|  | （月）11 ${ }^{\text {（ }}$（クリススス） | （火）12．26 | （水）13－27 | （木） $14 \cdot 28$（協日） | （金） $1 \cdot 15 \cdot$（29） | （土） $2 \cdot 16 \cdot 30$ |
| :---: | :---: | :---: | :---: | :---: | :---: | :---: |
| 乳児食 | 口おにぎり <br> ロチキンチャップ風 <br> 鶏肉，ケチャップ <br> ウスターソース，砂糖，酒 <br> 塩，しょうゆ，油，片栗粉 $\left\lvert\, \begin{aligned} & \text { 日ポテトサラダ } \\ & \text { じゃが芋, 人参, きゅうり } \\ & \text { りんご, レーズン, コーン } \end{aligned}\right.$ <br> マヨドレ，塩，酢，砂糖 <br> ロコンソメスープ <br> 大根，キャベツ，ごぼう，人参 <br> コンソメ，塩 | 口おにぎり <br> 口冬のあったか鍋 <br> 豚肉，白菜，水菜，かぶ，人参油あげ，まいたけ，白ねぎ マロニー，酒，みりん，砂糖 しょうゆ，塩 $\begin{gathered} \text { 口くだもの } \\ \text { みかんなど } \end{gathered}$ |  | 口おにぎり <br> 口千草焼 <br> 鶏ミンチ，卵，水煮大豆 <br> 玉ねぎ，人参，ほうれん草 <br> 酒，しょうゆ，みりん，塩 <br> 口蒸し野菜～レモンマヨリース添え～ <br> れんこん，ブロッコリー <br> カリフラワー，さつま芋，塩 <br> レモン汁，マヨドレ，硳糖 <br> －中華スープ <br> 玉ねぎ，わかめ，しめじ <br> 鶏がらスープ，塩 | ロおにぎり <br> 口おでん <br> 鷄肉，大根，人参 <br> じゃが芋，厚あげ <br> 酒，砂糖，みりん，しょうゆ <br> 口白菜とほうれん草の <br> 塩昆布和え <br> 白菜，ほうれん草，人参 <br> 塩昆布 $\frac{\text { 口くだもの }}{\text { りんごなど }}$ | 口肉うどん <br> うどん，牛肉，玉ねぎ <br> しめじ，人参，ねぎ，昆布 <br> 酒，みりん，塩，砂糖 <br> うすくちしょうゆ <br> 濃口しょうゆ <br> 口小松菜ときゅうりの <br> おかか和え <br> 小松菜，きゅうり，人参 <br> 花かつお，しょうゆ |
| 完了期 | ロおにぎり <br> ロチキンチャップ風 <br> 鶏肉，ケチャップ <br> ウスターソース，砂糖，酒 <br> 塩，しょうゆ，油，片栗粉 <br> ロポテトサラダ <br> じゃが芋，人参，きゅうり <br> りんご，レーズン，コーン <br> 塩，酢，砂糖 <br> ロコンソメスープ <br> 大根，キャベツ，ごぼう，人参 <br> コンソメ，塩 |  | 口おにぎり口さばの童田あげさば，片票粉油，酒，みりん，しょうゆ口おからの炒り者おから，人参，油あげまいたけ，ごぼう，ねぎ酒，みりん，しょょうゆ，砂糖口みそ汁キャべッ，玉ねぎ，人参 <br> 味噲 | 口おにぎり <br> 口鶏ハンバーグ <br> 鵎ミンチ，水煮大豆 <br> 玉ねぎ，人参，ほうれん草 <br> 酒，しょうゆ，みりん，塩 <br> 口蒸し野菜 <br> れんこん，ブロッコリー <br> カリフラワー，さつま芋，塩 <br> ロ中華スープ <br> 玉ねぎ，わかめ，しめじ <br> 鶏がらスープ，塩 | 口おにぎり日おでん鵎肉，大根，人参じゃが子，厚あげ酒，砂糖，みりん，しょうゆ日白菜とほうれん草の塩昆布和え白菜，ほうれん草，人参 <br> 塩昆布 <br> 日くだもの <br> りんごなど | 口肉うどん <br> うどん，牛肉，玉ねぎ <br> しめじ，人参，ねぎ，昆布 <br> 酒，みりん，塩，砂糖 <br> うすくちしょうゆ <br> 濃口しょうゆ <br> 口小松菜ときゅうりの <br> おかか和え <br> 小松菜，きゅうり，人参 <br> 花かつお，しょうゆ |
| 朝のおやつ | 口くだもの | 口塩せんべいなど | 口くだもの | 口野菜せんべいなど | 口チし芋など | ロハイハインなど |
