

	㊦ 12.26	㊦ 13.27	㊦ 14.28	㊦ 15.29	㊦ 2.16.30	㊦ 3.17.31
<u>後期</u>	<ul style="list-style-type: none"> 軟飯おにぎり 牛肉と野菜の煮もの (牛肉、五ねぎ、トマト、しめじ、トマト、ホホシ、黄パプリカ、ぶい) スティック野菜 (人参) 	<ul style="list-style-type: none"> 軟飯おにぎり タラと冬瓜の夏野菜あんかけ (タラ、冬瓜、人参、ピマン、オクラ、えのき、五ねぎ、片栗粉) スティック野菜 (じゃがいも) 	<ul style="list-style-type: none"> パンかじゆ 夏野菜煮込み (合挽きミンチ、トマト、なす、五ねぎ、おろし、ズッキーニ、人参、片栗粉) スティック野菜 (きゅうり) 	<ul style="list-style-type: none"> 軟飯おにぎり 豆腐の野菜あんかけ (豆腐、五ねぎ、オクラ、おろし、じゃがいも、赤パプリカ、人参、片栗粉) スティック野菜 (人参) 	<ul style="list-style-type: none"> 軟飯おにぎり 豚肉と野菜煮 (豚肉、五ねぎ、人参、大根、エリンギ、しらたき、じゃがいも) スティック野菜 (きゅうりとリンゴ) 	<ul style="list-style-type: none"> 煮込みラビオリ (ラビオリ、牛肉、人参、五ねぎ、しめじ、きゅうり、コーン) スティック野菜 (かぼちゃ)
<u>中期</u>	<ul style="list-style-type: none"> おかゆ 豆腐のトマト煮 (豆腐、五ねぎ、人参、なす、トマト、黄パプリカ) 	<ul style="list-style-type: none"> おかゆ タラと冬瓜の夏野菜あんかけ (タラ、冬瓜、人参、ピマン、オクラ、五ねぎ、じゃがいも、片栗粉) 	<ul style="list-style-type: none"> おかゆ 魚と13種の野菜煮 (魚、トマト、おろし、なす、五ねぎ、かぼちゃ、人参、ズッキーニ、大根、おろし) 	<ul style="list-style-type: none"> おかゆ 豆腐の野菜あんかけ (豆腐、五ねぎ、オクラ、人参、じゃがいも、赤パプリカ、片栗粉) 	<ul style="list-style-type: none"> おかゆ カレーの汁で煮 (カレー、大根おろし、五ねぎ、人参、きゅうり、じゃがいも) 	<ul style="list-style-type: none"> おかゆ かぼちゃのしらすあんかけ (しらす、かぼちゃ、五ねぎ、人参、きゅうり)
<u>初期</u>	<ul style="list-style-type: none"> フジシカバ 人参のすりつぶし 	<ul style="list-style-type: none"> フジシカバ じゃがいものすりつぶし 	<ul style="list-style-type: none"> フジシカバ トマトのすりつぶし 	<ul style="list-style-type: none"> フジシカバ 人参のすりつぶし 	<ul style="list-style-type: none"> フジシカバ きゅうりのすりつぶし 	<ul style="list-style-type: none"> フジシカバ かぼちゃのすりつぶし
朝のおやつ	赤あんせんべい	赤あんせんべい	果物 (バナナ、オレンジ)	赤あんせんべい	果物 (バナナ、オレンジ)	赤あんせんべい
3時のおやつ (後期の時)	米粉のバナナ蒸しパン (米粉、豆腐、バナナ、ベキングパウダー)	オレンジ寒天、お茶 (寒天、水、オレンジ)	じゃがいもの軟飯おにぎり、お茶 (米、昆布、ちりめんじゆ)	じゃがいもおせき、お茶 (じゃがいも、春雨、片栗粉)	チーズロールパン、お茶 (食パン、アイス、チーズ)	赤あんせんべい、お茶
	㊦ 5.19	㊦ 6.20	㊦ 7.21	㊦ 8.22	㊦ 9.23	㊦ 10.24
