

	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日		
午前	<p>～日本の郷土料理「のっぺい汁」～ 「のっぺい汁」は、新潟県の代表的な家庭料理のひとつで、ねばっていることを意味する「ぬっぺい」が語源とされています。鶏肉や根菜類、油揚げ、きのこなどの具材を鍋で煮込んだ汁物で、里芋で自然なとろみを付けるのが特徴です。冬は温かく、夏は冷やして食べるなど、県内でも具材や食べ方に多彩なバリエーションがあります。昔は冠婚葬祭やお正月、お盆のごちそうでしたが、いまでは家庭料理として親しまれています。</p> 			1日	2日	3日		
昼食				ビスケット	おせんべい	ごはん 肉豆腐 もやしの胡麻和え 味噌汁 バナナ	カレーライス キャベツの和風サラダ わかめスープ ヨーグルト	
午後				ピーチムース	こいのぼりサンド・牛乳			
午前	5日	6日	7日	8日	9日	10日		
午前					おせんべい	ビスケット	おせんべい	ビスケット
昼食					スパゲティミートソース マッシュポテト 野菜スープ チーズ	ごはん アジの韓国風照焼 もやしナムル 味噌汁 オレンジ	ごはん 鶏とじゃがいものソテー 白菜のごま和え コンソメスープ バナナ	二色丼 具だくさんけんちん汁 チーズ
午後					たぬきおにぎり	ゼリー（ブドウ）	りんごのスコーン・牛乳	おせんべい
午前	12日	13日	14日	15日	16日	17日		
午前	ビスケット	おせんべい	ビスケット	おせんべい	ビスケット	おせんべい		
昼食	ごはん サバの味噌煮 ほうれん草のおかか和え すまし汁 オレンジ	マーボー丼 春雨サラダ 中華スープ ヨーグルト	ごはん 鶏肉のカレー風味焼 大根サラダ 味噌汁 りんご	ごはん ふりかけ アジの南蛮漬 チンゲン菜の海苔和え 味噌汁	ごはん ミートローフ コールスローサラダ 味噌汁 バナナ	鶏にゅうめん さつまいもサラダ くだもの		
午後	フライドポテト	ゼリー（ピーチ）	きな粉マカロニ・牛乳	ココアブラマンジェ	五平餅・牛乳	ビスケット		
午前	19日	20日	21日	22日	23日	24日		
午前	おせんべい	ビスケット	おせんべい	ビスケット	おせんべい	ビスケット		
昼食	ごはん 鶏の照焼 ブロッコリーサラダ 味噌汁 りんご	五目ラーメン かぼちゃのレモン煮 バナナ	ごはん タラのムニエル 小松菜の納豆和え 白菜スープ オレンジ	ごはん 鶏と大根の煮物 白菜のゆかり和え 味噌汁 チーズ	ごはん 白身魚フライ チンゲン菜のお浸し のっぺい汁 バナナ	中華丼 春雨スープ くだもの		
午後	おかかおにぎり	ヨーグルト和え	豆腐ドーナツ・牛乳	プリン	じゃこマヨトースト・牛乳	おせんべい		
午前	26日	27日	28日	29日	30日	31日		
午前	ビスケット	おせんべい	ビスケット	おせんべい	ビスケット	おせんべい		
昼食	ごはん サバのパン粉焼き チンゲン菜のおかか和え 味噌汁 チーズ	肉うどん さつまいもサラダ オレンジ	パン りんごジャム ポテトグラタン 小松菜サラダ コーンポタージュ	ごはん タラの味噌マヨネーズ焼き ひじきの煮物 すまし汁 バナナ	ごはん 鶏肉の香味焼 インゲンとコーンのサラダ 味噌汁 チーズ	和風スパゲティ 野菜スープ チーズ		
午後	芋もち・牛乳	ゼリー（いちご）	ハムとチーズの蒸しパン・牛乳	シュガートースト・牛乳	お誕生日ケーキ・ジュース	ビスケット		