2026 年
11 月

ナオミ愛児園園だより

毎月 1 日発行

＜１１月の聖句＞　あなたがたの心を喜びで満たしてくださっているのです　使徒言行録14章17節

保育園はみんなが育つところです。子どもはもちろんなのですが、初めて親になった者、初めて保育者となった者等、大人さえもが育てられる素敵な場所です。子どもに言及するならば、家庭以外の環境に初めて出合う場所となることが大半なので、戸惑い、不安を感じることは当然です。慣れてしまえば笑顔も出ますが、まずもって保育園では泣くということは当然と言えます。それを見守る保護者の心中も、それぞれが経験なさったようにお察しの通りです。しかし保育者もまた、初めて保育園に就職し子どもたちと関わる際には緊張の日々を過ごします。自分の経験を思い返しても、初出勤からのしばらくは緊張の連続だと記憶しています。その緊張が少しずつ解されたのは、子どもたちの笑顔のおかげでしたし、保護者の方々からの励ましだったと記憶しています。入職して数年後の卒園式にある親御さんから「うちの冷蔵庫には折り紙で作ったチューリップが入っている」と声をかけられました。尋ねるとどうやらそのお子さんが入園して間もないころ私と一緒に作ったものだったそう。喜んで折り紙を持ち帰ると「冷蔵庫にいれとく」と子どもが自分で冷蔵庫に入れ、そのままにされていたとのことでした。数年間冷蔵庫に保管されていた枯れない、朽ちないチューリップのエピソードは、確実に皆を喜びで満たしてくれました。日々の歩みに感謝しつつ、子どもも、保護者も、そして保育者もが喜びとなるエピソードに日々囲まれ、それぞれが成長させられますようにと祈ります。

平田　敬子

＜月主題および月のねがい＞

- 0 歳児＜み-つけた＞　保育者の真似をして神さまに祈りやさんびを届ける。/興味関心が広がり、声を出して表現するようになる。/たくさんの自然物を五感で感じ、味わう。

- 1･2 歳児＜もっともっと＞　生活の中で賛美や祈りを通して神さまを身近に感じる。/やりたいことにじっくり取り組み満足する。/自然の恵みを遊びや生活に取り入れる。

- 3 歳児＜恵みに感謝＞　身の回りの自然から秋の深まりを感じ、収穫や実り、日々の恵みを神さまに感謝する。/絵本や物語などから発想したごっこ遊びを楽しみ、友だちと気持ちが通じ合う体験を通して友だちと一緒に遊ぶことを喜ぶ。/木の葉、木の実や収穫物に興味関心をもち、遊びや作ることを楽しむ。

- 4･5 歳児＜恵みに感謝＞　生活の中で恵みを見つけ、実りの時を与えてくださる神さまに祈りや賛美を通して感謝する。/友だちと思いの違いを調整しながら遊ぶ中で、遊びを広げていく経験をする。/秋から冬への季節の移り変わりを感じ、秋の恵み(木の実や枝、葉など)に感謝して遊びに取り入れる。

＜さんびか＞　『　はたけにおやさい　』　（　こどもさんびか２　）

『　せかいのこどもは　』　（　こどもさんびか１　）

＜おやつの音楽＞　『　こどものうた　大入り袋　DISK4　』



<行事>

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3 祝日	4	5 避難訓練	6 秋の遠足（ほし・つき）	7
8	9 収穫感謝礼拝 幼児祝福式	10	11	12 体操教室① 012 歳児健康診断	13	14
15	16 月曜礼拝	17	18	19	20	21
22	23 振替休日	24 第１アドベント礼拝	25	26 体操教室② 345 歳児健康診断	27 誕生会	28
29	30 第2アドベント礼拝 おたより配布	＊予告　12月12日（土）はクリスマス会です				

職員の行事　2日こども性暴力防止法研修　4日食事に関する研修会　6日こども性暴力防止法研修　9日キリスト教保育研修会
12日給食献立研修　17日給食施設研修会　18日虐待対応講座　19日食育・アレルギー研修　20・21日北九州市保育研修大会
24日職員会議　25日人権研修　26日実習担当研修