<u>後期</u>	<ul style="list-style-type: none"> 軟飯おにぎり 豚肉と冬瓜のあんかけ (豚肉、冬瓜、人参、小松菜、きゅうり、五ねぎ、しらたき、片栗粉) スティック野菜 (じゃがいも) 	<ul style="list-style-type: none"> 軟飯おにぎり 牛肉のトマト煮込み (牛肉、じゃがいも、五ねぎ、なす、ズッキーニ、トマト、黄パプリカ、赤パプリカ、オクラ) スティック野菜 (人参) 	<ul style="list-style-type: none"> 軟飯おにぎり 魚と野菜の煮もの (魚、きゅうり、人参、五ねぎ、冬瓜、えのき) スティック野菜 (りまぢや) 	<ul style="list-style-type: none"> 軟飯おにぎり 和風マゼナす (豚ミンチ、なす、ピマン、黄パプリカ、トマト、人参、五ねぎ、じゃがいも、片栗粉) スティック野菜 (きゅうり) 	<ul style="list-style-type: none"> 軟飯おにぎり 豆腐の野菜煮 (豆腐、五ねぎ、大根、キャベツ、ズッキーニ、人参、しめじ、オクラ、赤パプリカ、じゃがいも) スティック野菜 (じゃがいも) 	<ul style="list-style-type: none"> 軟飯おにぎり 和風白菜煮 (豚肉、白菜、人参、ピマン、五ねぎ、なす、トマト、コーン、片栗粉) スティック野菜 (きゅうり)
<u>中期</u>	<ul style="list-style-type: none"> おかゆ 冬瓜のしらすあんかけ (しらす、冬瓜、人参、小松菜、きゅうり、五ねぎ、じゃがいも) 	<ul style="list-style-type: none"> おかゆ タラのトマト煮込み (タラ、じゃがいも、五ねぎ、人参、なす、トマト、ズッキーニ、黄パプリカ、赤パプリカ、オクラ) 	<ul style="list-style-type: none"> おかゆ 魚と野菜の煮もの (魚、かぼちゃ、人参、きゅうり、五ねぎ、冬瓜) 	<ul style="list-style-type: none"> おかゆ カレーの野菜あんかけ (カレー、おろし、ピマン、黄パプリカ、トマト、人参、五ねぎ、じゃがいも、片栗粉) 	<ul style="list-style-type: none"> おかゆ 豆腐の野菜煮 (豆腐、五ねぎ、人参、キャベツ、ズッキーニ、オクラ、赤パプリカ、じゃがいも) 	<ul style="list-style-type: none"> おかゆ 夏野菜あんかけ (しらす、おろし、ピマン、きゅうり、トマト、白菜、人参、五ねぎ、片栗粉)
<u>初期</u>	<ul style="list-style-type: none"> フジシカバ じゃがいものすりつぶし 	<ul style="list-style-type: none"> フジシカバ 人参のすりつぶし 	<ul style="list-style-type: none"> フジシカバ かぼちゃのすりつぶし 	<ul style="list-style-type: none"> フジシカバ きゅうりのすりつぶし 	<ul style="list-style-type: none"> フジシカバ じゃがいものすりつぶし 	<ul style="list-style-type: none"> フジシカバ トマトのすりつぶし
朝のおやつ	赤あんせんべい	果物 (バナナ、オレンジ)	赤あんせんべい	赤あんせんべい	果物 (バナナ、オレンジ)	赤あんせんべい
3時のおやつ (後期の時)	すいか、お茶	ミルキーケーキ、お茶 (小麦粉、米粉、ミルク、ベキングパウダー)	冷やし豆腐、お茶 (豆腐、かつおだし、昆布、ねぎ)	さつま芋とリンゴの甘煮、お茶 (さつま芋、リンゴ)	スティックトースト、お茶 (食パン)	赤あんせんべい、お茶

① どの食材も園で食べる前に必ずお家で試して下さい。② 夏野菜がおいしい季節になりました。③ 毎日展示食で大きさや量などみて下さい。後期食では手がかみで食材を口へ持っていきやすく、スティック野菜や軟飯のおにぎりにしています。お家でもぜひ参考にして下さい。