

月	火	水	木	金	土
<b>2</b> <b>軟飯と味付のり</b> <b>豚肉とエリンギの炒め煮</b> <b>小松菜のじゃこ煮 みそ汁</b>  ○精白米 味付のり ○豚肉 玉葱 エリンギ ○小松菜 白菜 にんじん ちりめんじゃこ ○大根 にんじん ねぎ 昆布 削り節	<b>3</b> <b>軟飯 煮魚 高野豆腐の煮物</b> <b>みそ汁</b>  ○精白米 ○白身魚 ○高野豆腐 玉葱 にんじん 三度豆 ○えのき茸 玉葱 ねぎ 昆布 削り節	<b>4</b> <b>軟飯 鶏肉と玉葱の煮物</b> <b>ほうれん草とハムの洋風煮</b> <b>かぶのスープ</b>  ○精白米 ○鶏肉 玉葱 ○ほうれん草 玉葱 にんじん ハム ○かぶ(葉付き) もやし しめじ 鶏がら	<b>5</b> <b>小松菜鮭ふりかけごはん</b> <b>豚肉と玉葱の煮物</b> <b>野菜の煮物 みそ汁</b>  ○精白米 小松菜 鮭 うすあげ 白ごま ○豚肉 玉葱 ○キャベツ 玉葱 にんじん ピーマン ○豆腐 干しわかめ ねぎ 昆布 削り節	<b>6</b> <b>ハヤシライス 花野菜サラダ</b> <b>ヨーグルト</b>  ○精白米 豚肉 玉葱 じゃがいも にんじん セロリー チーズ 小麦粉 りんご トマト ケチャップ 鶏がら ○ブロッコリー カリフラワー マヨドレ ○ヨーグルト	<b>7</b> <b>水菜とツナの和風スパゲティ</b> <b>すまし汁</b>  ○スパゲティ ツナ缶(水煮) 玉葱 にんじん エリンギ 水菜 糸のり ○鶏肉 にんじん ねぎ 昆布 削り節
<b>ふのラスク(バター風味)</b>	<b>フライドポテト</b>	<b>ケチャップライス</b>	<b>りんご蒸しパン</b>	<b>クレープ(ホップ)</b>	
<b>9</b> <b>牛丼 チンゲン菜の煮物</b> <b>みそ汁</b>  ○精白米 牛肉 玉葱 にんじん 生しいたけ ねぎ ○チンゲン菜 玉葱 ○じゃがいも 干しわかめ ねぎ 昆布 削り節	<b>10</b> <b>軟飯 煮魚 白菜の土佐煮</b> <b>みそ汁</b>  ○精白米 ○白身魚 ○白菜 ほうれん草 にんじん 花かつお ○豆腐 えのき茸 ねぎ 昆布 削り節	<p>～お知らせ～</p> <p>間食には牛乳が付きます。</p> <p>おにぎりの日は お茶になります。</p> 	<b>12</b> <b>軟飯 鶏肉と玉葱の煮物</b> <b>高野豆腐の含め煮 すまし汁</b>  ○精白米 ○鶏肉 玉葱 ○高野豆腐 玉葱 にんじん みつば ○ゆば 白菜 ねぎ 昆布 削り節	<b>13</b> <b>軟飯 豚肉とにらの炒め煮</b> <b>ひじき煮 のっぺい汁</b>  ○精白米 ○豚肉 玉葱 にら ○ひじき にんじん ちくわ ○里芋 にんじん しめじ ねぎ 昆布 削り節 片栗粉	<b>14</b> <b>煮込みうどん</b> <b>じゃが芋の煮物</b>  ○うどん 鶏肉 玉葱 干しいたけ にんじん ねぎ 昆布 削り節 ○じゃがいも 玉葱 にんじん
<b>スノーボール</b>	<b>ピザまん</b>			<b>マラーカオ</b>	
