



清水こども園だより

11月号

令和6年
11月1日発行

<発行> 社会福祉法人 清水保育園
幼保連携型認定こども園 清水こども園
〒252-0244 神奈川県相模原市中央区田名 2166-2
電話 042-762-1871 FAX042-762-1874
ホームページ <https://shimizuhoikuen.com>



11月のおやくそく
★あきのしぜんをかんじて
たのしくすごしましょう

11月のうた「いぬのおまわりさん」
11月のてあそび「やおやのおみせ」

朝晩すっかり寒くなりましたね。これから寒い季節に入ると更に、従来の季節性インフルエンザの流行も予想されます。これまで以上に感染予防に注意を払うとともに、細菌に負けない丈夫な身体を作るため、栄養、睡眠、運動に配慮し、規則正しい生活を心掛けましょう。園としましても、ご家庭と連携しながら感染予防に精一杯取り組んでいきますのでご理解とご協力をよろしくお願い致します。

10月は稲刈りや遠足、散歩等、11月は幼児クラスの運動会、さつまいも掘り、収穫祭等、秋の自然を感じながら、子どもたちが思いっきり楽しめる行事が数多くあります。

自然の恵みに感謝することを年齢なりに理解し、生活の中では「ありがとう」の言葉が自然に聞こえてきています。



11月の行事予定

- 1日(金)衣替え、広場「のびのびランド」
- 2日(土)バス停花壇花植え(保護者会役員共同)
- 5日(火)身体測定(対象児)、ベルマークの日、布団乾燥、手作りおやつ
- 6日(水)さつま芋掘り※はいチーズ写真撮影
広場「遊びランド」(さつま芋掘り)、キッズ+保育園との交流
- 7日(木)体操教室(うさぎ・くま・ぞう)
- 8日(金)さつま芋掘り予備日
- 11日(月)運動会予行演習(うさぎ・くま・ぞう)※はいチーズ写真撮影
- 12日(火)防災訓練
- 13日(水)～14日(木)田名中学校職場体験
- 16日(土)運動会(うさぎ・くま・ぞう)※はいチーズ写真撮影
- 18日(月)布団乾燥
- 19日(火)秋の収穫祭:食育の日(お芋パーティー・飯ごう炊飯)
- 20日(水)誕生会
- 21日(木)英語で遊ぼう(くま・ぞう)
- 22日(金)子育て講座「クリスマス制作」
- 25日(月)内科検診予備日 10:30～
- 27日(水)4園合同行事(ぞう:田名子どもセンター)
- 28日(木)体操教室(うさぎ・くま・ぞう)
- 29日(金)食育活動(くま・ぞう)※はいチーズ写真撮影
※手作りおやつの日:5日(火)「プリンアラモード」



<幼児運動会について>

開催日時 **11月16日(土)**
うさぎ・くま・ぞう 8:45集合

※ひよこりすの弟妹は、保護者のもとでの観戦となります。
<雨天の場合は、18日(月)まで順延します>※18日はぞう組のみ。
★もし16日(土)が雨天で延期となった場合も、職員の勤務体制等の問題により、通常保育は行いませんので、ご理解とご協力をお願い致します。詳細については、先日配布したプリントを確認してください。

おねがい

- ★ 集金について:会計上の規定により、集金袋を受け取ったら5日以内にお支払いいただきますようお願い致します。
- ★ 早番(7:00～8:30)遅番(17:00～)の利用は、就労時間の関係でやむを得ない方が利用できる時間となります。就労時間と通勤時間で必要な時間でのご利用をお願いします。届出をしていただいている就労状況と合わない場合は、確認をさせていただきますのでご了承ください。
- ★ お休みの連絡や遅刻の連絡は9時までにはお願いします。お子さんが活動にスムーズに入れないことや給食の準備の問題もあるので、なるべく9時までの登園を心掛けて下さい。
- ★ 職業や住所、家族構成など変更が生じた場合は、園を通じ市に書類の提出が必要となりますので、速やかにお知らせください。
- ★ 園で貸し出した衣類等(「清保」又は「清水こども園」と記入しています)は、洗濯をして早めに返却してください。なお、週に一度はロッカーの点検をしてください。



