



献立の末尾に括弧を付して前期、中期、後期と表示していないものは前期・中期・後期共通の献立を示します。

2024年

はあと保育園中央

月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4
		おかゆ ツツ子のおぼろ煮(前) 鶏団子煮(後) 豆腐と野菜煮(後) すまし汁(後)	おかゆ(前) 豚丼(後) ささみとトマト煮(前) キャブツのト汁煮(後) すまし汁(後)	憲法記念日	みどりの日
6	7	8	9	10	11
振替休日	おかゆ ささみと野菜煮(前) 豚肉と野菜煮(後) ブロッコリー煮(後) キャブツのスープ(後)	おかゆ 白身魚と野菜煮 里芋煮(後) すまし汁(後)	おかゆ 豆腐と野菜煮(前) 豚肉とキャブツ煮(後) 豆腐煮(後) すまし汁	おかゆ(前) ささみと野菜煮(前) 豚丼(後) キャブツ人参煮(後) すまし汁	おかゆ 白身魚と芋煮 ほうれん草人参煮(後) すまし汁(後)
13	14	15	16	17	18
おかゆ ささみとキャブツ煮(前) 豚肉と野菜煮(後) きゅうり人参煮(後) すまし汁(後)	おかゆ 白身魚の煮物(前) 鮭の煮物(後) ｼﾞﾝｼﾞﾝ煮(後) すまし汁(後)	お弁当の日	おかゆ ささみとキャブツ煮(前) 鶏もも肉と野菜煮(後) キャブツと芋煮(後) すまし汁(後)	おかゆ(前) 鶏ミンチと白菜煮(前) 中華丼(後) 豆腐と人参煮(後) すまし汁(後)	煮込みうどん ブロッコリー煮(後) オレンジ(後)
20	21	22	23	24	25
おかゆ 白身魚とれんげ煮 里芋人参(後) すまし汁(後)	おかゆ ささみとれんげ煮(前) 豚肉とれんげ煮(後) かぼちゃ煮(後) すまし汁(後)	おかゆ 豆腐とそぼろ煮 ひじき煮(後) すまし汁(後)	おかゆ ささみと里芋煮(前) 豚肉と里芋煮(後) ほうれん草人参煮(後) すまし汁(後)	おかゆ 鶏サミとｼﾞﾝｼﾞﾝ煮(前) 豚肉とｼﾞﾝｼﾞﾝ煮(後) ひじき人参煮(後) すまし汁(後)	煮込みうどん 里芋煮(後) バナナ(後)
27	28	29	30	31	
おかゆ 白身魚と野菜煮 キャブツ人参煮(後) すまし汁(後)	おかゆ(前) 里芋のそぼろ煮(前) 豚丼(後) 小松菜ひじき煮(後) すまし汁(後)	おかゆ キャブツとそぼろ煮(前) 鶏団子煮(後) 人参玉ねぎ煮(後) すまし汁(後)	パン粥(前) コッペパン(後) ｼﾞﾝｼﾞﾝ人参煮(前) 鮭とｼﾞﾝｼﾞﾝ煮(後) 大根人参煮(後) すまし汁(後)	おかゆ 鶏サミとｼﾞﾝｼﾞﾝ煮(前) 鶏もも野菜煮(後) ｼﾞﾝｼﾞﾝ人参煮(後) すまし汁(後)	

※仕入れ等の都合により、一部メニューが変わる事があります。御了承ください。

