

令和7年12月 献立表

新宿区立あいじつ子ども園

日・曜日	午前おやつ	昼 食		午後おやつ	
		献立名	使用食材	献立名	使用食材
1 ・ 15	ヨーグルト	納豆ご飯 鶏肉と長いもの味噌煮	米 納豆 醤油 鶏肉 人参 長いも 玉葱 さやいんげん 酒 みりん 砂糖 醤油 味噌	牛乳／果物 ホットケーキ	牛乳／りんご 牛乳 ブルーベリージャム ベーキングパウダー 小麦粉 油 砂糖
2 ・ 16		白菜のすまし汁 果物	白菜 かぶ かぶの葉 塩 醤油 バナナ		牛乳／キウイフルーツ 米 鶏ひき肉 ピーマン 玉葱 油 塩 こしょう トマトケチャップ
3 ・ 17	牛乳 キウイフルーツ	ご飯 魚の竜田揚げ /トマト もやしの華風和え 油揚げの味噌汁	米 魚 生姜 片栗粉 油 酒 醤油 /トマト もやし チンゲン菜 人参 ハム ごま油 砂糖 醤油 じやがいも 玉葱 油揚げ 味噌	牛乳／果物 麺ラスク	牛乳／バナナ 麺 バター 油 グラニュー糖
4 ・ 18		パン マカロニグラタン 白菜サラダ 豆腐のスープ	ロールパン 鶏ひき肉 玉葱 エリンギ マカロニ 牛乳 パン粉 粉チーズ 小麦粉 油 バター 塩 こしょう 白菜 小松菜 人参 ホールコーン缶 油 砂糖 塩 醋 豆腐 葉葱 塩 醤油		牛乳／みかん 米 すりごま 片栗粉 酒 みりん 砂糖 味噌
5 ・ 19	ヨーグルト	ご飯 すき焼き風煮 大根の味噌汁 果物	米 豚肉 玉葱 人参 白菜 しらたき 焼き豆腐 油 みりん 砂糖 醤油 大根 もやし 味噌 バナナ	牛乳／果物 さつまいも 蒸しパン	牛乳／りんご 牛乳 さつまいも 小麦粉 ベーキングパウダー バター 砂糖
6 ・ 20		ぶりかけご飯 肉と野菜の炒め物 麺の味噌汁	米 ぶりかけ 豚肉 人参 玉葱 キャベツ ピーマン 油 酒 醤油 塩 こしょう 麺 なす 味噌		牛乳／果物 菓子
8 ・ 22	牛乳 みかん	★8日はしんじゅく野菜の日★ ご飯 (8日)魚のレモン風味焼き (22日)魚のゆうあん焼き	米 (8日)魚のレモン風味焼き (22日)魚のゆうあん焼き	★22日は冬至★ 牛乳／果物	牛乳／りんご
		お浸し 切干大根の煮物 豆腐の味噌汁	キャベツ 人参 醤油 切干大根 油揚げ 人参 さやえんどう みりん 砂糖 醤油 玉葱 豆腐 味噌		(8日)大学 かぼちゃ (22日)かぼちゃの いとこ煮
9 ・ 23	牛乳 バナナ	ご飯 千草焼き ツナ和え さつまいもの味噌汁	米 玉葱 人参 ひじき さやいんげん 卵 片栗粉 砂糖 塩 みりん 醤油 キャベツ きゅうり 人参 ツナ缶 砂糖 塩 醋 さつまいも 葱 味噌	牛乳／果物 カラフル スパゲッティ	牛乳／みかん スペゲッティ 人参 玉葱 ウインナー チンゲン菜 粉チーズ オリーブオイル 油 塩 こしょう
10 ・ 24		ピラフ ローストチキン ボイルブロッコリー 豆腐のスープ 果物	米 玉葱 人参 ピーマン ホールコーン缶 油 塩 こしょう 鶏肉 玉葱 にんにく 生姜 酒 醤油 トマトケチャップ 中濃ソース ボイルブロッコリー 豆腐 レタス 塩 醤油 (10日) キウイフルーツ (24日) 莓 キウイフルーツ		牛乳／果物 きな粉揚げパン
11 ・ 25	牛乳 菓子	五目ラーメン ジャーマンポテト 果物	生中華麺 生姜 にんにく 豚肉 白菜 人参 もやし 葱 生椎茸 ごま油 酒 塩 醤油 玉葱 ベーコン じゃがいも 油 塩 こしょう バナナ	牛乳 / 果物 (11日) 菓子 (25日)ツナわなかめ おにぎり	牛乳 / みかん 菓子 米 ツナ缶 生わかめ 酒 塩
12 ・ 26		カレーライス 大根とじゃこのサラダ 果物	米 生姜 にんにく 豚肉 玉葱 人参 じゃがいも トマトピューレ ヨーグルト 牛乳 小麦粉 油 バター 中濃ソース 塩 カレー粉 大根 きゅうり 人参 じゃこ 油 砂糖 醋 醤油 みかん		牛乳 アップルゼリー 菓子
13 ・ 27	ヨーグルト	ご飯 鶏肉と大根のうま煮 じゃがいもの味噌汁	米 鶏肉 人参 大根 油 みりん 砂糖 醤油 じゃがいも 小松菜 味噌	牛乳／果物 菓子	牛乳／バナナ 菓子
19 ・ 金		★19日誕生会★ ゆかりご飯 すき焼き風煮 大根の味噌汁 フルーツポンチ	米 ゆかり 豚肉 玉葱 人参 白菜 しらたき 焼き豆腐 油 みりん 砂糖 醤油 大根 もやし 味噌 バナナ キウイフルーツ みかん缶 砂糖		牛乳／りんご 牛乳 さつまいも 小麦粉 ベーキングパウダー バター 砂糖