| 3時のおやつ <br> 【乳児食】 | 口牛乳 <br> ロパウンドケーキ <br> 小麦粉，三温糖，サラダ油 ベーキングパウダー，塩豆乳，ココアなど | 口牛乳 口おはぎ 米，もち米，あんこ きな粉，砂糖，塩 | $\begin{aligned} & \text { 口牛乳 } \\ & \text { 口芋ようかん } \\ & \text { さつま芋, 寒天, 砂糖 } \end{aligned}$ | 口お茶 <br> 口京風カレーうどん うどん，昆布，油あげ，ねぎ人参，うすくちしょうゆ カレー粉，濃ロしょうゆ酒，みりん，砂糖，塩，片栗粉 | 口牛乳 <br> ロビスコッティ <br> 小麦粉，ベーキングパウダー砂糖，豆乳，サラダ油 レーズン，バナナ | $\begin{aligned} & \text { 口お茶 } \\ & \text { 口おせんでい, 果物など } \end{aligned}$ |
| 3時のおやつ <br> 【完了食】 | 口牛乳 <br> ロパウンドケーキ <br> 小麦粉，三温糖，サラダ油 ベーキングパウダー，塩豆乳，ココアなど | 口牛乳 <br> 口おはぎ <br> 米，もち米，あんこ <br> きな粉，砂糖，塩 | $\begin{aligned} & \text { 口牛乳 } \\ & \text { 口芋ようかん } \\ & \text { さつま芋, 寒天, 砂糖 } \end{aligned}$ | 口お茶 <br> 口京風カレーうどん <br> うどん，昆布，油あげ，ねぎ <br> 人参，うすくちしょうゆ <br> カレー粉，濃ロしょうゆ <br> 酒，みりん，砂糖，塩，片栗粉 | 口牛乳 <br> ロビスコッティ <br> 小麦粉，ベーキングパウダー <br> 砂糖，豆乳，サラダ油 レーズン,バナナ | $\begin{aligned} & \text { 口お茶 } \\ & \text { 口おせべい, 果物など } \end{aligned}$ |


|  | （月） $4 \cdot 18$ | ＊5－19 | （水 $6 \cdot 20$ | （木）7－21 | （金） $8 \cdot 22$（冬至） | （1） $9 \cdot 23$ |
| :---: | :---: | :---: | :---: | :---: | :---: | :---: |
| 乳児食 | ロごはん <br> 口八宝菜 <br> 豚肉，白菜，人参，もやし <br> しめじ，小松菜，片栗粉 <br> 鶏がらスープ <br> 塩，酒，しょうゆ <br> 口海藻サラダ <br> 海そう，ひじき，人参 <br> 黄パプリカ，シーチキン <br> 酢，砂糖，塩 | 口おにぎり <br> 口鶏の梅味噌焼き <br> 鵎肉，梅干し <br> 酒，味噌，しょうゆ <br> 口水菜のゴマ和え <br> 水菜，えのき，人参 <br> ゴマ，しょうゆ <br> 口かす汁 <br> 豚肉，大根，人参，ごぼう油あげ，板こんにゃく，ねぎ酒かす，白味噲，塩 | 口おにぎり <br> 口れんこん豆腐 ハンバーグ <br> 合挽きミンチ，れんこん ソフト木綿豆腐，玉ねぎ ひじき，パン粉 <br> 塩，ケチャップ，砂糖 <br> 口おさつサラダ <br> さつま芋，ブロッコリー <br> レーズン，マヨドレ，塩 <br> ロコンソメスープ <br> 白菜，人参，かぶ，かぶの葉 コンソメ，塩 | ロごはん <br> 口豆と大根のカレー <br> 牛肉，大根，水煮大豆 <br> 玉ねぎ，人参，コーン <br> じゃが芋 <br> バター，小麦粉，カレー粉 <br> ヨーグルト，スキムミルク <br> チーズ，ケチャップ <br> 黒䂺糖，塩 <br> ロコールスローサラダ <br> コーン，酢，砂糖，塩 <br> オリーブ油 | 口おにぎり <br> ロぶりのてりやき <br> ぶり，酒，みりん，砂糖 <br> しょうゆ，片栗粉 <br> 口（8日）高野豆腐煮 <br> 高野豆腐，人参，しめじ，絹さや <br> 酒，みりん，砂糖，しょうゆ <br> －（22日）かぼちゃのいとこ煮 <br> かぼちゃ，小豆，絹さや，塩 <br> 砂糖，酒，みりん，しょうゆ <br> 口みそ汁 <br> ごぼう，玉ねぎ，人参，油あげ <br> わかめ，味噌 | 日鶏南蛮うどん <br> うどん，鶏肉，玉ねぎ，人参白ねぎ，まいたけ，昆布，酒 みりん，砂糖，塩 うすくちしょうゆ濃口しょうゆ <br> 口ほうれん草のおかか和え ほうれん草，人参花かつお，しょうゆ |
