



2月の指導計画・・・残さず意欲的に食べ、寒さに負けない体力を作る。



月	火	水	木	金	土
	<b>1</b> 白がゆ 鶏だんご汁  米・鶏ミンチ・人参 玉ねぎ・白菜・豆腐 味噌  マリー	<b>2</b> しらすがゆ ブロッコリーと ツナの煮物  米・しらす・ブロッコリー ツナ缶・じゃが芋・人参  みかん缶	<b>3</b> 白がゆ マカロニスープ りんごゼリー  米・マカロニ・玉ねぎ 人参・トマト・南瓜 ほうれん草・りんごゼリー  かぼちゃポーロ	<b>4</b> 白がゆ さつま芋とひじき煮  米・さつま芋・ひじき 人参・大根  ビスケット	<b>5</b> 白がゆ ちゃんこうどん  米・うどん・鶏ミンチ 白菜・玉ねぎ・人参 小松菜  パン
<b>7</b> 芋がゆ 千切り大根の煮付  米・さつま芋・高野豆腐 人参・千切り大根 小松菜  ぶどうゼリー	<b>8</b> 白がゆ 白身魚のトマト煮  米・白身魚・トマト 人参・玉ねぎ・キャベツ じゃが芋  星たべよ	<b>9</b> 白がゆ すき焼き風煮  米・鶏ミンチ・玉ねぎ 人参・白菜・すきふ 豆腐  りんご	<b>10</b> 白がゆ しらすうどん  米・うどん・しらす・人参 ほうれん草・玉ねぎ  マンナ	<b>11</b> 建国記念日     	<b>12</b> 白がゆ 豆腐の中華煮  米・鶏ミンチ・豆腐 白菜・玉ねぎ・人参 チンゲン菜  パン
<b>14</b> 白がゆ キャベツとしらす 和え  米・キャベツ・しらす ほうれん草・人参・豆腐  ハイハイン	<b>15</b> 鮭がゆ すまし汁  米・鮭・豆腐・玉ねぎ 人参  乳ポーロ	<b>16</b> 白がゆ 鮭のあんかけ  米・鮭・玉ねぎ・人参 大根・チンゲン菜  野菜ゼリー	<b>17</b> 白がゆ トマトシチュー  米・鶏ミンチ・トマト 玉ねぎ・人参・なす ブロッコリー  オレンジ	<b>18</b> 白がゆ じゃが芋そぼろ煮  米・鶏ミンチ・じゃが芋 玉ねぎ・人参・小松菜  豆乳クッキー	<b>19</b> 白がゆ 味噌煮込みうどん  米・鶏ミンチ・うどん 大根・人参・里芋 ほうれん草  パン
<b>21</b> 白がゆ 八宝菜  米・鶏ミンチ・白菜 人参・玉ねぎ・豆腐 チンゲン菜・鶏ガラ  ふかし芋	<b>22</b> 白がゆ 大根のポトフ  米・鶏ミンチ・大根 玉ねぎ・人参・キャベツ コンソメ  ももゼリー	<b>23</b> 天皇誕生日     	<b>24</b> 白がゆ 大豆とひじき煮  米・大豆・ひじき・人参 小松菜  蒸しパン	<b>25</b> 白がゆ 白身魚のソテー  米・白身魚・大根 チンゲン菜・人参 玉ねぎ  バナナ	<b>26</b> 白がゆ ちゃんぽん麺  米・中華麺・鶏ミンチ キャベツ・玉ねぎ・人参  パン
<b>28</b> 白がゆ 大根のそぼろ煮  米・鶏ミンチ・大根 里芋・豆腐・人参 小松菜  ビスコ					

☆献立は変更する事があります。