※都合により献立を変更することがあります。

※毎食(昼食、おやつ)、麦茶を提供します。

※上記で、食べたことのない食材はご家庭でお試しください。

12月22日は冬至です。1年のうち最も昼が短く、夜が長くなる日です。冬至には、「ん」が重なる食材を食べると運がつくとしてかぼちゃ(別名:なんきん)を食べる習慣があります。栄養たっぷりのかぼちゃを食べて元気に冬を過ごしましょう。

	1~2歳児		3歳以上児	
	エネルギー	たんぱく質	エネルギー	たんぱく質
総目標	450kcal	19.0g	550kcal	23.0g
平均	455kcal	18.2g	550kcal	21.3g

令和7年12月 献立表(完了食)

新宿区立あいじつ子ども園

日・曜日	午前おやつ 献立名	昼 食		午後おやつ	
		献立名	使用食材	献立名	使用食材
1 ・ 15	ヨーグルト	納豆ご飯 鶏肉と長いもの味噌煮 白菜のすまし汁 果物	米 納豆 醤油 鶏肉 人参 長いも 玉葱 さやいんげん 酒 みりん 砂糖 醤油 味噌 白菜 かぶ かぶの葉 塩 醬油 バナナ	牛乳 / 果物 ホットケーキ	牛乳 / りんご(煮) 牛乳 ブルーベリージャム ベーキングパウダー 小麦粉 油 砂糖
2 ・ 16	牛乳 菓子	カレーうどん さつまいものサラダ 果物	乾麺 豚肉 人参 玉葱 えのきだけ ほうれん草 片栗粉 みりん 砂糖 塩 醬油 カレー粉 さつまいも きゅうり ブロッコリー 油 砂糖 塩 酢 みかん	牛乳 / 果物 チキンライス	牛乳 / キウイフルーツ 米 鶏ひき肉 ピーマン 玉葱 油 塩 こしょう トマトケチャップ
3 ・ 17	牛乳 キウイ フルーツ	ご飯 魚の竜田揚げ /トマト もやしの華風和え 油揚げの味噌汁	米 魚 生姜 片栗粉 油 酒 醬油 / トマト もやし チンゲン菜 人参 ハム ごま油 砂糖 醬油 じやがいも 玉葱 油揚げ 味噌	牛乳 / 果物 麺ラスク	牛乳 / バナナ 麺 バター 油 グラニュー糖
4 ・ 18	牛乳 バナナ	パン マカロニグラタン 白菜サラダ 豆腐のスープ	ロールパン 鶏ひき肉 玉葱 マカロニ 牛乳 パン粉 粉チーズ 小麦粉 油 バター 塩 こしょう 白菜 小松菜 人参 ホールコーン缶 油 砂糖 塩 酢 豆腐 葉葱 塩 醬油	牛乳 / 果物 味噌おにぎり	牛乳 / みかん 米 すりごま 片栗粉 酒 みりん 砂糖 味噌
5 ・ 19	金 ヨーグルト	ご飯 すき焼き風煮 大根の味噌汁 果物	米 豚肉 玉葱 人参 白菜 焼き豆腐 油 みりん 砂糖 醬油 大根 もやし 味噌 バナナ	牛乳 / 果物 さつまいも 蒸しパン	牛乳 / りんご(煮) 牛乳 さつまいも 小麦粉 ベーキングパウダー バター 砂糖
6 ・ 20	牛乳 菓子	ぶりかけご飯 肉と野菜の炒め物 麺の味噌汁	米 ぶりかけ 豚肉 人参 玉葱 キャベツ ピーマン 油 酒 醬油 塩 こしょう 麺 なす 味噌	牛乳 / 果物 菓子	牛乳 / バナナ 菓子