<登園時のお願い>

- 食べ物を食べながら、家庭から玩具を持ってくる等は、トラブルや安全上の問題によりご遠慮ください。

<手紙のやり取りについて>

- 子ども同士、職員への手紙のやりとりは自由に行っていますが、シールなどの装飾品は、誤食やトラブルにつながるため控えるようにお願いします。

<園児に発熱などの体調不良があった場合の対応>

- ★ お子様在教育・保育中に体調が悪くなったときには早めにお知らせいたします。
- ★ 全身症状を見て、熱が高くなくてもご連絡する場合がありますのでご了承ください。(基本は37.5～38℃を目安。発熱には個人差がありますので、個人の平熱を参考に判断します。)できるだけ、速やかなお迎えにご協力ください。
- ★ 特に発熱については、解熱後24時間の経過観察が推奨されていますので、翌日の無理な登園は控えていただき、下痢や嘔吐については、完全に症状が治まってから登園するようご理解とご協力をお願いします。
- ★ 牛乳提供中止などの依頼についての対応も基本は行いません。
- ★ 家族の方が体調不良の場合も、出来るだけ登園を控えるようお願いしています。



秋も深まり、柿やぶどうなど、旬を迎える果物がたくさんあります。子ども達に美味しい果物の味を覚えてもらう絶好のチャンスです。ビタミンが豊富な果物は効能がさまざまあります。離乳期から食べられるものもあるので、上手に取り入れて、風邪予防も一緒に行いましょう。

さて、11月23日は「勤労感謝の日」です。昔は収穫した穀物に感謝する「新嘗祭」(いいなめさい)でした。食べ物がどこから来るのかを知り、それに関わる人たちに感謝することも食育のひとつです。収穫の秋、食卓での会話を食材の産地や畑といった話題にしてみてもいいですか？



そして、19日は秋の収穫祭ですね。みんなで掘ったさつまいもをお芋パーティーで味わいましょう。

また、15日は七五三ですので、お昼の主食は「お赤飯」になっています。七五三をお赤飯でお祝いします。

清水こども園の収穫祭・食育の日

収穫祭は収穫した野菜に触れ、調理して食べる事により、食物の一連のサイクルを実感することを目的として行っています。食への関心を高め、好き嫌いをなく食べられるように指導していきます。

当日はホールで実際に調理員が野菜を切っているところや具たくさん汁を調理するのを見学します。また、園長先生が園で収穫したお米を飯ごう炊飯しているところも見学します。

焼き芋のさつまいもは、園のわんぱく農園と営農センターで子どもたちが掘ったさつまいもです。前日に子どもたちが新聞紙とアルミホイルで包んで準備します。当日は自分で焚火に芋を投げ入れ、焼くところを見学します。(写真は昨年の様子)

<11月の連絡・お願い事項>

- さつまいも掘り 6日(水)
- 手作りおやつ 5日(火)
「プリンアラモード」
- 食育の日 19日(火)
「秋の収穫祭・お芋パーティー」

<わんぱく農園だより>

<稲刈り>

10月10日(木)に、くま・ぞう組は稲刈りにも挑戦しました。

4月の種まきから始まり、いよいよ収穫の時です。



具たくさん汁の調理の様子

9/26 に種をまいた大根がこんなに成長しました



勤労感謝の日に新米を

11月23日の勤労感謝の日は、もともとは新米などの農作物の収穫を祝う宮中行事・新嘗祭(いいなめさい)がおこなわれている日。現在は労働をねぎらう



日となりました。新米をはじめとした秋の味覚の献立で、口頃の勤労に感謝しましょう。

<今後の食育活動予定>

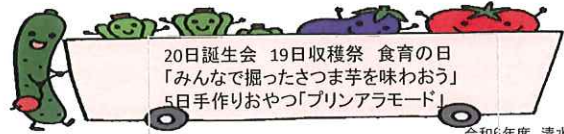
- ・米の脱穀(10/30)、もみずり、精米、飯ごう炊飯
- ・秋の収穫祭・焼き芋大会
- ・大根収穫
- ・キウイの収穫
- ・キウイジャムづくり
- ・たくわん漬け



