

	① 2・16・30	② ③・17・31	③ ④・18	④ ⑤・19	⑤ ⑥・20	⑥ ⑦・21
後期 <i>うん</i>	<ul style="list-style-type: none"> ・軟飯おにぎり ・牛肉と野菜の彩り煮 (牛肉、玉ねぎ、ピマン、赤いゆかり、黄いゆかり、小松菜、えのき、ちんねん菜) ・スティック野菜 (人参) 	<ul style="list-style-type: none"> ・軟飯おにぎり ・ささみと野菜のあんかけ (鶏むね、じゃが芋、新玉ねぎ、きゅうり、人参、片栗粉) ・スティック野菜 (かぼち) 	<ul style="list-style-type: none"> ・軟飯おにぎり ・タラと高野豆腐の野菜あんかけ (タラ、高野豆腐、大根、玉ねぎ、人参、春キャベツ、しめじ、片栗粉) ・スティック野菜 (じゃが芋) 	<ul style="list-style-type: none"> ・軟飯おにぎり ・豚肉と野菜の煮物 (豚肉、じゃが芋、玉ねぎ、人参、春キャベツ) ・スティック野菜 (きゅうり、オレンジ) 	<ul style="list-style-type: none"> ・軟飯おにぎり ・筑前煮風 (鶏肉、春キャベツ、れんこん、人参、わかめ、ちんねん菜、玉ねぎ) ・スティック野菜 (さつまい) 	<ul style="list-style-type: none"> ・煮込みうどん (うどん、鶏せせり、白ねぎ、人参、おぼろ、春キャベツ、玉ねぎ) ・スティック野菜 (人参)
中期 <i>うん</i>	<ul style="list-style-type: none"> ・おかわ ・カレーの彩りあんかけ (カレー、玉ねぎ、人参、小松菜、ピマン、赤いゆかり、黄いゆかり) 	<ul style="list-style-type: none"> ・おかわ ・ささみと野菜の煮物 (鶏むね、新玉ねぎ、人参、じゃが芋、かぼち) 	<ul style="list-style-type: none"> ・おかわ ・タラの野菜あんかけ (タラ、玉ねぎ、人参、大根、じゃが芋、片栗粉) 	<ul style="list-style-type: none"> ・おかわ ・鶏むねが風煮 (鶏むね、じゃが芋、人参、玉ねぎ、春キャベツ、れんこん) 	<ul style="list-style-type: none"> ・おかわ ・カレーと野菜の煮物 (カレー、玉ねぎ、人参、さつまい、ちんねん菜) 	<ul style="list-style-type: none"> ・おかわ ・しらすの野菜あんかけ (しらす、玉ねぎ、人参、春キャベツ、じゃが芋、片栗粉)
初期 <i>うん</i>	<ul style="list-style-type: none"> ・フジシガヤ ・小松菜と人参のすりつぶし 	<ul style="list-style-type: none"> ・フジシガヤ ・かぼちと新玉ねぎのすりつぶし 	<ul style="list-style-type: none"> ・フジシガヤ ・じゃが芋のすりつぶし 	<ul style="list-style-type: none"> ・フジシガヤ ・きゅうりと春キャベツのすりつぶし 	<ul style="list-style-type: none"> ・フジシガヤ ・人参のすりつぶし 	<ul style="list-style-type: none"> ・フジシガヤ ・じゃが芋のすりつぶし
朝のおやつ (後期のみ)	赤あんせんべい	くだもの(オレンジ)	赤あんせんべい	赤あんせんべい	くだもの(バナナ)	赤あんせんべい
3時のおやつ (後期のみ)	バナナ蒸いん、お茶 (小麦粉、バキア、ゆかり、バナナ)	きな粉の軟飯おにぎり、お茶 (米、きな粉)	果物、お茶 (りんご、バナナ、りんご)	バナナ、お茶 (さつまい)	りんごの寒天、お茶 (寒天、りんご、水)	赤あんせんべい、果物、お茶
	① 9・23	② ③ 10・24	③ ④ 11・25	④ ⑤ 12・26	⑤ ⑥ 13・27	⑥ ⑦ 14・28