8 ・ 22	牛乳 みかん	★8日はしんじゅく野菜の日★ ご飯 (8日)魚のレモン風味焼き (22日)魚のゆうあん焼き お浸し 切干大根の煮物 豆腐の味噌汁	米 魚 レモン果汁 油 酒 みりん 塩 魚 ゆず果汁 油 酒 みりん 醬油 キャベツ 人参 醬油 切干大根 油揚げ 人参 さやえんどう みりん 砂糖 醬油 玉葱 豆腐 味噌	★22日は冬至★ 牛乳 / 果物 (8日)大学 かぼちゃ ごま 油 砂糖 (22日)かぼちゃの いとこ煮	牛乳 / りんご(煮) かぼちゃ ごま 油 砂糖 醤油 酒 かぼちゃ 小豆 砂糖 塩
9 ・ 23	牛乳 バナナ	ご飯 千草焼き ツナ和え さつまいもの味噌汁	米 玉葱 人参 ひじき さやいんげん 卵 片栗粉 砂糖 塩 みりん 醤油 キャベツ きゅうり 人参 ツナ缶 砂糖 塩 酢 さつまいも 葱 味噌	牛乳 / 果物 カラフル スパゲッティ	牛乳 / みかん スペゲッティ 人参 玉葱 ウインナー チンゲン菜 粉チーズ オリーブオイル 油 塩 こしょう
10 ・ 24	水 ヨーグルト	ピラフ ローストチキン ボイルブロッコリー 豆腐のスープ 果物	米 玉葱 人参 ピーマン ホールコーン缶 油 塩 こしょう 鶏肉 玉葱 にんにく 生姜 酒 醬油 トマトケチャップ 中濃ソース ブロッコリー 豆腐 レタス 塩 醬油 (10日) キウイフルーツ (24日) 莓 キウイフルーツ	牛乳 / 果物 きな粉揚げパン	牛乳 / バナナ コッペパン きな粉 油 砂糖 塩
11 ・ 25	木 牛乳 菓子	五目ラーメン ジャーマンポテト 果物	生中華麺 生姜 にんにく 豚肉 白菜 人参 もやし 葱 生椎茸 ごま油 酒 塩 醬油 玉葱 ベーコン じゃがいも 油 塩 こしょう バナナ	牛乳 / 果物 (11日) 菓子 (25日)ツナわなかめ おにぎり	牛乳 / みかん 菓子 米 ツナ缶 生わかめ 酒 塩
12 ・ 26	金 牛乳 バナナ	カレーライス 大根とじゃこのサラダ 果物	米 生姜 にんにく 豚肉 玉葱 人参 じゃがいも トマトピューレ ヨーグルト 牛乳 小麦粉 油 バター 中濃ソース 塩 カレー粉 大根 きゅうり 人参 じゃこ 油 砂糖 酢 醬油 みかん	牛乳 アップルゼリー 菓子	牛乳 粉寒天 りんごジュース 砂糖 菓子
13 ・ 27	土 ヨーグルト	ご飯 鶏肉と大根のうま煮 じゃがいもの味噌汁	米 鶏肉 人参 大根 油 みりん 砂糖 醬油 じゃがいも 小松菜 味噌	牛乳 / 果物 菓子	牛乳 / バナナ 菓子
19 ・ 金	ヨーグルト	★19日誕生会★ ゆかりご飯 すき焼き風煮 大根の味噌汁 フルーツポンチ	米 ゆかり 豚肉 玉葱 人参 白菜 焼き豆腐 油 みりん 砂糖 醬油 大根 もやし 味噌 バナナ キウイフルーツ みかん缶 砂糖	牛乳 / 果物 さつまいも 蒸しパン	牛乳 / りんご(煮) 牛乳 さつまいも 小麦粉 ベーキングパウダー バター 砂糖