令和6年

11月

こんだてびょう



20日誕生会 19日収穫祭 食育の日
 「みんなで掘ったさつまいぶを味わおう」
 5日手作りおやつ「プリンアラモード」

令和6年度 清水こども園

| 日 | 曜 | 午前 おやつ (乳児) | 昼食献立名 | | 午後 おやつ | 材料と体内での働き | | |
|----|---|-----------------------|-------------|--|--------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------|--|
| | | | 主食 | 副食 | | 力や体温になるもの 黄 | 血や肉になるもの 赤 | 体の調子を整えるもの 緑 |
| 1 | 金 | アンパンマンソフト せん 麦茶 | ごはん | さばごまだれ焼き 海藻のサラダ みそ汁(えのき・ねぎ) | ☆ドーナツ 牛乳 | 米 油 砂糖 ごま 小麦粉 じゃがいも バター | さば ツナ みそ 牛乳 | きゅうり 人参 ひじき わかめ えのき茸 ねぎ |
| 2 | 土 | セレクト 麦茶 | ごはん | 鶏肉のレモンしょうゆ キャベツときゅうりのサラダ みそ汁(ふ・大根) | セレクト 牛乳 | 米 砂糖 油 ふ | 鶏肉 みそ 牛乳 | ねぎ 生姜 レモン きゅうり キャベツ 大根 |
| 5 | 火 | たべっこbaby 麦茶 | カレー うどん | カレーうどんの具 ウインナーのケチャップあえ 大豆とひじきの煮物 | ☆プリンアラモード 牛乳 | うどん クリーム 砂糖 片栗粉 油 | 鶏肉 ウインナー 大豆 牛乳 | 人参 玉ねぎ パナナ ねぎ ひじき フルーツ缶 |
| 6 | 水 | みかん缶 麦茶 | 食パン | 鶏肉のトマト煮込み さつまいもサラダ コンソープ | ☆ツナ昆布ご飯 牛乳 | パン 油 砂糖 バター マ ヨネーズ 小麦粉 米 さつまいも | 鶏肉 牛乳 ツナ | 玉ねぎ トマト グリーンピース きゅうり 人参 コーン 昆布 みかん |
| 7 | 木 | ポーロ 麦茶 | ごはん | 肉じゃが ほうれん草の納豆和え みそ汁(あげ・わかめ) | ☆キャラメル パウダーケーキ 牛乳 | 米 じゃがいも 油 砂糖 ホットケーキの素 | 豚肉 納豆 糸けつり みそ 油あげ 豆乳 牛乳 | 玉ねぎ 人参 グリーンピース ほうれん草 わかめ |
| 8 | 金 | アンパンマンソフト せん 麦茶 | ごはん | みそ豚 かぼちゃのそぼろ煮 すまし汁(ふ・玉ねぎ) | ☆さつまいものクッキー 牛乳 | 米 油 砂糖 片栗粉 小 麦粉 ふ さつまいも バター | 豚肉 みそ 鶏肉 牛乳 | ねぎ キャベツ かぼちゃ 玉ねぎ |
| 9 | 土 | セレクト 麦茶 | ごはん | 豚肉の生姜焼き おかか和え(大根・人参) みそ汁(もやし・玉ねぎ) | セレクト 牛乳 | 米 油 砂糖 | 豚肉 糸けつり みそ 牛乳 | 生姜 玉ねぎ 大根 人参 きゅうり もやし |
| 11 | 月 | 星たべよ 麦茶 | ごはん | 豆腐ナゲット 人参サラダ みそ汁(なめこ・あさつき) | ☆カレー蒸しパン 牛乳 | 米 片栗粉 油 砂糖 ホッ トケーキの素 | 豆腐 鶏肉 みそ ウィ ナー 豆乳 牛乳 | 玉ねぎ 人参 きゅうり パセリ レーズン なめこ あさつき |
| 12 | 火 | たべっこbaby 麦茶 | うどん | 白身魚の磯辺揚げ キャベツとパインサラダ すまし汁(鶏肉・ねぎ) | ☆なめ茸ごはん 牛乳 | うどん 片栗粉 油 砂糖 米 | ホキ 鶏肉 ツナ 牛乳 | 青のり キャベツ きゅうり パイン ねぎ なめ茸 |
| 13 | 水 | みかん缶 麦茶 | ごはん | 鶏肉の寄せ焼き キャベツとコーンのサラダ すまし汁(わかめ・えのき) | ☆やきそば 牛乳 | 米 砂糖 片栗粉 パン粉 油 中華そば | 鶏肉 みそ 豚肉 牛乳 | 玉ねぎ キャベツ きゅうり コーン わかめ えのき茸 もやし 人参 みかん |
| 14 | 木 | ポーロ 麦茶 | ごはん | チキンカレー ひじきの炒り煮 フルーツ(バナナ) | ☆りんごジャムサンド のむヨーグルト | 米 じゃがいも 油 砂糖 パン | 鶏肉 油あげ のむヨーグルト | 玉ねぎ 人参 グリーンピース ひじき パナナ |