<b>16</b> <b>軟飯 豚肉と小松菜の煮物</b> <b>切干大根煮 みそ汁</b>  ○精白米 ○豚肉 小松菜 ○切干大根 にんじん 平天 ○玉葱 生しいたけ ねぎ 昆布 削り節	<b>17</b> <b>麦ごはんと味付のり</b> <b>鮭の照焼き</b> <b>春菊のごま風味煮 みそ汁</b>  ○精白米 麦 味付のり ○鮭 ○春菊 白菜 にんじん 白ごま ○豆腐 しめじ ねぎ 昆布 削り節	<b>18</b> <b>軟飯 鶏肉と玉葱のケチャップ煮</b> <b>ポテトサラダ スープ</b>  ○精白米 ○鶏肉 玉葱 ケチャップ ○じゃがいも 玉葱 きゅうり にんじん マヨドレ ○キャベツ にんじん パセリ 鶏がら	<b>19</b> <b>軟飯 豚肉と玉葱の煮物</b> <b>堺産大根と厚揚げの煮物</b> <b>そうめん入りみそ汁</b>  <b>食育の日</b> ○精白米 ○豚肉 玉葱 ○大根(堺産) にんじん 三度豆 厚揚げ ○そうめん 白菜 干しわかめ ねぎ 昆布 削り節	<b>20</b> <b>軟飯 鶏肉と玉葱の煮物</b> <b>チンゲン菜の煮物 かき卵汁</b>  ○精白米 ○鶏肉 玉葱 ○チンゲン菜 玉葱 ○卵 えのき茸 にんじん みつば 昆布 削り節 片栗粉	<b>21</b> <b>ほうれん草とベーコンの</b> <b>クリームパスタ</b> <b>かぶのすまし汁</b>  ○スパゲティ ベーコン 玉葱 にんじん しめじ ほうれん草 小麦粉 牛乳 ○鶏肉 かぶ(葉付き) 昆布 削り節
<b>アップルトースト</b>	<b>パンケーキ</b>	<b>焼きおにぎり</b>	<b>みたらしミルクもち</b>	<b>豆乳ケーキ</b>	
	<b>24</b> <b>軟飯 鶏肉と野菜の炒め煮</b> <b>春雨の煮物 みそ汁</b>  ○精白米 ○鶏肉 玉葱 ピーマン にんじん ○はるさめ きゅうり にんじん ○じゃがいも 玉葱 ねぎ 昆布 削り節	<b>25</b> <b>ビビンバ風丼</b> <b>キャベツの煮物</b> <b>水菜のすまし汁</b>  ○精白米 豚肉赤身ミンチ チンゲン菜 もやし にんじん 白ごま 片栗粉 ○キャベツ にんじん ○切麩 しめじ 水菜 昆布 削り節	<b>26</b> <b>炊き込みごはん 煮魚</b> <b>白菜の甘酢煮 すまし汁</b>  ○精白米 ひじき うすあげ にんじん ○白身魚 ○白菜 きゅうり にんじん ○豆腐 えのき茸 ねぎ 昆布 削り節	<b>27</b> <b>ハヤシライス</b> <b>チンゲン菜の洋風煮</b> <b>ヨーグルト</b>  ○精白米 鶏肉 玉葱 じゃがいも にんじん チーズ 小麦粉 りんご トマト ケチャップ 鶏がら ○チンゲン菜 玉葱 にんじん ○ヨーグルト	<b>28</b> <b>煮込みうどん</b> <b>豚肉と野菜の煮物</b>  ○うどん 鶏肉 玉葱 にんじん ねぎ 昆布 削り節 ○豚肉 キャベツ もやし にんじん
		<b>ココアちんすこう</b>	<b>お好み焼き</b>	<b>フルーツ蒸しパン</b>	

☆給食・間食は行事などの都合により、献立日が変更になる場合があります。



月	火	水	木	金	土
<b>2</b> かゆ又は軟飯 豚肉と野菜の煮物 小松菜のじゃこ煮 みそ汁  ○精白米 ○豚肉ミンチ状 玉葱 ○小松菜 白菜 にんじん ちりめんじゃこ ○大根 にんじん ねぎ	<b>3</b> かゆ又は軟飯 煮魚 高野豆腐の煮物 みそ汁  ○精白米 ○白身魚 ○高野豆腐 玉葱 にんじん 三度豆 ○えのき茸 玉葱 ねぎ	<b>4</b> かゆ又は軟飯 鶏肉と玉葱の煮物 ほうれん草の洋風煮 かぶのスープ  ○精白米 ○鶏肉ミンチ状 玉葱 ○ほうれん草 玉葱 にんじん ○かぶ(葉付き) もやし しめじ	<b>5</b> 小松菜入りかゆ 豚肉と玉葱の煮物 野菜の煮物 みそ汁  ○精白米 小松菜 ○豚肉ミンチ状 玉葱 ○キャベツ 玉葱 にんじん ピーマン ○豆腐 干しわかめ ねぎ	<b>6</b> かゆ又は軟飯 トマトシチュー 花野菜の洋風煮 ヨーグルト  ○精白米 ○豚肉ミンチ状 玉葱 じゃがいも にんじん セロリー チーズ 小麦粉 りんご トマト ケチャップ ○ブロッコリー カリフラワー ○ヨーグルト	<b>7</b> かゆ 白身魚と野菜の煮物 すまし汁  ○精白米 ○白身魚 玉葱 にんじん ○鶏肉ミンチ状 にんじん ねぎ
