃが芋) * <u>ほうれん草ナムル</u> * <u>春雨スープ</u>	・軟飯 ・鶏の味噌焼き (キャベツ,玉葱,じゃが芋) * <u>ほうれん草ナムル</u> * <u>春雨スープ</u>	・おかゆ ・豆腐の人参和え ・ほうれん草の煮物 ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・つぶしがゆ ・豆腐ペースト ・ほうれん草ペースト ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・お楽しみ献立 ※実習生の考えた レシピになります。	・お楽しみ献立 ※実習生の考えた レシピになります。		
2 16 30 (土)	・うどん (豚肉,人参,わかめ) * <u>さつま芋の甘煮</u>	・うどん (豚肉,人参,わかめ) ・さつま芋の甘煮	・野菜と白身魚のおじや (キャベツ,人参,玉葱 ほうれん草) ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・野菜と白身魚のつぶしおじや (キャベツ,人参,玉葱 ほうれん草) ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・お子様せんべい	・お子様せんべい	9 23 (土)	* <u>甘旨豚丼</u> * <u>味噌汁</u>	* <u>甘旨豚丼（軟飯）</u> * <u>味噌汁</u>	・野菜と白身魚のおじや (キャベツ,人参,玉葱 ほうれん草) ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・野菜と白身魚のつぶしおじや (キャベツ,人参,玉葱 ほうれん草) ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・お子様せんべい	・お子様せんべい		
												醤油・砂糖・片栗粉・味噌 小麦粉・鰹節・味噌・酢 マヨネーズ・酢・柑橘果汁 合わせだし・マーガリン 料理酒・バター・サラダ油 ケチャップ・オリーブ油 ごま油・塩・鶏ガラ・みりん コンソメ・マヨドレ 醤油・砂糖・片栗粉・鰹節 小麦粉・味噌・合わせだし 昆布だし・マーガリン 料理酒・バター・サラダ油 ケチャップ・オリーブ油 ごま油・塩・鶏ガラ・みりん コンソメ 昆布だし 片栗粉 昆布だし 片栗粉 * _____ は材料は給食献立を 確認して下さい。 味付けは給食より薄味にしています。 形状は給食より小さめに提供します。			