※都合により献立を変更することがあります。

※毎食(昼食、おやつ)、麦茶を提供します。

※上記で、食べたことのない食材はご家庭でお試しください。

令和7年12月 後期食献立表

新宿区立あいじつ子ども園

日・曜日	午 前			午 後		
	献立名	使用 食材	献立名	使用 食材		
1 ・ 15 月	お粥または軟飯 野菜とそぼろの味噌煮 白菜とかぶのすまし汁	米 鶏ひき肉 人参 玉葱 片栗粉 みりん 味噌 白菜 かぶ 醤油	ミルク	納豆粥または納豆軟飯 かぶと人参のスープ りんごのコンポート	米 ひきわり納豆 白菜 醤油 かぶ 人参 塩 りんご	ミルク
2 ・ 16 火	とろみうどん さつまいも煮 果物	乾麺 鶏ひき肉 人参 片栗粉 みりん 醤油 さつまいも プロッコリー 片栗粉 みりん 砂糖 醤油 みかん	ミルク	玉葱おかか粥または 玉葱おかか軟飯 きゅうりとほうれん草の スープ スティック人参	米 玉葱 かつお節 きゅうり ほうれん草 塩 人参 醤油	ミルク
3 ・ 17 水	お粥または軟飯 魚のトマト煮 じゃがいもと玉葱の味噌汁	米 白身魚 トマト チンゲン菜 片栗粉 砂糖 塩 じゃがいも 玉葱 味噌	ミルク	トマト粥またはトマト軟飯 麸の洋風煮 玉葱とチンゲン菜のすまし汁	米 トマト じゃがいも 人参 麸 片栗粉 砂糖 塩 玉葱 チンゲン菜 醤油	ミルク
4 ・ 18 木	パン粥またはトースト シチュー風 人参と葉葱のスープ	食パン 鶏ひき肉 玉葱 白菜 牛乳 小麦粉 バター 塩 人参 葉葱 塩	ミルク	ごま粥またはごま軟飯 白菜と小松菜の煮浸し 豆腐と玉葱の味噌汁	米 すりごま 白菜 小松菜 片栗粉 みりん 砂糖 醤油 絹豆腐 玉葱 味噌	ミルク
5 ・ 19 金	お粥または軟飯 ミニ肉団子の煮物 さつまいもと大根の味噌汁	米 鶏ひき肉 玉葱 白菜 人参 片栗粉 みりん 砂糖 醤油 さつまいも 大根 味噌	ミルク	蒸しパン さつまいもの洋風煮 白菜と人参のスープ	牛乳 小麦粉 ベーキングパウダー バター 砂糖 さつまいも 大根 片栗粉 砂糖 塩 白菜 人参 塩	ミルク