りんご煮	じゃが芋煮	かゆ(みそ味)	りんご煮	人参煮	
<b>9</b> 牛井又はおじや チンゲン菜の煮物 みそ汁  ○精白米 牛肉ミンチ状 玉葱 にんじん 生しいたけ ねぎ ○チンゲン菜 玉葱 ○じゃがいも 干しわかめ ねぎ	<b>10</b> かゆ又は軟飯 煮魚 白菜の煮物 みそ汁  ○精白米 ○白身魚 ○白菜 ほうれん草 にんじん ○豆腐 えのき茸 ねぎ		<b>12</b> かゆ又は軟飯 鶏肉と玉葱の煮物 高野豆腐の含め煮 すまし汁  ○精白米 ○鶏肉ミンチ状 玉葱 ○高野豆腐 玉葱 にんじん みつば ○ゆば 白菜 ねぎ	<b>13</b> かゆ又は軟飯 豚肉と玉葱の煮物 チンゲン菜の煮物 のっぺい汁  ○精白米 ○豚肉ミンチ状 玉葱 ○チンゲン菜 にんじん ○里芋 にんじん しめじ ねぎ 片栗粉	<b>14</b> 煮込みうどん じゃが芋の煮物  ○うどん 鶏肉ミンチ状 玉葱 にんじん ねぎ ○じゃがいも 玉葱 にんじん
人参煮	じゃが芋煮			人参煮	
<b>16</b> かゆ又は軟飯 豚肉と小松菜の煮物 大根の煮物 みそ汁  ○精白米 ○豚肉ミンチ状 小松菜 ○大根 にんじん ○玉葱 生しいたけ ねぎ	<b>17</b> かゆ 煮魚 春菊の煮物 みそ汁  ○精白米 ○白身魚 ○春菊 白菜 にんじん ○豆腐 しめじ ねぎ	<b>18</b> かゆ又は軟飯 鶏肉と玉葱のケチャップ煮 じゃが芋の洋風煮 スープ  ○精白米 ○鶏肉ミンチ状 玉葱 ケチャップ ○じゃがいも 玉葱 きゅうり にんじん ○キャベツ にんじん パセリ	<b>19</b> かゆ又は軟飯 豚肉と玉葱の煮物 堺産大根の煮物 そうめん入りみそ汁  ○精白米 ○豚肉ミンチ状 玉葱 ○大根(堺産) にんじん 三度豆 ○そうめん 白菜 干しわかめ ねぎ	<b>20</b> かゆ又は軟飯 鶏肉と玉葱の煮物 チンゲン菜の煮物 すまし汁  ○精白米 ○鶏肉ミンチ状 玉葱 ○チンゲン菜 玉葱 ○えのき茸 にんじん みつば	<b>21</b> かゆ 白身魚と野菜の煮物 かぶのすまし汁  ○精白米 ○白身魚 玉葱 にんじん しめじ ほうれん草 ○鶏肉ミンチ状 かぶ(葉付き)
りんご煮	人参煮	かゆ(しょうゆ味)	りんご煮	人参煮	
	<b>24</b> かゆ又は軟飯 鶏肉と野菜の煮物 春雨の煮物 みそ汁  ○精白米 ○鶏肉ミンチ状 玉葱 ピーマン にんじん ○はるさめ きゅうり にんじん ○じゃがいも 玉葱 ねぎ	<b>25</b> かゆ又は軟飯 白身魚と野菜のみそ煮 キャベツの煮物 水菜のすまし汁  ○精白米 ○白身魚 チンゲン菜 にんじん ○キャベツ にんじん ○切麩 しめじ 水菜	<b>26</b> 人参がゆ 煮魚 白菜の煮物 すまし汁  ○精白米 にんじん ○白身魚 ○白菜 きゅうり にんじん ○豆腐 えのき茸 ねぎ	<b>27</b> かゆ又は軟飯 トマトシチュー チンゲン菜の洋風煮 ヨーグルト  ○精白米 ○鶏肉ミンチ状 玉葱 じゃがいも にんじん チーズ 小麦粉 りんご トマト ケチャップ ○チンゲン菜 玉葱 にんじん ○ヨーグルト	<b>28</b> 煮込みうどん 豚肉と野菜の煮物  ○うどん 鶏肉ミンチ状 玉葱 にんじん ねぎ ○豚肉ミンチ状 キャベツ もやし にんじん