| 完了期 | ロごはん <br> 口八宝菜 <br> 豚肉，白菜，人参，もやし <br> しめじ，小松菜，片栗粉 <br> 鶏がらスープ <br> 塩，酒，しょうゆ <br> 口海藻サラダ <br> 海そう，ひじき，人参 <br> 黄パプリカ，シーチキン <br> 酢，砂糖，塩 | 口おにぎり <br> 口鶏の梅味噌焼き <br> 鶏肉，梅干し <br> 酒，味噌，しょうゆ <br> 口水菜のゴマ和え <br> 水菜，えのき，人参 <br> ゴマ，しょうゆ <br> 口みそ汁 <br> 豚肉，大根，人参，ごぼう油あげ，ねぎ白味噌，塩 |  | ロごはん <br> 口豆と大根のカレー牛肉，大根，水煮大豆玉ねぎ，人参，コーン じゃが芋 バター，小麦粉，カレー粉 ヨーグルト，スキムミルク チーズ，ケチャップ黒砂糖，塩 ロコールスローサラダ キャベツ,きゅうり, 人参 <br> コーン，酢，砂糖，塩 オリーブ油 | 口おにぎり <br> ロぶりのてりやき <br> ぶり，酒，みりん，砂糖 <br> しょうゆ，片栗粉 <br> － （8日）高野豆腐煮 $^{\text {a }}$ <br> 高野豆腐，人参，しめじ，絹さや <br> 酒，みりん，砂糖，しょうゆ <br> －（22日）かぼちゃのいとこ煮 <br> かぼちゃ，小豆，絹さや，塩 <br> 砂糖，酒，みりん，しょうゆ <br> 口みそ汁 <br> ごぼう，玉ねぎ，人参，油あげ <br> わかめ，味噌 | 口鶏南蛮うどん <br> うどん，鶏肉，玉ねぎ，人参白ねぎ，まいたけ，昆布，酒 みりん，砂糖，塩 うすくちしょうゆ濃口しょうゆ <br> 口ほうれん草のおかか和え ほうれん草，人参花かつお，しょうゆ |
| 朝のおやつ | 口くだもの | 口お子さませんべいなど | 口くだもの | ロビスケットなど | 口野菜せんべいなど | ロハイハインなど |
| 3時のおやつ <br> 【乳児食】 | $\begin{aligned} & \text { 口牛乳 } \\ & \hline \text { 口食パンきな粉ラスクク } \\ & \hline \text { 食パン,サラダ油 } \\ & \text { きな粉, 砂糖 } \end{aligned}$ | $\begin{aligned} & \text { 口牛乳 } \\ & \text { 口焼りんごとツッツorクラッカー } \\ & \text { りんご, バター } \\ & \text { グラニュー糖 } \end{aligned}$ | 口牛乳 <br> －しらすとシーチキンの スパゲティ <br> スパゲティ，シーチキン <br> しらす干し，エリンギ，小松菜 <br> 塩，鷄がらスープ，しょうゆ，油 | 口お茶 <br> ロフルーツ蒸しパン <br> 小麦粉，ベーキングパウダー砂糖，サラダ油，バナナなど | 口牛乳 <br> 口大根葉のおにぎり <br> 米，酒，塩，うすくちしょうゆ <br> 大根葉，ちりめんじゃこ <br> 砂糖，みりん，花かつお | 口お茶 <br> ロビスケット，果物など |
| 3時のおやつ <br> 【完了食】 | $\begin{aligned} & \text { 口牛乳 } \\ & \text { 口食パンきな粉ラスク } \\ & \hline \text { 食パン,サラダ油 } \\ & \text { きな粉, 砂糖 } \end{aligned}$ | $\begin{aligned} & \text { 口牛乳 } \\ & \text { 口焼りんごとリッツorクラッカー } \\ & \text { りんご, バター } \\ & \text { グラニュー糖 } \end{aligned}$ | 口牛乳 $\begin{aligned} & \text { 口しらすとシーチキンの } \\ & \text { スパゲティ } \\ & \text { スパゲティ, シーチキン } \\ & \text { しらすチし, エリンギ, 小松菜 } \\ & \text { 塩, 鶏がらスープ,しょうゆ, 油 } \end{aligned}$ | 口お茶 <br> ロフルーツ蒸しパン <br> 小麦粉，ベーキングパウダー <br> 砂糖，サラダ油，バナナなど | 口牛乳 <br> 口大根葉のおにぎり <br> 米，酒，塩，うすくちしょうゆ <br> 大根葉，ちりめんじゃこ <br> 砂糖，みりん，花かつお | 口お茶 <br> ロビスケット，果物など |

－8 どの食村も園で食べる前に必ずお家で試して下さいね。
展示食（事務所前のカウンターにあります）は，毎日見て帰って下さい。
－誤飲につながらないよう，りんご・梨は加熱をしたりと，その時期の子どもに合わせて調理法を変えています。
乳児食からはりんごや野菜等，加熱をせずに調理をします。＂カミカミ＂＂モグモグ＂と噛むことを大切にしていきたいです。

