

目次月		初期 5・6月頃		中期 7・8月頃		後期 9-11月		完了期 12-15月頃		目次月		初期 5・6月頃		中期 7・8月頃		後期 9-11月頃		完了期 12-15月頃																																																																																																																																							
水	1	昼食	おかゆ アおかのすりななし 大根のすりななし スープ ミルク	米 アおか-玉ねぎ-片栗粉 大根-人参	軟飯 お鮎と鶏肉の煮物 大根のやわらか煮 スープ ミルク	米-お鮎-鶏肉肉-玉ねぎ アおか-片栗粉-大根 人参-いんげん-葱-花 味噌	お鮎 お鮎と鶏肉の煮物 大根のやわらか煮 味増汁	米-お鮎-鶏肉肉-玉ねぎ アおか-片栗粉-大根 人参-いんげん-葱-花 味噌	ごはん 鶏のから揚げ 切干大根の煮物 味増汁	米-鶏肉-しょうが汁 片栗粉-小豆粉-アおか- 切干大根-人参-いんげん 玉ねぎ-葱-花-味噌	金	17	昼食	おかゆ お鮎の煮つぶし フックリ-すりななし スープ ミルク	米 アおか-人参-片栗粉 きゅべつ-玉ねぎ	軟飯 白身魚の照り煮 大根と高野豆腐 味噌汁	米-大根-鶏肉肉-玉ねぎ アおか-人参-片栗粉 きゅべつ-玉ねぎ	お鮎 お鮎の煮つぶし フックリ-すりななし 味増汁	米-大根-鶏肉肉-玉ねぎ アおか-人参-片栗粉 きゅべつ-玉ねぎ	ごはん 鶏のから揚げ 切干大根の煮物 味増汁	米-鶏肉-しょうが汁 片栗粉-小豆粉-アおか- 切干大根-人参-いんげん 玉ねぎ-葱-花-味噌	土	18	昼食	おかゆ お鮎の煮つぶし フックリ-すりななし スープ ミルク	米 アおか-人参-片栗粉 きゅべつ-玉ねぎ	軟飯 お鮎の煮つぶし フックリ-すりななし 味噌汁	米-大根-鶏肉肉-玉ねぎ アおか-人参-片栗粉 きゅべつ-玉ねぎ	お鮎 お鮎の煮つぶし フックリ-すりななし 味増汁	米-大根-鶏肉肉-玉ねぎ アおか-人参-片栗粉 きゅべつ-玉ねぎ	ごはん 鶏のから揚げ 切干大根の煮物 味増汁	米-鶏肉-しょうが汁 片栗粉-小豆粉-アおか- 切干大根-人参-いんげん 玉ねぎ-葱-花-味噌	月	20	昼食	おかゆ お鮎の煮つぶし フックリ-すりななし スープ ミルク	米 アおか-人参-片栗粉 きゅべつ-玉ねぎ	軟飯 お鮎の煮つぶし フックリ-すりななし 味噌汁	米-大根-鶏肉肉-玉ねぎ アおか-人参-片栗粉 きゅべつ-玉ねぎ	お鮎 お鮎の煮つぶし フックリ-すりななし 味増汁	米-大根-鶏肉肉-玉ねぎ アおか-人参-片栗粉 きゅべつ-玉ねぎ	ごはん 鶏のから揚げ 切干大根の煮物 味増汁	米-鶏肉-しょうが汁 片栗粉-小豆粉-アおか- 切干大根-人参-いんげん 玉ねぎ-葱-花-味噌	火	21	昼食	おかゆ お鮎の煮つぶし フックリ-すりななし スープ ミルク	米 アおか-人参-片栗粉 きゅべつ-玉ねぎ	軟飯 お鮎の煮つぶし フックリ-すりななし 味噌汁	米-大根-鶏肉肉-玉ねぎ アおか-人参-片栗粉 きゅべつ-玉ねぎ	お鮎 お鮎の煮つぶし フックリ-すりななし 味増汁	