		りんご煮	じゃが芋煮	さつま芋煮	

☆給食・間食は行事などの都合により、献立日が変更になる場合があります。



月	火	水	木	金	土
<p>2</p> <p>かゆ 白身魚と野菜のつぶし煮 小松菜のじゃこ煮 みそ汁</p> <p>○精白米 ○白身魚 玉葱 ○小松菜 白菜 にんじん ちりめんじゃこ ○大根 にんじん ねぎ</p>	<p>3</p> <p>かゆ 白身魚のつぶし煮 高野豆腐のつぶし煮 みそ汁</p> <p>○精白米 ○白身魚 ○高野豆腐 玉葱 にんじん 三度豆 ○えのき茸 玉葱 ねぎ</p>	<p>4</p> <p>かゆ 鶏肉と玉葱のつぶし煮 ほうれん草のつぶし煮 かぶのスープ</p> <p>○精白米 ○鶏肉ミンチ状 玉葱 ○ほうれん草 玉葱 にんじん ○かぶ(葉付き) もやし しめじ</p>	<p>5</p> <p>小松菜入りかゆ 白身魚と玉葱のつぶし煮 野菜のつぶし煮 みそ汁</p> <p>○精白米 小松菜 ○白身魚 玉葱 ○キャベツ 玉葱 にんじん ○豆腐 干しわかめ ねぎ</p>	<p>6</p> <p>かゆ トマトシチュー 白身魚のつぶし煮 花野菜のつぶし煮</p> <p>○精白米 ○玉葱 じゃがいも にんじん セロリー チーズ 小麦粉 りんご トマト ○白身魚 ○ブロッコリー カリフラワー</p>	<p>7</p> <p>かゆ 白身魚と野菜のつぶし煮 すまし汁</p> <p>○精白米 ○白身魚 玉葱 にんじん ○鶏肉ミンチ状 にんじん ねぎ</p>
<p>9</p> <p>かゆ 白身魚と野菜のつぶし煮 チンゲン菜のつぶし煮 みそ汁</p> <p>○精白米 ○白身魚 玉葱 にんじん 生しいたけ ○チンゲン菜 玉葱 ○じゃがいも 干しわかめ ねぎ</p>	<p>10</p> <p>かゆ 白身魚のつぶし煮 白菜のつぶし煮 みそ汁</p> <p>○精白米 ○白身魚 ○白菜 ほうれん草 にんじん ○豆腐 えのき茸 ねぎ</p>		<p>12</p> <p>かゆ 鶏肉と玉葱のつぶし煮 高野豆腐のつぶし煮 すまし汁</p> <p>○精白米 ○鶏肉ミンチ状 玉葱 ○高野豆腐 玉葱 にんじん みつば ○ゆば 白菜 ねぎ</p>	<p>13</p> <p>かゆ 白身魚と玉葱のつぶし煮 チンゲン菜のつぶし煮 のっぺい汁</p> <p>○精白米 ○白身魚 玉葱 ○チンゲン菜 にんじん ○里芋 にんじん しめじ ねぎ 片栗粉</p>	<p>14</p> <p>煮込みうどん じゃが芋のつぶし煮</p> <p>○うどん 鶏肉ミンチ状 玉葱 にんじん ねぎ ○じゃがいも 玉葱 にんじん</p>
<p>16</p> <p>かゆ 白身魚と小松菜のつぶし煮 大根のつぶし煮 みそ汁</p> <p>○精白米 ○白身魚 小松菜 ○大根 にんじん ○玉葱 生しいたけ ねぎ</p>	<p>17</p> <p>かゆ 白身魚のつぶし煮 春菊のつぶし煮 みそ汁</p> <p>○精白米 ○白身魚 ○春菊 白菜 にんじん ○豆腐 しめじ ねぎ</p>	<p>18</p> <p>かゆ 鶏肉と玉葱のつぶし煮 じゃが芋のつぶし煮 スープ</p> <p>○精白米 ○鶏肉ミンチ状 玉葱 ○じゃがいも 玉葱 きゅうり にんじん ○キャベツ にんじん パセリ</p>	<p>19</p> <p>かゆ 白身魚と玉葱のつぶし煮 堺産大根のつぶし煮 そうめん入りみそ汁</p> <p>○精白米 ○白身魚 玉葱 ○大根(堺産) にんじん 三度豆 ○そうめん 白菜 干しわかめ ねぎ</p> <p>食育の日</p>	<p>20</p> <p>かゆ 鶏肉と玉葱のつぶし煮 チンゲン菜のつぶし煮 すまし汁</p> <p>○精白米 ○鶏肉ミンチ状 玉葱 ○チンゲン菜 玉葱 ○えのき茸 にんじん みつば</p>	<p>21</p> <p>かゆ 白身魚と野菜のつぶし煮 かぶのすまし汁</p> <p>○精白米 ○白身魚 玉葱 にんじん しめじ ほうれん草 ○鶏肉ミンチ状 かぶ(葉付き)</p>