| 15 | 金 | アンパンマンソフト せん 麦茶 | お赤飯 | 鮭のパン粉焼き かわりきんぴら みそ汁(あげ・さつまいも) | ☆アスパラガス サッポロポ テ(幼児のみ) 牛乳 | 米 ごま パン粉 油 砂糖 さつまいも | 鮭 さつまいぶ 小豆 みそ 油あげ 牛乳 | にんにく 大根 人参 グリーンピース |
| 16 | 土 | セレクト 麦茶 | | 運動会(うさぎ・くま・ぞう) | | | | |
| 18 | 月 | 星たべよ 麦茶 | ごはん | 鶏肉と玉ねぎの炒め物 キャベツとツナの和風サラダ みそ汁(白菜・油揚げ) | ☆お豆腐パン 牛乳 | 米 油 マヨネーズ 砂糖 ごま ホットケーキの 素 | 鶏肉 ツナ みそ 油揚 げ 豆腐 ウインナー 牛乳 | 玉ねぎ キャベツ コーン きゅうり 人参 白菜 |
| 19 | 火 | たべっこbaby 麦茶 | ごはん | ミートボール スパゲティサラダ 具だくさん汁 | ☆さつまいもスティック 牛 乳 | 米 片栗粉 砂糖 油 さつまいも スパゲティ | 豚肉 豆腐 鶏肉 油揚 げ ツナ 牛乳 | 人参 大根 ねぎ キャベツ きゅうり |
| 20 | 水 | みかん缶 麦茶 | 五目 チャーハン | ささみフィンガーフライ キャベツとミカンのサラダ スープ(わかめ・えのき) | ケーキ 牛乳 | 米 油 小麦粉 パン粉 砂糖 | 豚肉 鶏肉 牛乳 | 人参 ねぎ 生姜 コーン グリーンピース 玉ねぎ キャベツ きゅうり みかん えのき茸 わかめ |
| 21 | 木 | ポーロ 麦茶 | ごはん | 変わりシウマイ パンサンデー 中華スープ | ヨーグルト 星たべよ 牛乳 | 米 片栗粉 砂糖 油 しゅうまいの皮 はるさめ | 豚肉 ヨーグルト 牛乳 | 玉ねぎ 干椎茸 生姜 わかめ きゅうり 人参 コーン ねぎ |
| 22 | 金 | アンパンマンソフト せん 麦茶 | ごはん | 豆腐と豚肉のチャンプル ほうれん草のごま和え みそ汁(大根・なめこ) | ☆リングケーキ 牛乳 | 米 油 砂糖 ごま ホットケーキの素 | 豆腐 豚肉 みそ 豆乳 牛乳 | 人参 もやし 生姜 さいりげん ほうれん草 なめこ 大根 りんご |
| 25 | 月 | 星たべよ 麦茶 | ごはん | ポークカレー グリーンサラダ ゼリー | ☆マカロニナポリタン 牛乳 | 米 じゃがいも 油 マカロニ 砂糖 マヨネーズ | 豚肉 牛乳 ツナ ウインナー | 玉ねぎ 人参 グリーンピース キャベツ きゅうり コーン |
| 26 | 火 | たべっこbaby 麦茶 | うどん | 鶏肉の香味揚げ ピーズサラダ すまし汁(かまぼこ・チンゲン 菜) | ☆おにぎり(おかかごま) 牛乳 | うどん 片栗粉 油 砂糖 米 ごま | 鶏肉 大豆 ツナ かまぼこ 糸けつり 牛乳 | 生姜 にんにく 青のり 人参 きゅうり ひじき コーン チンゲン菜 のり |
| 27 | 水 | みかん缶 麦茶 | ごはん | 豆腐ステーキそぼろあん もやしのナムル みそ汁(キャベツ・えのき) | ☆黒糖むしパン 牛乳 | 米 小麦粉 油 ホットケ ーキの素 砂糖 片栗粉 ごま | 豆腐 鶏肉 魚肉ソー セージ みそ 豆乳 牛乳 | 玉ねぎ ビーマン もやし きゅうり 人参 キャベツ えのき茸 |
| 28 | 木 | ポーロ 麦茶 | ごはん | 鶏肉とじゃが芋の南蛮煮 キュウリとわかめの酢の物 みそ汁(ふ・ねぎ) | ☆さつまいもごはん 牛乳 | 米 じゃがいも 油 ごま 砂糖 ふ さつまいも | 鶏肉 みそ 牛乳 | 人参 ごぼう グリーンピース きゅうり わかめ ねぎ |
| 29 | 金 | アンパンマンソフト せん 麦茶 | ごはん | かじきの治部煮 すき昆布の炒め煮 豚汁 | ☆チーズスティックパイ 牛乳 | 米 砂糖 小麦粉 油 じゃがいも パイシート | かじき鮓 ちくわ 豚肉 みそ チーズ 牛 乳 | 昆布 人参 大根 ごぼう ねぎ |
| 30 | 土 | セレクト 麦茶 | ごはん | 鶏肉のマーメレード煮 キャベツともやしドレッシング スープ(コーン・わかめ) | ☆セレクト 牛乳 | 米 マーメレード 油 砂糖 | 鶏肉 牛乳 | キャベツ もやし 人参 コーン わかめ |

