



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	
		1 白がゆ 八宝菜 米・鶏ミンチ・白菜 チンゲン菜・玉ねぎ 人参・鶏ガラ ハイハイン	2 白がゆ 大豆とひじき煮 米・大豆・ひじき 人参・さつまいも・玉ねぎ ぶどうゼリー	3 白がゆ 肉じゃが 米・鶏ミンチ・人参 玉ねぎ・小松菜 動物ビスケット	4 白がゆ トマトシチュー 米・鶏ミンチ・トマト 南瓜・ブロッコリー キャベツ パン	
	6 白がゆ 白身魚のムニエル 米・白身魚・人参 玉ねぎ・パプリカ ほうれん草 乳ポーロ	7 白がゆ かぶのポトフ 米・鶏ささみ・人参 玉ねぎ・キャベツ・かぶ ブロッコリー お米スナック	8 鮭がゆ みそ汁 米・鮭・大根・人参 南瓜・玉ねぎ ほうれん草 かんきつゼリー	9 白がゆ なすと豆腐の 中華煮 米・鶏ミンチ・なす・人参 玉ねぎ・豆腐 マンナ	10 白がゆ じゃが芋とツナの 和えもの 米・ツナ缶・じゃが芋 人参・玉ねぎ ブロッコリー アンパンマンせんべい	11 建国記念日
	13 白がゆ 大根そぼろ煮 米・鶏ミンチ・大根 人参・里芋・豆腐 ほうれん草 ビスコ	14 白がゆ 豆乳シチュー 米・鶏ミンチ・人参 玉ねぎ・白菜・じゃが芋 ブロッコリー・豆乳 バナナ	15 白がゆ ちゃんぽん麺 米・中華めん・鶏ミンチ キャベツ・玉ねぎ・人参 チンゲン菜 パン	16 白がゆ 白身魚のあんかけ 米・白身魚・人参 大根・パプリカ・玉ねぎ 小松菜 ベジタベル	17 白がゆ すき焼き風煮 米・鶏ささみ・人参 白菜・焼き豆腐 玉ねぎ・すきふ ももゼリー	18 白がゆ 豆腐とささみの あんかけ 米・鶏ささみ・豆腐 チンゲン菜・白菜・人参 パン
20 しらすがゆ にゅうめん 米・しらす・そうめん 玉ねぎ・人参・鶏ささみ ほうれん草 マリー	21 白がゆ 白身魚のトマト煮 米・白身魚・トマト 人参・玉ねぎ・なす 小松菜 野菜ゼリー	22 白がゆ ちゃんこうどん 米・うどん・鶏ミンチ 玉ねぎ・人参・白菜 豆腐・チンゲン菜 ふかし芋	23 天皇誕生日	24 白がゆ 高野豆腐の煮付 米・鶏ミンチ・高野豆腐 人参・玉ねぎ・さつまいも 麦ロールパン	25 白がゆ 小松菜の煮浸し 米・小松菜・ツナ缶 人参・玉ねぎ・じゃが芋 パン	
27 白がゆ 千切大根の煮付 米・千切大根・人参 里芋・玉ねぎ・小松菜 豆乳クッキー	28 白がゆ 豆腐と南瓜の 煮もの 米・南瓜・豆腐・ツナ缶 玉ねぎ・人参・ひじき りんご					

☆献立は変更する事があります。