	n==	献立名	使っている主な材料		
日	曜日	昼食	赤色の食品	緑色の食品	黄色の食品
1	金	つぶし粥 ホキのやわらか煮 キャベツのやわらか煮 小松菜のやわらか煮	ホキ	キャベツ 小松菜	*
2	±	煮込みうどん 豆腐のやわらか煮 人参のやわらか煮 玉葱のやわらか煮	豆腐	人参 たまねぎ	うどん
4	月	つぶし粥 たらのやわらか煮 人参のやわらか煮 小松菜のやわらか煮	<i>t</i> :6	人参 小松菜	米
5	火	つぶし粥 カレイのやわらか煮 キャベツのやわらか煮 ブロッコリーのやわらか煮	かれい	キャベツ ブロッコリー	*
6	水	つぶし粥 カレイのやわらか煮 ブロッコリーのやわらか煮 玉葱のやわらか煮	かれい	ブロッコリー たまねぎ	*
7	木	煮込みうどん ホキのやわらか煮 胡瓜のやわらか煮	ホキ	きゅうり	うどん
8	金	ブロッコリーのやわらか煮 つぶし粥 豆腐のやわらか煮 じゃが芋のやわらか煮 人参のやわらか煮	豆腐	ブロッコリー 人参	米じゃがいも
9	±	つぶし粥 豆腐のやわらか煮 キャベツのやわらか煮	豆腐	キャベツ	*
12	火	小松菜のやわらか煮 つぶし粥 ホキのやわらか煮 人参のやわらか煮	ホキ	小松菜	*
13	水	ブロッコリーのやわらか煮 つぶし粥 白身魚のやわらか煮 南瓜のやわらか煮	<i>t</i> -6	ブロッコリー 南瓜	*
18	月	ブロッコリーのやわらか煮 つぶし粥 豆腐のやわらか煮 アスパラのやわらか煮	豆腐	ブロッコリー グリーンアスパラ	*
19	火	人参のやわらか煮 つぶし粥 カレイのやわらか煮 キャベッのやわらか煮	かれい	キャベツ	*
20	水	ブロッコリーのやわらか煮 つぶし粥 カレイのやわらか煮 ブロッコリーのやわらか煮 玉葱のやわらか煮	かれい	ブロッコリー ブロッコリー たまねぎ	*
21	木	つぶし粥 豆腐のやわらか煮 じゃが芋のやわらか煮 人参のやわらか煮	豆腐	人参	米 じゃがいも
22	金	つぶし粥 豆腐のやわらか煮 にんじんペースト キャベツのやわらか煮	豆腐	人参 キャベツ	*
23	±	煮込みうどん 白身魚のやわらか煮 人参のやわらか煮 ブロッコリーのやわらか煮	ホキ	人参 ブロッコリー	うどん
25	月	つぶし粥 たらやわらか煮 キャベツのやわらか煮 小松菜のやわらか煮	たら	キャベツ	*
26	火	つぶし粥 ホキのやわらか煮 人参のやわらか煮 ブロッコリーのやわらか煮	ホキ	人参ブロッコリー	*
27	水	フぶし粥 カレイのやわらか煮 ほうれん草のやわらか煮 南瓜のやわらか煮	かれい	ほうれん草	*
28	木	つぶし粥ったが点ったい。	豆腐	ブロッコリー はくさい	*
29	金	つぶし粥 ホキのやわらか煮 キャベツのやわらか煮 小松菜のやわらか煮	ホキ	キャベツ	*
30	±	煮込みうどん 豆腐のやわらか煮 ほうれん草のやわらか煮 玉葱のやわらか煮	豆腐	ほうれん草 たまねぎ	うどん