後期 <i>うん</i>	<ul style="list-style-type: none"> ・軟飯おにぎり ・和風/宝菜煮 (豚肉、白菜、春キャベツ、人参、もやし、しめじ、玉ねぎ、小松菜、片栗粉) ・スティック野菜 (きゅうり) 	<ul style="list-style-type: none"> ・軟飯 ・おかわ肉団子の野菜あんかけ (合挽きミンチ、おから、玉ねぎ、人参、きゅうり、コンソメ、片栗粉) ・スティック野菜 (さつまい、りんご) 	<ul style="list-style-type: none"> ・軟飯おにぎり ・鶏肉と野菜の煮物 (鶏肉、ほうれん草、白菜、もやし、玉ねぎ、じゃが芋、人参) ・スティック野菜 (人参) 	<ul style="list-style-type: none"> ・軟飯おにぎり ・カレーと大豆、野菜の煮物 (カレー、水餃子、人参、えんどう、春キャベツ、小松菜、玉ねぎ) ・スティック野菜 (かぼち) 	<ul style="list-style-type: none"> ・軟飯おにぎり ・ささみの春野菜あんかけ (鶏むね、春キャベツ、人参、じゃが芋、玉ねぎ、しめじ、片栗粉) ・スティック野菜 (アスパラ) 	<ul style="list-style-type: none"> ・軟飯 ・タラと野菜の煮物 (タラ、春キャベツ、玉ねぎ、人参、もやし、ピマン) ・スティック野菜 (じゃが芋)
中期 <i>うん</i>	<ul style="list-style-type: none"> ・おかわ ・ささみと野菜の煮物 (鶏むね、白菜、人参、春キャベツ、きゅうり、玉ねぎ、小松菜) 	<ul style="list-style-type: none"> ・おかわ ・タラの野菜あんかけ (タラ、玉ねぎ、人参、きゅうり、さつまい、えんどう、片栗粉) 	<ul style="list-style-type: none"> ・おかわ ・ささみの野菜あんかけ (鶏むね、玉ねぎ、人参、じゃが芋、ほうれん草、白菜、片栗粉) 	<ul style="list-style-type: none"> ・おかわ ・カレーと野菜の煮物 (カレー、かぼち、玉ねぎ、人参、小松菜、えんどう) 	<ul style="list-style-type: none"> ・おかわ ・ささみと春野菜あんかけ (鶏むね、春キャベツ、人参、じゃが芋、玉ねぎ、アスパラ、片栗粉) 	<ul style="list-style-type: none"> ・おかわ ・タラの野菜の煮物 (タラ、春キャベツ、玉ねぎ、人参、じゃが芋、ピマン)
初期 <i>うん</i>	<ul style="list-style-type: none"> ・フジシガヤ ・白菜ときゅうりのすりつぶし 	<ul style="list-style-type: none"> ・フジシガヤ ・人参のすりつぶし 	<ul style="list-style-type: none"> ・フジシガヤ ・ほうれん草のすりつぶし 	<ul style="list-style-type: none"> ・フジシガヤ ・かぼちのすりつぶし 	<ul style="list-style-type: none"> ・フジシガヤ ・春キャベツと人参のすりつぶし 	<ul style="list-style-type: none"> ・フジシガヤ ・じゃが芋のすりつぶし
朝のおやつ (後期のみ)	赤あんせんべい	赤あんせんべい	くだもの(オレンジ)	赤あんせんべい	くだもの(バナナ)	赤あんせんべい
3時のおやつ (後期のみ)	バナナのおせきお茶 (バナナ、片栗粉、水)	豆汁の軟飯おにぎり、お茶 (米、えんどう)	米粉とさつまい、蒸いん、お茶 (米粉、バキア、ゆかり、さつまい)	オレンジ寒天、お茶 (寒天、水、オレンジ)	わかめうどん、お茶 (うどん、昆布、わかめ、ねぎ、わかめ)	赤あんせんべい、果物、お茶

食前や食後に牛乳をきれいにする(牛乳はよさをの味をたう)

保食者に食べさせてもらったり、牛乳のみで自分も食べたりして、食事に興味を持つよう