6 ・ 20 土	お粥または軟飯 麸と野菜のうま煮 なすと玉葱の味噌汁	米 麸 キャベツ 人参 片栗粉 みりん 砂糖 醤油 なす 玉葱 味噌	ミルク	人参粥または人参軟飯 野菜のミルクスープ 果物	米 人参 玉葱 キャベツ 牛乳 塩 バナナ	ミルク
8 ・ 22 月	お粥または軟飯 魚のあんかけ煮 かぼちゃと玉葱の味噌汁	米 白身魚 人参 キャベツ 片栗粉 みりん 砂糖 醤油 かぼちゃ 玉葱 味噌	ミルク	キャベツ粥または キャベツ軟飯 かぼちゃと人参の煮物 豆腐と玉葱のスープ	米 キャベツ かぼちゃ 人参 片栗粉 みりん 砂糖 醤油 豆腐 玉葱 塩	ミルク
9 ・ 23 火	お粥または軟飯 ツナの卵とじ さつまいもとキャベツの 味噌汁	米 ツナ缶 きゅうり 玉葱 卵 片栗粉 みりん 砂糖 醤油 さつまいも キャベツ 味噌	ミルク	にゅうめん さつまいものチーズ煮 果物	そうめん チンゲン菜 葱 みりん 醤油 さつまいも 人参 粉チーズ 片栗粉 みかん	ミルク
10 ・ 24 水	お粥または軟飯 豆腐の彩り煮 レタスと玉葱のすまし汁	米 絹豆腐 人参 プロッコリー 片栗粉 みりん 砂糖 醤油 レタス 玉葱 醤油	ミルク	パン粥またはトースト 具だくさんスープ バナナヨーグルト	食パン 人参 玉葱 レタス 塩 ヨーグルト バナナ	ミルク
11 ・ 25 木	煮込みうどん じゃがいものそぼろ煮 スティック人参	乾麺 白菜 みりん 醤油 鶏ひき肉 じゃがいも 片栗粉 みりん 砂糖 醤油 人参 醤油	ミルク	お粥または軟飯 野菜のスープ煮 じゃがいもと玉葱の味噌汁	米 白菜 人参 片栗粉 砂糖 塩 じゃがいも 玉葱 味噌	ミルク
12 ・ 26 金	お粥または軟飯 鶏肉のオーロラ煮 人参ときゅうりの味噌汁	米 鶏ひき肉 大根 トマトピューレ じゃがいも 片栗粉 砂糖 醤油 人参 きゅうり 味噌	ミルク	お粥または軟飯 野菜のうま煮 きゅうりと大根のすまし汁	米 玉葱 人参 片栗粉 みりん 砂糖 醤油 きゅうり 大根 醤油	ミルク
13 ・ 27 土	お粥または軟飯 人参と大根のおかか煮 じゃがいもと小松菜の味噌汁	米 人参 大根 かつお節 片栗粉 みりん 砂糖 醤油 じゃがいも 小松菜 味噌	ミルク	小松菜粥または小松菜軟飯 具だくさん汁 バナナヨーグルト	米 小松菜 大根 人参 じゃがいも 醤油 ヨーグルト バナナ	ミルク