こどもの命を守るために

…不審者対応訓練実施のレポート…

去る10月16日（金）戸畑警察署巡査2名にお越しいただき、不審者対応訓練を行いました。巡査との打合せの上、2階まで不審者が侵入したことを想定し、職員の対応や子どもの避難についての訓練といたしました。大きな声で廊下をうろつく不審者に職員がどう対応し、子どもをどう避難させるかというお題に対し、泣き叫んで怖がる子どももなく、速やかに無事全員が避難して終了。その後3．4．5歳児の子どもたちに「いかのおすし」（いかない）（のらない）（おおごえで叫ぶ）（すぐにげる）（しらせる）」について講話をいただきました。不審者を園内に入れないことが大前提ですが、万一の備えは必要です。ご家庭でも折に触れ、子どもと話し合ってみてください。



福岡県警察防犯アプリのご紹介



福岡県警防犯アプリのご紹介です。詐欺電話ブロック機能や防犯ブザーなど搭載しています。詳しくは、

みまもっち

でご確認ください。



発行：ナオミ愛児園　北九州市戸畑区中本町 12-34　TEL093（871）3245　e-mail info@naomi-hoikuen.jp

令和８年度　献　立　表　11月

ナオミ愛児園

日	曜	主食 未満児	主食 以上児	献立名 午前おやつ	献立名 昼食	献立名 午後おやつ	三食食品群(赤・黄・緑) 体をつくる 血や肉になる(赤)	三食食品群(赤・黄・緑) 力や体温のもと(黄)	三食食品群(赤・黄・緑) 体の調子を整える(緑)	栄養価 3歳未満児	栄養価 3歳以上児	献立 延長おやつ	栄養価 3歳未満児	栄養価 3歳以上児
2 月	16 月	ごはん	ごはん	牛乳	開花煮 ふとわかめのみそ汁	牛乳 ゼリー	豆腐 鶏肉 竹輪 卵 わかめ みそ 煮干し 牛乳	米 砂糖 しょうゆ サラダ油 ふ ゼリー	玉ねぎ にんじん さやいんげん ねぎ	ｴﾈﾙｷﾞｰ:448kcal たんぱく質:18.9g 脂質:14.7g 食塩相当量:1.4g	ｴﾈﾙｷﾞｰ:501kcal たんぱく質:20.3g 脂質:14.5g 食塩相当量:1.5g	牛乳 クッキー	ｴﾈﾙｷﾞｰ:102kcal たんぱく質:3.8g 脂質:6g 食塩相当量:0.1g	ｴﾈﾙｷﾞｰ:112kcal たんぱく質:3.9g 脂質:6.6g 食塩相当量:0.2g
4 水	17 火	ごはん	ごはん	牛乳	れんこん入りハンバーグ にんじんの甘煮 キャベツスープ	牛乳 クラッカー	鶏ひき肉 みそ 牛乳	米 パン粉 片栗粉 サラダ油 スープの素 砂糖 しょうゆ 酒 クラッカー	玉ねぎ にんじん れんこん キャベツ パセリ	ｴﾈﾙｷﾞｰ:452kcal たんぱく質:20g 脂質:14.6g 食塩相当量:1.4g	ｴﾈﾙｷﾞｰ:507kcal たんぱく質:22g 脂質:14.4g 食塩相当量:1.7g	牛乳 せんべい	ｴﾈﾙｷﾞｰ:90kcal たんぱく質:3.9g 脂質:3.9g 食塩相当量:0.2g	ｴﾈﾙｷﾞｰ:98kcal たんぱく質:4g 脂質:3.9g 食塩相当量:0.2g
5 木	19 木	ごはん	ごはん	牛乳	カレー ヨーグルトサラダ	牛乳 あられ おやついりこ	牛肉 スキムミルク ヨーグルト 牛乳 バター いりこ	米 じゃがいも サラダ油 小麦粉 カレー粉 ケチャップ スープの素 あられ	にんじん 玉ねぎ グリンピース みかん(缶) パイン(缶) もも(缶) バナナ	ｴﾈﾙｷﾞｰ:446kcal たんぱく質:19.1g 脂質:17.1g 食塩相当量:2g	ｴﾈﾙｷﾞｰ:497kcal たんぱく質:20.6g 脂質:17.7g 食塩相当量:2.4g	牛乳 サブレ	ｴﾈﾙｷﾞｰ:98kcal たんぱく質:3.8g 脂質:5.1g 食塩相当量:0.1g	ｴﾈﾙｷﾞｰ:107kcal たんぱく質:3.9g 脂質:5.5g 食塩相当量:0.1g
6 金	18 水	ごはん	ごはん	牛乳	豚肉のたった揚げ ボイルキャベツ 玉ねぎと油揚げのみそ汁	牛乳 丸ボーロ	豚肉 油揚げ みそ 煮干し 牛乳	米 片栗粉 サラダ油 しょうゆ 砂糖 酢 丸ボーロ	しょうが ねぎ キャベツ にんじん 玉ねぎ	ｴﾈﾙｷﾞｰ:398kcal たんぱく質:16.7g 脂質:15.1g 食塩相当量:2g	ｴﾈﾙｷﾞｰ:558kcal たんぱく質:18.6g 脂質:13.7g 食塩相当量:2.1g	牛乳 ウエハース	ｴﾈﾙｷﾞｰ:96kcal たんぱく質:3.9g 脂質:4.9g 食塩相当量:0.2g	ｴﾈﾙｷﾞｰ:105kcal たんぱく質:4.1g 脂質:5.2g 食塩相当量:0.2g
7 土	21 土	／	パン	牛乳	イタリアンスパゲッティ 野菜スープ	牛乳 クッキー	ベーコン チーズ 牛乳	ロールパン スパゲッティ サラダ油 トマトケチャップ ウスターソース バター スープの素 クッキー	にんじん 玉ねぎ セロリー ピーマン キャベツ 小松菜	ｴﾈﾙｷﾞｰ:541kcal たんぱく質:19.4g 脂質:21.2g 食塩相当量:1.8g	ｴﾈﾙｷﾞｰ:615kcal たんぱく質:21.4g 脂質:22.9g 食塩相当量:2.5g	牛乳 あられ	ｴﾈﾙｷﾞｰ:91kcal たんぱく質:3.9g 脂質:3.9g 食塩相当量:0.2g	ｴﾈﾙｷﾞｰ:99kcal たんぱく質:4.1g 脂質:3.9g 食塩相当量:0.3g
9 月	20 金	ごはん	ごはん	牛乳	八宝菜 もやしとにんじんの中華スープ	牛乳 ＊ふかしいも	豚肉 かまぼこ 牛乳	米 サラダ油 スープの素 砂糖 しょうゆ 片栗粉 ごま油 さつまいも	にんじん キャベツ 玉ねぎ たけのこ さやいんげん 干ししいたけ もやし ねぎ	ｴﾈﾙｷﾞｰ:447kcal たんぱく質:15.5g 脂質:17.3g 食塩相当量:1.3g	ｴﾈﾙｷﾞｰ:498kcal たんぱく質:16.1g 脂質:17.8g 食塩相当量:1.7g	牛乳 マドレーヌ	ｴﾈﾙｷﾞｰ:129kcal たんぱく質:4.2g 脂質:7.8g 食塩相当量:0.2g	ｴﾈﾙｷﾞｰ:145kcal たんぱく質:4.5g 脂質:8.9g 食塩相当量:0.2g
10 火	25 水	パン	パン	牛乳	サーモンシチュー ほうれんそうとキャベツのサラダ	牛乳 おかき	鮭 スキムミルク バター 牛乳	ロールパン マカロニ サラダ油 小麦粉 しょうゆ スープの素 酒 砂糖 酢 おかき	玉ねぎ にんじん パセリ ほうれんそう キャベツ スイートコーン	ｴﾈﾙｷﾞｰ:441kcal たんぱく質:18.6g 脂質:15.7g 食塩相当量:1.2g	ｴﾈﾙｷﾞｰ:494kcal たんぱく質:20.1g 脂質:15.9g 食塩相当量:1.7g	牛乳 ドーナツ	ｴﾈﾙｷﾞｰ:120kcal たんぱく質:4.5g 脂質:5.7g 食塩相当量:0.2g	ｴﾈﾙｷﾞｰ:134kcal たんぱく質:4.7g 脂質:6.1g 食塩相当量:0.2g
11 水		パン	パン	牛乳	レバーとピーナッツの野菜炒め えのきとキャベツのスープ	牛乳 サブレ	鶏レバー 牛乳	米 ピーナッツ じゃがいも サラダ油 ウスターソース トマトケチャップ 酒 スープの素 サブレ	にんじん 玉ねぎ ピーマン えのきたけ キャベツ スイートコーン	ｴﾈﾙｷﾞｰ:501kcal たんぱく質:18.9g 脂質:18.7g 食塩相当量:1.7g	ｴﾈﾙｷﾞｰ:568kcal たんぱく質:20.5g 脂質:19.5g 食塩相当量:2g	牛乳 丸ボーロ	ｴﾈﾙｷﾞｰ:90kcal たんぱく質:4g 脂質:4g 食塩相当量:0.1g	ｴﾈﾙｷﾞｰ:97kcal たんぱく質:4.1g 脂質:4g 食塩相当量:0.1g