米-大根-鶏肉肉-玉ねぎ アおか-人参-片栗粉 きゅべつ-玉ねぎ	ごはん 鶏のから揚げ 切干大根の煮物 味増汁	米-鶏肉-しょうが汁 片栗粉-小豆粉-アおか- 切干大根-人参-いんげん 玉ねぎ-葱-花-味噌	水	22	昼食	おかゆ お鮎の煮つぶし フックリ-すりななし スープ ミルク	米 アおか-人参-片栗粉 きゅべつ-玉ねぎ	軟飯 お鮎の煮つぶし フックリ-すりななし 味噌汁	米-大根-鶏肉肉-玉ねぎ アおか-人参-片栗粉 きゅべつ-玉ねぎ	お鮎 お鮎の煮つぶし フックリ-すりななし 味増汁	米-大根-鶏肉肉-玉ねぎ アおか-人参-片栗粉 きゅべつ-玉ねぎ	ごはん 鶏のから揚げ 切干大根の煮物 味増汁	米-鶏肉-しょうが汁 片栗粉-小豆粉-アおか- 切干大根-人参-いんげん 玉ねぎ-葱-花-味噌	木	23	昼食	おかゆ お鮎の煮つぶし フックリ-すりななし スープ ミルク	米 アおか-人参-片栗粉 きゅべつ-玉ねぎ	軟飯 お鮎の煮つぶし フックリ-すりななし 味噌汁	米-大根-鶏肉肉-玉ねぎ アおか-人参-片栗粉 きゅべつ-玉ねぎ	お鮎 お鮎の煮つぶし フックリ-すりななし 味増汁	米-大根-鶏肉肉-玉ねぎ アおか-人参-片栗粉 きゅべつ-玉ねぎ	ごはん 鶏のから揚げ 切干大根の煮物 味増汁	米-鶏肉-しょうが汁 片栗粉-小豆粉-アおか- 切干大根-人参-いんげん 玉ねぎ-葱-花-味噌	金	24	昼食	おかゆ お鮎の煮つぶし フックリ-すりななし スープ ミルク	米 アおか-人参-片栗粉 きゅべつ-玉ねぎ	軟飯 お鮎の煮つぶし フックリ-すりななし 味噌汁	米-大根-鶏肉肉-玉ねぎ アおか-人参-片栗粉 きゅべつ-玉ねぎ	お鮎 お鮎の煮つぶし フックリ-すりななし 味増汁	米-大根-鶏肉肉-玉ねぎ アおか-人参-片栗粉 きゅべつ-玉ねぎ	ごはん 鶏のから揚げ 切干大根の煮物 味増汁	米-鶏肉-しょうが汁 片栗粉-小豆粉-アおか- 切干大根-人参-いんげん 玉ねぎ-葱-花-味噌	土	25	昼食	おかゆ お鮎の煮つぶし フックリ-すりななし スープ ミルク	米 アおか-人参-片栗粉 きゅべつ-玉ねぎ	軟飯 お鮎の煮つぶし フックリ-すりななし 味噌汁	米-大根-鶏肉肉-玉ねぎ アおか-人参-片栗粉 きゅべつ-玉ねぎ	お鮎 お鮎の煮つぶし フックリ-すりななし 味増汁	米-大根-鶏肉肉-玉ねぎ アおか-人参-片栗粉 きゅべつ-玉ねぎ	ごはん 鶏のから揚げ 切干大根の煮物 味増汁	米-鶏肉-しょうが汁 片栗粉-小豆粉-アおか- 切干大根-人参-いんげん 玉ねぎ-葱-花-味噌	月	27	昼食	おかゆ お鮎の煮つぶし フックリ-すりななし スープ ミルク	米 アおか-人参-片栗粉 きゅべつ-玉ねぎ	軟飯 お鮎の煮つぶし フックリ-すりななし 味噌汁	米-大根-鶏肉肉-玉ねぎ アおか-人参-片栗粉 きゅべつ-玉ねぎ	お鮎 お鮎の煮つぶし フックリ-すりななし 味増汁	米-大根-鶏肉肉-玉ねぎ アおか-人参-片栗粉 きゅべつ-玉ねぎ	ごはん 鶏のから揚げ 切干大根の煮物 味増汁	米-鶏肉-しょうが汁 片栗粉-小豆粉-アおか- 切干大根-人参-いんげん 玉ねぎ-葱-花-味噌	火	28	昼食	おかゆ お鮎の煮つぶし フックリ-すりななし スープ ミルク	米 アおか-人参-片栗粉 きゅべつ-玉ねぎ	軟飯 お鮎の煮つぶし フックリ-すりななし 味噌汁	米-大根-鶏肉肉-玉ねぎ アおか-人参-片栗粉 きゅべつ-玉ねぎ	お鮎 お鮎の煮つぶし フックリ-すりななし 味増汁	米-大根-鶏肉肉-玉ねぎ アおか-人参-片栗粉 きゅべつ-玉ねぎ	ごはん 鶏のから揚げ 切干大根の煮物 味増汁	米-鶏肉-しょうが汁 片栗粉-小豆粉-アおか- 切干大根-人参-いんげん 玉ねぎ-葱-花-味噌	水	29	昼食	おかゆ お鮎の煮つぶし フックリ-すりななし スープ ミルク	米 アおか-人参-片栗粉 きゅべつ-玉ねぎ	軟飯 お鮎の煮つぶし フックリ-すりななし 味噌汁	米-大根-鶏肉肉-玉ねぎ アおか-人参-片栗粉 きゅべつ-玉ねぎ	お鮎 お鮎の煮つぶし フックリ-すりななし 味増汁	米-大根-鶏肉肉-玉ねぎ アおか-人参-片栗粉 きゅべつ-玉ねぎ	ごはん 鶏のから揚げ 切干大根の煮物 味増汁	米-鶏肉-しょうが汁 片栗粉-小豆粉-アおか- 切干大根-人参-いんげん 玉ねぎ-葱-花-味噌	木	30	昼食	おかゆ お鮎の煮つぶし フックリ-すりななし スープ ミルク	米 アおか-人参-片栗粉 きゅべつ-玉ねぎ	軟飯 お鮎の煮つぶし フックリ-すりななし 味噌汁	米-大根-鶏肉肉-玉ねぎ アおか-人参-片栗粉 きゅべつ-玉ねぎ	お鮎 お鮎の煮つぶし フックリ-すりななし 味増汁	米-大根-鶏肉肉-玉ねぎ アおか-人参-片栗粉 きゅべつ-玉ねぎ	ごはん 鶏のから揚げ 切干大根の煮物 味増汁	米-鶏肉-しょうが汁 片栗粉-小豆粉-アおか- 切干大根-人参-いんげん 玉ねぎ-葱-花-味噌	金	31	昼食	おかゆ お鮎の煮つぶし フックリ-すりななし スープ ミルク	米 アおか-人参-片栗粉 きゅべつ-玉ねぎ	軟飯 お鮎の煮つぶし フックリ-すりななし 味噌汁	米-大根-鶏肉肉-玉ねぎ アおか-人参-片栗粉 きゅべつ-玉ねぎ	お鮎 お鮎の煮つぶし フックリ-すりななし 味増汁	米-大根-鶏肉肉-玉ねぎ アおか-人参-片栗粉 きゅべつ-玉ねぎ	ごはん 鶏のから揚げ 切干大根の煮物 味増汁	米-鶏肉-しょうが汁 片栗粉-小豆粉-アおか- 切干大根-人参-いんげん 玉ねぎ-葱-花-味噌

ちまきと柏餅

5月5日はこどもの日で「端午の節句」といいます。もともと中国から伝わった五節句の一つで、ちまきや柏餅を食べます。ちまきは中国の聖人「屈原」の追いが5月5日にあたり、とむらうににお米を巻いて蒸したものを供えたのが始まりといわれています。柏は、新芽が出るまで葉が落ちないことから、後継者が絶えない縁起の良い木であり、また葉の強い香りが邪氣を払うとされ、餅を柏の葉に巻いて食べる風習が生まれたといわれています。

魔法記さび

魔法記さび

振替休日

振替休日

※マヨネーズ・アレルギー対応の食材には対応していません。
 ※ホットケーキミックス、カレー粉とシチュールは、卵・乳製品不使用のものを使用しております。
 ※魔法汁は発酵なしと味噌、スープ、すまし汁は発酵なしと醤油を使用しています。
 調りごは、蒸乳完了期までは加熱したものを提供いたします。
 ※※、アレルギーの都合により食材や分量が生じる場合がございます。(ご了承下さい)