	<p>24</p> <p>かゆ 鶏肉と野菜のつぶし煮 春雨のつぶし煮 みそ汁</p> <p>○精白米 ○鶏肉ミンチ状 玉葱 にんじん ○はるさめ きゅうり にんじん ○じゃがいも 玉葱 ねぎ</p>	<p>25</p> <p>かゆ 白身魚と野菜のつぶし煮 キャベツのつぶし煮 水菜のすまし汁</p> <p>○精白米 ○白身魚 チンゲン菜 にんじん ○キャベツ にんじん ○切麩 しめじ 水菜</p>	<p>26</p> <p>人参がゆ 白身魚のつぶし煮 白菜のつぶし煮 すまし汁</p> <p>○精白米 にんじん ○白身魚 ○白菜 きゅうり にんじん ○豆腐 えのき茸 ねぎ</p>	<p>27</p> <p>かゆ トマトシチュー 白身魚のつぶし煮 チンゲン菜のつぶし煮</p> <p>○精白米 ○玉葱 じゃがいも にんじん チーズ 小麦粉 りんご トマト ○白身魚 ○チンゲン菜 玉葱 にんじん</p>	<p>28</p> <p>煮込みうどん 野菜のつぶし煮</p> <p>○うどん 鶏肉ミンチ状 玉葱 にんじん ねぎ ○キャベツ もやし にんじん</p>

☆給食・間食は行事などの都合により、献立日が変更になる場合があります。





月	火	水	木	金	土
<p>2</p> <p>つぶしがゆ 白身魚のすりつぶし煮 小松菜ペースト 人参ペースト</p> <p>○精白米 ○白身魚 昆布だし ○小松菜 昆布だし ○にんじん ゆで汁又は野菜スープ</p>	<p>3</p> <p>つぶしがゆ 白身魚のすりつぶし煮 玉葱ペースト 人参ペースト</p> <p>○精白米 ○白身魚 昆布だし ○玉葱 ゆで汁又は野菜スープ ○にんじん ゆで汁又は野菜スープ</p>	<p>4</p> <p>つぶしがゆ 白身魚のすりつぶし煮 ほうれん草ペースト 人参ペースト</p> <p>○精白米 ○白身魚 昆布だし ○ほうれん草 昆布だし ○にんじん ゆで汁又は野菜スープ</p>	<p>5</p> <p>つぶしかゆ 白身魚のすりつぶし煮 キャベツペースト 人参ペースト</p> <p>○精白米 ○白身魚 昆布だし ○キャベツ ゆで汁又は野菜スープ ○にんじん ゆで汁又は野菜スープ</p>	<p>6</p> <p>つぶしがゆ 白身魚のすりつぶし煮 ブロッコリーペースト 人参ペースト</p> <p>○精白米 ○白身魚 昆布だし ○ブロッコリー ゆで汁又は野菜スープ ○にんじん ゆで汁又は野菜スープ</p>	<p>7</p> <p>つぶしがゆ 白身魚のすりつぶし煮 玉葱ペースト 人参ペースト</p> <p>○精白米 ○白身魚 昆布だし ○玉葱 ゆで汁又は野菜スープ ○にんじん ゆで汁又は野菜スープ</p>