12 木	24 火	ごはん	ごはん	牛乳	鶏のから揚げ塩こうじ ブロッコリー チンゲンサイと 玉ねぎのすまし汁	牛乳 鉄強化ウエハース かりんとう	鶏肉 煮干し だし昆布 牛乳	米 塩こうじ 片栗粉 上新粉 サラダ油 酢 しょうゆ 砂糖 鉄強化ウエハース かりんとう	ブロッコリー チンゲンサイ 玉ねぎ にんじん スイートコーン	ｴﾈﾙｷﾞｰ:481kcal たんぱく質:16.4g 脂質:17.8g 食塩相当量:1.1g	ｴﾈﾙｷﾞｰ:535kcal たんぱく質:17.4g 脂質:18.4g 食塩相当量:1.4g	牛乳 クラッカー	ｴﾈﾙｷﾞｰ:99kcal たんぱく質:4g 脂質:5.6g 食塩相当量:0.2g	ｴﾈﾙｷﾞｰ:109kcal たんぱく質:4.2g 脂質:6.1g 食塩相当量:0.3g
13 金	30 月	ごはん	ごはん	牛乳	さばのみそ煮 大根べっこう煮 白菜のすまし汁	牛乳 マドレーヌ	さば 赤みそ 煮干し だし昆布 牛乳 豆乳	米 砂糖 しょうゆ 酒 サラダ油 みりん マドレーヌ	しょうが 大根 にんじん 白菜 ねぎ 玉ねぎ	ｴﾈﾙｷﾞｰ:508kcal たんぱく質:20.6g 脂質:22.9g 食塩相当量:2g	ｴﾈﾙｷﾞｰ:573kcal たんぱく質:22.3g 脂質:25g 食塩相当量:2.6g	牛乳 おかき	ｴﾈﾙｷﾞｰ:91kcal たんぱく質:3.9g 脂質:3.9g 食塩相当量:0.2g	ｴﾈﾙｷﾞｰ:99kcal たんぱく質:4.1g 脂質:3.9g 食塩相当量:0.3g
14 土	28 土	／	ごはん	牛乳	かやくうどん バナナ	牛乳 せんべい	牛肉 油揚げ かまぼこ 煮干し だし昆布 牛乳	米 うどん サラダ油 砂糖 しょうゆ せんべい	にんじん ほうれんそう バナナ	ｴﾈﾙｷﾞｰ:497kcal たんぱく質:21.6g 脂質:18.1g 食塩相当量:1.2g	ｴﾈﾙｷﾞｰ:558kcal たんぱく質:24.1g 脂質:18.7g 食塩相当量:1.3g	牛乳 ビスケット	ｴﾈﾙｷﾞｰ:95kcal たんぱく質:3.9g 脂質:4.6g 食塩相当量:0.2g	ｴﾈﾙｷﾞｰ:103kcal たんぱく質:4.1g 脂質:4.8g 食塩相当量:0.2g
26 木		ごはん	ごはん	牛乳	豚汁 ひじきと油揚げの炒め煮	牛乳 ＊ミルクもち	豚肉 豆腐 みそ 牛乳 ひじき 油揚げ 煮干し 鉄強化牛乳 きな粉	米 里いも サラダ油 砂糖 しょうゆ 片栗粉	大根 ごぼう にんじん 白菜 ねぎ	ｴﾈﾙｷﾞｰ:404kcal たんぱく質:20.1g 脂質:12.4g 食塩相当量:1.2g	ｴﾈﾙｷﾞｰ:447kcal たんぱく質:21.7g 脂質:11.8g 食塩相当量:1.5g	牛乳 かりんとう	ｴﾈﾙｷﾞｰ:95kcal たんぱく質:3.9g 脂質:4.7g 食塩相当量:0.1g	ｴﾈﾙｷﾞｰ:103kcal たんぱく質:4.1g 脂質:5g 食塩相当量:0.1g
27 金		／	／	牛乳	切り昆布とちりめんじゃこの炊き込みご飯 魚のから揚げ ブロッコリー 野菜スープ みかん	固形ヨーグルト クラッカー	牛乳 白身魚 しらす干し だし昆布 刻み昆布 ヨーグルト 牛乳	米 片栗粉 上新粉 サラダ油 酢 酒 砂糖 スープの素 クラッカー	ブロッコリー 玉ねぎ にんじん パセリ スイートコーンホール みかん	ｴﾈﾙｷﾞｰ:485kcal たんぱく質:22g 脂質:21.3g 食塩相当量:1.4g	ｴﾈﾙｷﾞｰ:546kcal たんぱく質:24.4g 脂質:23g 食塩相当量:1.9g	牛乳 カステラ	ｴﾈﾙｷﾞｰ:111kcal たんぱく質:4.4g 脂質:4.6g 食塩相当量:0.1g	ｴﾈﾙｷﾞｰ:124kcal たんぱく質:4.7g 脂質:4.8g 食塩相当量:0.1g