※都合により献立を変更することがあります。

※毎食、麦茶を提供します。

※食パンはロールパンに、鶏ひき肉は豚ひき肉に変更することがあります。

※上記で、食べたことのない食材はご家庭でお試しください。

令和7年12月 中期食献立表

新宿区立あいじつ子ども園

日・曜日	午 前		午 後	
	献立名	使用食材	献立名	使用食材
1 ・ 15 月	お粥 野菜とそぼろの味噌煮 白菜とかぶのすまし汁	米 鶏ひき肉 人参 玉葱 片栗粉 みりん 味噌 白菜 かぶ 醤油	納豆粥 かぶと人参のスープ りんごのコンポート ミルク	米 ひきわり納豆 白菜 醤油 かぶ 人参 塩 りんご ミルク
2 ・ 16 火	とろみうどん さつまいも煮 果物	乾麺 鶏ひき肉 人参 片栗粉 みりん 醤油 さつまいも ブロッコリー 片栗粉 みりん 砂糖 醤油 みかん	玉葱おかか粥 きゅうりとほうれん草の スープ 人参煮 ミルク	米 玉葱 かつお節 きゅうり ほうれん草 塩 人参 片栗粉 醤油 ミルク
3 ・ 17 水	お粥 魚のトマト煮 じゃがいもと玉葱の味噌汁	米 白身魚 トマト チンゲン菜 片栗粉 砂糖 塩 じゃがいも 玉葱 味噌	トマト粥 麩の洋風煮 玉葱とチンゲン菜のすまし汁 ミルク	米 トマト じゃがいも 人参 麩 片栗粉 砂糖 塩 玉葱 チンゲン菜 醤油 ミルク
4 ・ 18 木	パン粥 シチュー風 人参と葉葱のスープ	食パン 鶏ひき肉 玉葱 白菜 牛乳 小麦粉 バター 塩 人参 葉葱 塩	お粥 白菜と小松菜の煮浸し 豆腐と玉葱の味噌汁 ミルク	米 白菜 小松菜 片栗粉 みりん 砂糖 醤油 絹豆腐 玉葱 味噌 ミルク
5 ・ 19 金	お粥 鶏肉と野菜の煮物 さつまいもと大根の味噌汁	米 鶏ひき肉 玉葱 白菜 人参 片栗粉 みりん 砂糖 醤油 さつまいも 大根 味噌	お粥 さつまいもの洋風煮 白菜と人参のスープ ミルク	米 さつまいも 大根 片栗粉 砂糖 塩 白菜 人参 塩 ミルク
6 ・ 20 土	お粥 麩と野菜のうま煮 なすと玉葱の味噌汁	米 麩 キャベツ 人参 片栗粉 みりん 砂糖 醤油 なす 玉葱 味噌	人参粥 野菜のミルクスープ 果物 ミルク	米 人参 玉葱 キャベツ 牛乳 塩 バナナ ミルク
8 ・ 22 月	お粥 魚のあんかけ煮 かぼちゃと玉葱の味噌汁	米 白身魚 人参 キャベツ 片栗粉 みりん 砂糖 醤油 かぼちゃ 玉葱 味噌	キャベツ粥 かぼちゃと人参の煮物 豆腐と玉葱のスープ ミルク	米 キャベツ かぼちゃ 人参 片栗粉 みりん 砂糖 醤油 豆腐 玉葱 塩 ミルク
9 ・ 23 火	お粥 ツナと野菜煮 さつまいもとキャベツの 味噌汁	米 ツナ缶 きゅうり 玉葱 片栗粉 みりん 砂糖 醤油 さつまいも キャベツ 味噌	にゅうめん さつまいものチーズ煮 果物 ミルク	そうめん チンゲン菜 葱 みりん 醤油 さつまいも 人参 粉チーズ 片栗粉 みかん ミルク
10 ・ 24 水	お粥 豆腐の彩り煮 レタスと玉葱のすまし汁	米 絹豆腐 人参 ブロッコリー 片栗粉 みりん 砂糖 醤油 レタス 玉葱 醤油	パン粥 具だくさんスープ バナナヨーグルト ミルク	食パン 人参 玉葱 レタス 塩 ヨーグルト バナナ ミルク
11 ・ 25 木	煮込みうどん じゃがいものそぼろ煮 人参煮	乾麺 白菜 みりん 醤油 鶏ひき肉 じゃがいも 片栗粉 みりん 砂糖 醤油 人参 片栗粉 醤油	お粥 野菜のスープ煮 じゃがいもと玉葱の味噌汁 ミルク	米 白菜 人参 片栗粉 砂糖 塩 じゃがいも 玉葱 味噌 ミルク
12 ・ 26 金	お粥 鶏肉のオーロラ煮 人参ときゅうりの味噌汁	米 鶏ひき肉 大根 トマトピューレ じゃがいも 片栗粉 砂糖 醤油 人参 きゅうり 味噌	お粥 野菜のうま煮 きゅうりと大根のすまし汁 ミルク	米 玉葱 人参 片栗粉 みりん 砂糖 醤油 きゅうり 大根 醤油 ミルク
13 ・ 27 土	お粥 人参と大根のおかか煮 じゃがいもと小松菜の味噌汁	米 人参 大根 かつお節 片栗粉 みりん 砂糖 醤油 じゃがいも 小松菜 味噌	小松菜粥 具だくさん汁 バナナヨーグルト ミルク	米 小松菜 大根 人参 じゃがいも 醤油 ヨーグルト バナナ ミルク