平均 乳児食(基準献立) エネルギー459kcal たんぱく質 18.2g 脂質 15.0g 塩分 1.5g
 栄養価 幼児食(基準献立) エネルギー536kcal たんぱく質 22.4g 脂質 17.5g 塩分 1.8g

・☆印は手作りおやつです。昼食には麦茶がつかえます。
 ・人気メニューのレシピを相模原市公式サイト(パソコン・スマートフォン向け)で紹介しています。【相模原市 保育園レシピ】で検索
 ・☆印は手作りおやつの日です。完了期提供は次の通りです。ごはん類→軟飯 揚げ物→蒸し焼き 食パン→
 耳なし 市販ケーキ→お米deカトル ※食材によっては刻み提供
 ・献立は都合により一部変更になる場合があります。それに伴い栄養量の変動があります。

離乳食献立表

令和6年11月

| 日 | 曜 | 6カ月～7カ月 | 8ヶ月～9カ月 | 10カ月～12ヶ月 |
|----|---|-------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|
| 1 | 金 | おかゆ だし汁 スープ煮(人参 きゅうり) | おかゆ みそ汁 だし煮(ツナ 人参 きゅうり) | おかゆ みそ汁 だし煮(ツナ 人参 きゅうり) |
| 2 | 土 | おかゆ だし汁 スープ煮(大根 きゅうり キャベツ) | おかゆ みそ汁 スープ煮(鶏肉 大根 きゅうり キャベツ) | おかゆ みそ汁 スープ煮(鶏肉 大根 きゅうり キャベツ) |
| 5 | 火 | うどん だし汁 スープ煮(玉ねぎ 人参) | うどん うどん汁 甘辛煮(大豆 玉ねぎ 人参) | うどん うどん汁 甘辛煮(大豆 玉ねぎ 人参) |
| 6 | 水 | パンがゆ だし汁 スープ煮(きゅうり 人参 さつまいも) | パンがゆ スープ トマト煮(鶏肉 きゅうり 人参 さつまいも) | パン スープ トマト煮(鶏肉 きゅうり 人参 さつまいも) |
| 7 | 木 | おかゆ だし汁 スープ煮(ほうれん草 じゃがいも 玉ねぎ) | おかゆ みそ汁 だし煮(納豆 ほうれん草 じゃがいも 玉ねぎ) | おかゆ みそ汁 だし煮(納豆 ほうれん草 じゃがいも 玉ねぎ) |
| 8 | 金 | おかゆ だし汁 スープ煮(キャベツ かぼちゃ 玉ねぎ) | おかゆ すまし汁 スープ煮(鶏肉 キャベツ かぼちゃ 玉ねぎ) | おかゆ すまし汁 スープ煮(鶏肉 キャベツ かぼちゃ 玉ねぎ) |
| 9 | 土 | おかゆ だし汁 スープ煮(玉ねぎ きゅうり 大根) | おかゆ みそ汁 甘辛煮(ツナ 玉ねぎ きゅうり 大根) | おかゆ みそ汁 甘辛煮(ツナ 玉ねぎ きゅうり 大根) |
| 11 | 月 | おかゆ だし汁 スープ煮(豆腐 きゅうり 玉ねぎ 人参) | おかゆ みそ汁 スープ煮(豆腐 きゅうり 玉ねぎ 人参) | おかゆ みそ汁 スープ煮(豆腐 きゅうり 玉ねぎ 人参) |
| 12 | 火 | うどん だし汁 スープ煮(キャベツ きゅうり) | うどん うどん汁 煮魚(白身魚 キャベツ きゅうり) | うどん うどん汁 煮魚(白身魚 キャベツ きゅうり) |
| 13 | 水 | おかゆ だし汁 スープ煮(玉ねぎ 人参 キャベツ) | おかゆ すまし汁 スープ煮(鶏肉 玉ねぎ 人参 キャベツ) | おかゆ すまし汁 スープ煮(鶏肉 玉ねぎ 人参 キャベツ) |