11月の献立は、さつまいも、れんこん、きのこなど、秋の旬の食材を取り入れています。れんこんなどの噛みごたえのある食材をよく噛んで食べ、食感を楽しみ、噛む力を育てていきたいと思います。ご家庭でも旬の食材を味わいながら、元気な体づくりにつなげていきましょう。

＊食べたことの無い食材は、給食で食べる前に、家庭で2～3回試食をお願いします。

＊ひかり・つき・ほし組は、土曜や麺の日も主食の持参が必要です。



月平均栄養価	年齢	区分	ｴﾈﾙｷﾞｰ Kcal	たんぱく質 g	脂質 g	ｶﾙｼｳﾑ mg	鉄 mg	ビタミン A μgRE	ビタミン B１ mg	ビタミン B２ mg	ビタミン C mg	食塩相当量 g
	未満児	基　準　量	470	15～23	11～16	210	2.0	200	0.20	0.30	18	1.3未満
		平均栄養価	462(493)	19.1	17.2	308	1.7	396	0.27	0.45	22	1.6
	以上児	基　準　量	570	18～29	13～19	270	2.3	225	0.23	0.36	18	1.6未満
		平均栄養価	537(570)	21.0	17.9	275	2.3	453	0.3	0.42	27	1.9

令和8年度　11月　離　乳　食　献　立

ナオミ愛児園

日	曜	主食		献立名			午前	離乳食（7～8ヵ月頃）	離乳食（9ヵ月頃～）	
		未満児	以上児	午前おやつ	昼食	午後おやつ		昼食		午後
2 月	16 月	ごはん	ごはん	牛乳	開花煮 ふとわかめのみそ汁	牛乳 ゼリー	ミルク	7倍がゆ（米10） 野菜の吉野煮（野菜20） さつまいもペースト（さつまいも20）	5倍がゆ（全がゆ）（米20） ふと野菜の煮物（ふ1・ひき肉10・野菜25） さつまいもの甘煮（さつまいも30）	いもがゆ（米20・さつまいも20） すまし汁（野菜15）
4 水	17 火	ごはん	ごはん	牛乳	れんこん入りハンバーグ にんじんの甘煮 キャベツスープ	牛乳 クラッカー	ミルク	7倍がゆ（米10） キャベツのとろとろ煮（キャベツ20） にんじんマッシュ（人参20）	5倍がゆ（全がゆ）（米20） おろしれんこんのそぼろ煮（ひき肉10・野菜20） にんじんの甘煮（人参20）	パンがゆ（パン20・牛乳30） キャベツスープ（ふ1・キャベツ15）
5 木	19 木	ごはん	ごはん	牛乳	カレー ヨーグルトサラダ	牛乳 あられ おやついりこ	ミルク	7倍がゆ（米10） ポテトの煮付け（じゃがいも15・野菜10） すりつぶしバナナ（バナナ10）	5倍がゆ（全がゆ）（米20） クリームシチュー（ひき肉10・じゃがいも20・野菜20・牛乳30）	野菜がゆ（米20・ひき肉10・野菜20） つぶしバナナ（バナナ20）
6 金	18 水	ごはん	ごはん	牛乳	豚肉のたった揚げ ボイルキャベツ 玉ねぎと油揚げのみそ汁	牛乳 丸ボーロ	ミルク	7倍がゆ（米10） 豆腐の吉野煮（豆腐25・野菜10） すまし汁（野菜15）	5倍がゆ（全がゆ）（米20） 野菜の卵とじ（卵15・野菜25） すまし汁（野菜15）	豆腐がゆ（米20・豆腐20・野菜10） わかめスープ（わかめ・野菜5）
7 土	21 土		パン	牛乳	イタリアンスパゲッティ 野菜スープ	牛乳 クッキー	ミルク	洋風煮込みスープ（麺10・野菜20） 野菜のとろとろ煮（野菜15）	ひき肉と野菜のスープパスタ（スパゲッティ15・ひき肉10・野菜20） キャベツのあえもの（野菜20）	チーズがゆ（米20・チーズ2・野菜10） 小松菜のスープ（小松菜15）