※都合により献立を変更することがあります。

※毎食、麦茶を提供します。

※上記で、食べたことのない食材はご家庭でお試しください。

令和7年12月 初期食献立表

新宿区立あいじつ子ども園

日・曜日	初期食【前半】			初期食【後半】		
	献立名	使用食材		献立名	使用食材	
1・15 月	つぶし粥 かぶのペースト 人参のペースト 野菜スープ	米 かぶ 人参	ミルク	つぶし粥 かぶのペースト 人参のペースト 野菜スープ	米 かぶ 人参	ミルク
2・16 火	つぶし粥 さつまいものペースト プロッコリーのペースト 野菜スープ	米 さつまいも プロッコリー	ミルク	つぶし粥 さつまいものペースト プロッコリーのペースト 野菜スープ 豆腐のペースト	米 さつまいも プロッコリー 絹豆腐	ミルク
3・17 水	つぶし粥 じゃがいもののペースト チンゲン菜のペースト 野菜スープ	米 じゃがいも チンゲン菜	ミルク	つぶし粥 じゃがいもののペースト チンゲン菜のペースト 野菜スープ 白身魚のペースト	米 じゃがいも チンゲン菜 白身魚 片栗粉	ミルク
4・18 木	つぶし粥 白菜のペースト 玉葱のペースト 野菜スープ	米 白菜 玉葱	ミルク	つぶし粥 白菜のペースト 玉葱のペースト 野菜スープ 豆腐のペースト	米 白菜 玉葱 絹豆腐	ミルク
5・19 金	つぶし粥 さつまいものペースト 白菜のペースト 野菜スープ	米 さつまいも 白菜	ミルク	つぶし粥 さつまいものペースト 白菜のペースト 野菜スープ 白身魚のペースト	米 さつまいも 白菜 白身魚 片栗粉	ミルク
6・20 土	つぶし粥 人参のペースト 玉葱のペースト 野菜スープ	米 人参 玉葱	ミルク	つぶし粥 人参のペースト 玉葱のペースト 野菜スープ	米 人参 玉葱	ミルク
8・22 月	つぶし粥 かぼちゃのペースト キャベツのペースト 野菜スープ	米 かぼちゃ キャベツ	ミルク	つぶし粥 かぼちゃのペースト キャベツのペースト 野菜スープ	米 かぼちゃ キャベツ	ミルク
9・23 火	つぶし粥 さつまいとのペースト キャベツのペースト 野菜スープ	米 さつまいも キャベツ	ミルク	つぶし粥 さつまいとのペースト キャベツのペースト 野菜スープ 白身魚のペースト	米 さつまいも キャベツ 白身魚 片栗粉	ミルク
10・24 水	つぶし粥 プロッコリーのペースト 玉葱のペースト 野菜スープ	米 プロッコリー 玉葱	ミルク	つぶし粥 プロッコリーのペースト 玉葱のペースト 野菜スープ 豆腐のペースト	米 プロッコリー 玉葱 絹豆腐	ミルク
11・25 木	つぶし粥 じゃがいもののペースト 人参のペースト 野菜スープ	米 じゃがいも 人参	ミルク	つぶし粥 じゃがいもののペースト 人参のペースト 野菜スープ 白身魚のペースト	米 じゃがいも 人参 白身魚 片栗粉	ミルク
12・26 金	つぶし粥 大根のペースト きゅうりのペースト 野菜スープ	米 大根 きゅうり	ミルク	つぶし粥 大根のペースト きゅうりのペースト 野菜スープ 豆腐のペースト	米 大根 きゅうり 絹豆腐	ミルク
13・27 土	つぶし粥 人参のペースト じゃがいもののペースト 野菜スープ	米 人参 じゃがいも	ミルク	つぶし粥 人参のペースト じゃがいもののペースト 野菜スープ	米 人参 じゃがいも	ミルク

※都合により献立を変更することがあります。

※毎食、麦茶を提供します。

※上記で、食べたことのない食材はご家庭でお試しください。