| 14 | 木 | おかゆ だし汁 スープ煮(玉ねぎ じゃがいも 人参) | おかゆ スープ だし煮(鶏肉 玉ねぎ じゃがいも 人参) | おかゆ スープ だし煮(鶏肉 玉ねぎ じゃがいも 人参) |
| 15 | 金 | おかゆ だし汁 スープ煮(大根 人参) | おかゆ みそ汁 煮魚(鮭 里芋 大根 人参) | おかゆ みそ汁 煮魚(鮭 里芋 大根 人参) |
| 16 | 土 | 非常食メニュー | 非常食メニュー | 非常食メニュー |
| 18 | 月 | おかゆ だし汁 スープ煮(白菜 きゅうり 人参) | おかゆ みそ汁 スープ煮(鶏肉 白菜 きゅうり 人参) | おかゆ みそ汁 スープ煮(鶏肉 白菜 きゅうり 人参) |
| 19 | 火 | おかゆ だし汁 スープ煮(大根 さつまいも 人参) | おかゆ すまし汁 甘辛煮(豆腐 大根 さつまいも 人参) | おかゆ すまし汁 甘辛煮(豆腐 大根 さつまいも 人参) |
| 20 | 水 | おかゆ だし汁 スープ煮(キャベツ きゅうり 玉ねぎ) | おかゆ スープ スープ煮(鶏肉 キャベツ きゅうり 玉ねぎ) | おかゆ スープ スープ煮(鶏肉 キャベツ きゅうり 玉ねぎ) |
| 21 | 木 | おかゆ だし汁 スープ煮(玉ねぎ きゅうり 人参) | おかゆ スープ だし煮(ツナ 玉ねぎ きゅうり 人参) | おかゆ スープ だし煮(ツナ 玉ねぎ きゅうり 人参) |
| 22 | 金 | おかゆ だし汁 スープ煮(豆腐 ほうれん草 大根) | おかゆ みそ汁 スープ煮(豆腐 ほうれん草 大根) | おかゆ みそ汁 スープ煮(豆腐 ほうれん草 大根) |
| 25 | 月 | おかゆ スープ スープ煮(じゃがいも 玉ねぎ きゅうり) | おかゆ スープ 甘辛煮(ツナ じゃがいも 玉ねぎ きゅうり) | おかゆ スープ 甘辛煮(ツナ じゃがいも 玉ねぎ きゅうり) |
| 26 | 火 | うどん だし汁 スープ煮(きゅうり チンゲン菜 人参) | うどん うどん汁 スープ煮(大豆 きゅうり チンゲン菜 人参) | うどん うどん汁 スープ煮(大豆 きゅうり チンゲン菜 人参) |
| 27 | 水 | おかゆ だし汁 スープ煮(豆腐 キャベツ 玉ねぎ 人参) | おかゆ みそ汁 だし煮(豆腐 キャベツ 玉ねぎ 人参) | おかゆ みそ汁 だし煮(豆腐 キャベツ 玉ねぎ 人参) |
| 28 | 木 | おかゆ だし汁 スープ煮(人参 じゃがいも きゅうり) | おかゆ みそ汁 スープ煮(鶏肉 人参 じゃがいも きゅうり) | おかゆ みそ汁 スープ煮(鶏肉 人参 じゃがいも きゅうり) |
| 29 | 金 | おかゆ だし汁 スープ煮(大根 じゃがいも 人参) | おかゆ みそ汁 煮魚(かじき 大根 じゃがいも 人参) | おかゆ みそ汁 煮魚(かじき 大根 じゃがいも 人参) |
| 30 | 土 | おかゆ だし汁 スープ煮(キャベツ 人参) | おかゆ スープ スープ煮(鶏肉 キャベツ 人参) | おかゆ スープ スープ煮(鶏肉 キャベツ 人参) |

・献立は都合により一部変更になる場合があります。それに伴い栄養量の変動があります。とろみをつける為に、じゃがいもを使用しています。