9 月	20 金	ごはん	ごはん	牛乳	八宝菜 もやしとにんじんの中華スープ	牛乳 ＊ふかしいも	ミルク	7倍がゆ（米10） 野菜のおろし煮（野菜20） 豆腐のすまし汁（豆腐15）	5倍がゆ（全がゆ）（米20） 里いものやわらか煮（里いも30） みそ汁（豆腐20・野菜15）	野菜がゆ（米20・野菜20） 野菜ミルクスープ（野菜20・牛乳10）
10 火	25 水	パン	パン	牛乳	サーモンシチュー ほうれんそうとキャベツのサラダ	牛乳 おかき	ミルク	7倍がゆ（米10） 煮魚ほぐし（白身魚15） ほうれんそうのとろとろ煮（野菜20）	5倍がゆ（全がゆ）（米20） サーモンシチュー（鮭10・じゃがいも20・野菜20・牛乳30）	パンがゆ（パン20・牛乳30） 野菜スープ（野菜20）
11 水		パン	パン	牛乳	レバーとピーナッツの野菜炒め えのきとキャベツのスープ	牛乳 サブレ	ミルク	7倍がゆ（米10） ポテトの煮付け（じゃがいも15・野菜10） ふのスープ（ふ1・野菜15）	5倍がゆ（全がゆ）（米20） レバーと野菜のみそ煮（鶏レバー15・野菜25） キャベツスープ（キャベツ15）	牛乳がゆ（米20・野菜10・牛乳30） ポテトスープ（じゃがいも10・野菜5）
12 木	24 火	ごはん	ごはん	牛乳	鶏のから揚げ塩こうじ ブロッコリー　チンゲンサイと玉ねぎのすまし汁	牛乳 鉄強化ウエハース かりんとう	ミルク	7倍がゆ（米10） ブロッコリーのとろとろ煮（ブロッコリー20） ふのスープ（ふ1・野菜15）	5倍がゆ（全がゆ）（米20） 野菜のそぼろ煮（ひき肉10・野菜20） ふのスープ（ふ1・野菜15）	野菜がゆ（米20・ひき肉10・野菜20） ブロッコリーのおかかあえ（ブロッコリー20）
13 金	30 月	ごはん	ごはん	牛乳	さばのみそ煮 大根べっこう煮 白菜のすまし汁	牛乳 マドレーヌ	ミルク	7倍がゆ（米10） 魚すり流し（白身魚10） みぞれ汁（ふ1・大根5）	5倍がゆ（全がゆ）（米20） 煮魚ほぐし（白身魚20） 白菜の煮付（野菜20） みぞれ汁（大根15）	豆腐がゆ（米20・豆腐20・野菜10） わかめスープ（わかめ・野菜5）
14 土	28 土		ごはん	牛乳	かやくうどん バナナ	牛乳 せんべい	ミルク	煮込みうどん（麺10・ふ1・野菜20） すりつぶしバナナ（バナナ10）	煮込みうどん（麺20・ひき肉10・野菜25） つぶしバナナ（バナナ20）	野菜おじや（米20・野菜20） ほうれんそうのスープ（ほうれんそう15）
26 木		ごはん	ごはん	牛乳	豚汁 ひじきと油揚げの炒め煮	牛乳 ＊ミルクもち	ミルク	7倍がゆ（米10） ふと野菜の煮物（ふ1・野菜15） すまし汁（野菜15）	5倍がゆ（全がゆ）（米20） 野菜のそぼろ煮（ひき肉10・野菜20） キャベツのあえもの（野菜20）	肉入りおじや（米20・ひき肉10・野菜10） オニオンスープ（玉ねぎ15）
27 金				牛乳	切り昆布とちりめんじゃこの炊き込みご飯　魚のから揚げ　ブロッコリー　野菜スープ みかん	固形ヨーグルト クラッカー	ミルク	おじや（米10・野菜10） 蒸魚の野菜あんかけ（白身魚10・野菜15）スープ（15）	おじや（米20・野菜20） 蒸魚の野菜あんかけ（白身魚15・野菜20）野菜スープ（20）	牛乳がゆ（米20・牛乳30） つぶしみかん（みかん20）