<p>9</p> <p>つぶしがゆ 白身魚のすりつぶし煮 じゃが芋ペースト 人参ペースト</p> <p>○精白米 ○白身魚 昆布だし ○じゃがいも ゆで汁又は野菜スープ ○にんじん ゆで汁又は野菜スープ</p>	<p>10</p> <p>つぶしがゆ 白身魚のすりつぶし煮 白菜ペースト 人参ペースト</p> <p>○精白米 ○白身魚 昆布だし ○白菜 昆布だし ○にんじん ゆで汁又は野菜スープ</p>		<p>12</p> <p>つぶしがゆ 白身魚のすりつぶし煮 玉葱ペースト 人参ペースト</p> <p>○精白米 ○白身魚 昆布だし ○玉葱 ゆで汁又は野菜スープ ○にんじん ゆで汁又は野菜スープ</p>	<p>13</p> <p>つぶしがゆ 白身魚のつぶし煮 チンゲン菜ペースト 人参ペースト</p> <p>○精白米 ○白身魚 昆布だし ○チンゲン菜 ゆで汁又は野菜スープ ○にんじん ゆで汁又は野菜スープ</p>	<p>14</p> <p>うどんペースト 白身魚のすりつぶし煮 玉葱ペースト 人参ペースト</p> <p>○うどん 昆布だし ○白身魚 昆布だし ○玉葱 ゆで汁又は野菜スープ ○にんじん ゆで汁又は野菜スープ</p>
<p>16</p> <p>つぶしがゆ 白身魚のすりつぶし煮 大根ペースト 人参ペースト</p> <p>○精白米 ○白身魚 昆布だし ○大根 ゆで汁又は野菜スープ ○にんじん ゆで汁又は野菜スープ</p>	<p>17</p> <p>つぶしがゆ 白身魚のすりつぶし煮 白菜ペースト 人参ペースト</p> <p>○精白米 ○白身魚 昆布だし ○白菜 昆布だし ○にんじん ゆで汁又は野菜スープ</p>	<p>18</p> <p>つぶしがゆ 白身魚のすりつぶし煮 じゃが芋ペースト 人参ペースト</p> <p>○精白米 ○白身魚 昆布だし ○じゃがいも ゆで汁又は野菜スープ ○にんじん ゆで汁又は野菜スープ</p>	<p>19</p> <p>つぶしがゆ 白身魚のすりつぶし煮 大根ペースト 人参ペースト</p> <p>○精白米 ○白身魚 昆布だし ○大根(堺産) ゆで汁又は野菜スープ ○にんじん ゆで汁又は野菜スープ</p>	<p>20</p> <p>つぶしがゆ 白身魚のすりつぶし煮 チンゲン菜ペースト 人参ペースト</p> <p>○精白米 ○白身魚 昆布だし ○チンゲン菜 ゆで汁又は野菜スープ ○にんじん ゆで汁又は野菜スープ</p>	<p>21</p> <p>つぶしがゆ 白身魚のすりつぶし煮 ほうれん草ペースト 人参ペースト</p> <p>○精白米 ○白身魚 昆布だし ○ほうれん草 昆布だし ○にんじん ゆで汁又は野菜スープ</p>
	<p>24</p> <p>つぶしがゆ 白身魚のすりつぶし煮 玉葱ペースト 人参ペースト</p> <p>○精白米 ○白身魚 ○玉葱 ゆで汁又は野菜スープ ○にんじん ゆで汁又は野菜スープ</p>	<p>25</p> <p>つぶしがゆ 白身魚のすりつぶし煮 キャベツペースト 人参ペースト</p> <p>○精白米 ○白身魚 昆布だし ○キャベツ ゆで汁又は野菜スープ ○にんじん ゆで汁又は野菜スープ</p>	<p>26</p> <p>つぶしがゆ 白身魚のすりつぶし煮 白菜ペースト 人参ペースト</p> <p>○精白米 ○白身魚 昆布だし ○白菜 昆布だし ○にんじん ゆで汁又は野菜スープ</p>	<p>27</p> <p>つぶしがゆ 白身魚のすりつぶし煮 チンゲン菜ペースト 人参ペースト</p> <p>○精白米 ○白身魚 昆布だし ○チンゲン菜 ゆで汁又は野菜スープ ○にんじん ゆで汁又は野菜スープ</p>	<p>28</p> <p>うどんペースト 白身魚のすりつぶし煮 キャベツペースト 人参ペースト</p> <p>○うどん 昆布だし ○白身魚 昆布だし ○キャベツ ゆで汁又は野菜スープ ○にんじん ゆで汁又は野菜スープ</p>

☆給食・間食は行事などの都合により、献立日が変更になる場合があります。

