

2024年05月

献立表

日	曜	屋食献立名	3時おやつ	材料（屋食と午後おやつ）			日	曜	屋食献立名	3時おやつ	材料（屋食と午後おやつ）		
				熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの					熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの
1	水	全粥90g 煮野菜 魚の煮つけ みぞ汁	煮野菜 おやき（しらす） 麦茶	めし、米	たら、しらす干し	たまねぎ、だいこん、にんじん	17	金	全粥90g 魚の煮つけ 煮野菜 みぞ汁	煮野菜 おやき（ゆかり） 麦茶	全がゆ（精白米）、米	たら	たまねぎ、だいこん、にんじん
2	木	全粥90g 煮野菜 魚のおろし煮 みぞ汁	煮野菜 おやき（かぼちゃ） 麦茶	全がゆ（精白米）、めし	さわら	だいこん、たまねぎ、にんじん、かぼちゃ	20	月	全粥90g 煮野菜 魚のおろし煮 みぞ汁	煮野菜 おやき（かぼちゃ） 麦茶	全がゆ（精白米）、めし	さわら	だいこん、たまねぎ、にんじん、かぼちゃ
7	火	全粥90g 煮野菜 魚のみぞ煮 みぞ汁	煮野菜 おやき（かぼちゃ） 麦茶	全がゆ（精白米）、めし	さわら	たまねぎ、だいこん、にんじん、かぼちゃ	21	火	全粥90g 煮野菜 豆腐と野菜の煮物 みぞ汁	煮野菜 麦茶	全がゆ（精白米）、片栗粉	木綿豆腐	たまねぎ、だいこん、にんじん、キャベツ
8	水	全粥90g 煮野菜 魚のみぞ煮 みぞ汁	煮野菜 麦茶	全がゆ（精白米）	さわら	たまねぎ、だいこん、にんじん	22	水	全粥90g 煮野菜 魚の煮つけ みぞ汁	煮野菜 おやき（きなこ） 麦茶	全がゆ（精白米）、米	たら、きな粉	たまねぎ、だいこん、にんじん
9	木	全粥90g 煮野菜 豆腐のトマト煮 みぞ汁	煮野菜 おやき（ゆかり） 麦茶	全がゆ（精白米）、米、片栗粉	たい	たまねぎ、だいこん、にんじん、キャベツ	23	木	全粥90g 煮野菜 魚のみぞ煮 みぞ汁	煮野菜 おやき（しらす） 麦茶	全がゆ（精白米）、めし	さわら、しらす干し	たまねぎ、だいこん、にんじん
10	金	軟飯 煮野菜 魚のみぞ煮 みぞ汁	煮野菜 おやき（かぼちゃ） 麦茶	米、めし	さわら	たまねぎ、だいこん、にんじん、かぼちゃ	24	金	全粥90g 煮野菜 魚の野菜あんかけ みぞ汁	煮野菜 おやき（かぼちゃ） 麦茶	全がゆ（精白米）、めし、片栗粉	たい	たまねぎ、だいこん、にんじん、キャベツ、かぼちゃ
13	月	全粥90g 煮野菜 豆腐と野菜の煮物 みぞ汁	煮野菜 おやき（きなこ） 麦茶	全がゆ（精白米）、米、片栗粉	木綿豆腐、きな粉	たまねぎ、だいこん、にんじん、キャベツ	27	月	全粥90g 煮野菜 豆腐と野菜の煮物 みぞ汁	煮野菜 おやき（しらす） 麦茶	全がゆ（精白米）、めし、片栗粉	木綿豆腐、しらす干し	たまねぎ、だいこん、にんじん、キャベツ
14	火	全粥90g 煮野菜 魚のみぞ煮 みぞ汁	煮野菜 パン・食パン 麦茶	全がゆ（精白米）、食パン	さわら	たまねぎ、だいこん、にんじん	28	火	全粥90g 煮野菜 魚の煮つけ みぞ汁	おやき（かぼちゃ） 煮野菜 麦茶	全がゆ（精白米）、めし	たら	たまねぎ、だいこん、にんじん、かぼちゃ
15	水	全粥90g 煮野菜 魚の野菜あんかけ みぞ汁	煮野菜 おやき（しらす） 麦茶	全がゆ（精白米）、めし、片栗粉	たい、しらす干し	たまねぎ、だいこん、にんじん、キャベツ	29	水	全粥90g 煮野菜 魚のみぞ煮 みぞ汁	煮野菜 おやき（ゆかり） 麦茶	全がゆ（精白米）、米	さわら	たまねぎ、だいこん、にんじん
16	木	全粥90g 煮野菜 魚の煮つけ みぞ汁	煮野菜 麦茶	全がゆ（精白米）	たら	たまねぎ、だいこん、にんじん	30	木	全粥90g 煮野菜 豆腐のトマト煮 みぞ汁	煮野菜 おやき（ゆかり） 麦茶	全がゆ（精白米）、米	さわら	たまねぎ、だいこん、にんじん
							31	金	全粥90g 煮野菜 魚のみぞ煮 みぞ汁	煮野菜 パン・食パン 麦茶	全がゆ（精白米）、食パン	さわら	たまねぎ、だいこん、にんじん