

令和7年度

В	曜日	献立名
1	土	しらす軟飯、野菜スープ、かぼちゃのマッシュ
4	火	軟飯、味噌汁、魚の煮つけ、野菜の煮びたし
5	水	軟飯、野菜スープ、鶏肉のうま煮、ブロッコリーのコトコト煮
6	木	軟飯、豆腐のおつゆ、魚と野菜のあんかけ煮、野菜の煮びたし
7	金	和風あんかけ丼、味噌汁、野菜のだし煮
8	土	だし煮うどん、かぼちゃのマッシュ
10	月	軟飯、味噌汁、鶏肉のあんかけ煮、野菜の煮びたし
11	火	温そうめん、根菜のうま煮
12	水	納豆軟飯、野菜スープ、鶏肉と白菜の煮物
13	木	軟飯、味噌汁、魚の煮つけ、野菜の煮びたし
14	金	軟飯、野菜のおつゆ、鶏肉のしょうゆ煮、かぼちゃのマッシュ
15	土	軟飯、小松菜のスープ、魚の煮つけ、野菜の煮びたし
17	月	軟飯、野菜スープ、鶏肉の煮物、野菜のトマト煮
18	火	ひじき軟飯、野菜のおつゆ、魚のうま煮、ブロッコリーの煮びたし
19	水	和風あんかけ丼、味噌汁、かぼちゃのマッシュ
20	木	あんかけスパゲッティ、野菜スープ、野菜のまろやか和え
21	金	軟飯、味噌汁、鶏肉のしょうゆ煮、野菜のコトコト煮
22	土	食パンスティック、野菜スープ、かぼちゃのマッシュ
25	火	納豆軟飯、味噌汁、魚の煮つけ、ブロッコリーの煮びたし
26	水	軟飯、味噌汁、鶏肉のあんかけ煮、野菜の煮びたし
27	木	かぼちゃとひき肉のあんかけ丼、味噌汁、野菜の煮びたし
28	金	軟飯、ほうれん草のスープ、魚のトマト煮、根菜の煮物
29	土	温そうめん、かぼちゃのマッシュ

※様々な事情により、献立内容が変更になる場合があります。予めご了承ください。

