



2025年1月

<完了食>

日付	献立	材料名
16日 (木)	やわらかフランスパン 和風クリームシチュー ほうれん草ともやしとコーンのサラダ 牛乳	やわらかフランスパン、サラダ油、豚肉、にんじん、鶏がら ベーリーフ、さといも、しめじ、ねぎ、食塩、スキムミルク バター、小麦粉、牛乳、みそ、ほうれん草、もやし、コーン缶 酢
22日 (水)	米粉のハヤシライス スープ くだもの 牛乳	米、サラダ油、たまねぎ、にんじん、豚ひき肉、かつお・こんぶだし汁 じゃがいも、食塩、しょうゆ、きび砂糖、ケチャップ、とんかつソース 米粉、きゃべつ、生わかめ、みかん、牛乳

<後・中期食>

日付	献立	材料名
16日 (木)	やわらかフランスパンまたはパンがゆ クリームシチュー ほうれん草ともやしのサラダ ミルク	やわらかフランスパン、サラダ油、たまねぎ、鶏ひき肉、食塩 にんじん、かつお・こんぶだし汁、さつまいも、米粉、育児用ミルク ほうれん草、もやし、酢
22日 (水)	米粉のハヤシライス スープ くだもの ミルク	米、サラダ油、たまねぎ、にんじん、豚ひき肉、かつお・こんぶだし汁 じゃがいも、食塩、しょうゆ、きび砂糖、ケチャップ、とんかつソース 米粉、きゃべつ、生わかめ、みかん、育児用ミルク

中期食は、後期食をつぶししたものになります。使用する食材は同じものです。
柔らかフランスパンは、パンがゆになります。

<初期食>

日付	献立	材料名
16日 (木)	10倍がゆ さつまいもとにんじんのペースト スープ ミルク	米、さつまいも、にんじん、昆布だし汁、たまねぎ、食塩 育児用ミルク
22日 (水)	10倍がゆ じゃがいもとにんじんのペースト スープ ミルク	米、じゃがいも、にんじん、昆布だし汁、キャベツ、食塩 育児用ミルク