



6月献立表



2020年06月

宜野湾市 子育て支援課

日付	献立名	おやつ	材料名 (Oはおやつ材料)		
			血や肉や骨になるもの	熱と力になるもの	体の調子を整えるもの
1月	ごはん 鮭のタンドリー風 もずくチャンプルー じゃが芋みそ汁 オレンジ	保育乳 ライ麦スコーン	保育乳、さけ、O調製豆乳、プレーンヨーグルト、豚肉、みそ	米、じゃがいも、O小麦粉、O油、O黒砂糖、Oライ麦粉、パン粉、油	Oオレンジ、こまつな、キャベツ、もやし、にんじん、もずく、えのきたけ、Oレズン、にら、にんにく
2火	ごはん 豚肉ピーマン炒め じゃが芋おかか煮 豆腐スープ 黄桃	保育乳 ちんびん	保育乳、豚肉、O調製豆乳、沖縄豆腐、O卵	じゃがいも、米、O小麦粉、O黒砂糖、O油、油、砂糖、片栗粉	もも缶、にんじん、こまつな、えのきたけ、赤ピーマン、黄ピーマン、ピーマン、ねぎ、黒きくらげ、カットわかめ
3水	たきこみごはん ちくわインソ揚げ ごま和え 豚汁 オレンジ	保育乳 きなこトースト	保育乳、豚肉、ちくわ、みそ、Oきな粉、油揚げ	米、O食パン、じゃがいも、小麦粉、O無塩バター、O砂糖、揚げ油、すりごま	にんじん、キャベツ、こまつな、ごぼう、たけのこ(ゆで)、赤ピーマン、長ねぎ、ねぎ、干しいたけ、あおのり、オリーブ
4木	ごはん 肉とうふ煮 ナムル キャベツみそ汁 パイン缶	保育乳 サーターアンダギー	保育乳、沖縄豆腐、豚肉、O卵、みそ、油揚げ	米、O小麦粉、しらたき、O砂糖、O揚げ油、砂糖、Oラード、ごま油、油	Oパイン缶、キャベツ、長ねぎ、もやし、にんじん、こまつな、しめじ、生しいたけ、ひじき
5金	ごはん 酢豚 春雨サラダ 豆腐スープ バナナ	保育乳 ココア蒸しケーキ	保育乳、豚肉、沖縄豆腐、O調製豆乳、O卵、油揚げ	米、Oホットケーキ粉、O油、はるさめ、O三温糖、砂糖、油、片栗粉、ごま油	Oバナナ、たまねぎ、にんじん、こまつな、きゅうり、パイン缶、ピーマン、黒きくらげ、干しいたけ
6土	煮込みうどん	保育乳 ビスケット	豚肉、保育乳	ゆでうどん、Oビスケット	キャベツ、にんじん、長ねぎ、干しいたけ
8月	ごはん 松風焼き 切干大根と豚肉の炒め物 豆腐スープ オレンジ	保育乳 さつま芋のポテトフライ	保育乳、鶏ひき肉、沖縄豆腐、豚肉、みそ	Oさつまいも、米、O揚げ油、パン粉、砂糖、油、白ごま、O砂糖	Oオレンジ、たまねぎ、こまつな、もやし、にんじん、コーン缶、しめじ、ピーマン、切り干しだいこん、黒きくらげ
9火	あわごはん 厚揚げみそ煮 キャベツごま和え 冬瓜スープ 黄桃	保育乳 焼きそば	保育乳、豚肉、厚揚げ、O豚肉、大豆水煮、ちくわ、みそ	Oゆで中華めん、米、あわ、O油、油、すりごま、砂糖	たまねぎ、キャベツ、とうがん、にんじん、Oたまねぎ、こまつな、Oにんじん、Oにら、O黒きくらげ、カットわかめ、黄桃
10水	夏野菜カレー ウィンナー オクラ昆布和え パイン缶	保育乳 ちんすこう	保育乳、豚肉、ウィンナー、ちくわ、Oきな粉	米、O小麦粉、O油、O三温糖	たまねぎ、Oパイン缶、かぼちゃ、にんじん、なす、きゅうり、オクラ、トマト水煮缶、塩こんぶ
11木	ごはん 高野豆腐のトマト焼き ごま和え 鶏肉みそ汁 オレンジ	保育乳 あずきスコーン	保育乳、鶏もも肉、調製豆乳、Oゆであずき缶、Oプレーンヨーグルト、チーズ、豚ひき肉、高野豆腐、みそ、ちくわ、O卵	米、O強力粉、O無塩バター、O黒砂糖、砂糖、油、白ごま、片栗粉	Oオレンジ、たまねぎ、トマト水煮缶、こまつな、だいこん、キャベツ、にんじん、ねぎ、にんにく
12金	ごはん 豚と野菜しょうが焼き ポテトフライ 豆腐みそ汁 黄桃	保育乳 鶏五目おにぎり	保育乳、豚肉、沖縄豆腐、O鶏もも肉、みそ	じゃがいも、O米、米、揚げ油、油、三温糖、片栗粉	たまねぎ、こまつな、にんじん、Oにんじん、しめじ、Oごぼう、赤ピーマン、黄ピーマン、切り干しだいこん、Oねぎ、しょうが、Oひじき、カットわかめ、黄桃
13土	わかめごはん 豚汁	保育乳 ホットケーキ	豚肉、みそ、保育乳	米、じゃがいも、Oミックス粉、Oバター、O三温糖	にんじん、たまねぎ、わかめふりかけ
15月	あわごはん 魚のコーン焼き 春雨チャンプルー 豆腐スープ バナナ	保育乳 シリアルバー	保育乳、白身魚(キング)、沖縄豆腐、豚肉、油揚げ	米、マヨネーズ、Oコーンフレーク、O無塩バター、はるさめ、あわ、油	Oバナナ、たまねぎ、こまつな、キャベツ、にんじん、クリームコーン缶、ピーマン、黒きくらげ
16火	麦ごはん 昆布納豆 ゴーヤーチャンプルー 鶏肉みそ汁 パイン	保育乳 ポテトサンド	保育乳、沖縄豆腐、挽きわり納豆、鶏もも肉、豚肉、みそ、Oツナ油漬缶	米、Oロールパン、Oじゃがいも、Oマヨネーズ、押麦、油	たまねぎ、キャベツ、にんじん、ゴーヤー、Oコーン缶、Oきゅうり、ねぎ、塩こんぶ、パイン
17水	そぼろ(四色)どんぶり 五目きんぴら オレンジ	保育乳 チヂミ	保育乳、O調製豆乳、卵、豚ひき肉、豚肉、Oしらす干し	米、O小麦粉、O上新粉、油、白ごま、O三温糖、Oごま油	にんじん、こまつな、オレンジ、ごぼう、Oコーン缶、Oにら、黒きくらげ、しょうが
18木	☆ お弁当会 ☆	保育乳 ショートブレッド	保育乳、O牛乳	O小麦粉、O無塩バター、O三温糖	
19金	ごはん 沖縄風煮付け 青菜みそ汁 しらす佃煮 黄桃	保育乳 みそおにぎり	保育乳、厚揚げ、ウィンナー、みそ、Oツナ油漬缶、しらす干し、Oみそ	O米、米、O三温糖、白ごま、砂糖	だいこん、こまつな、にんじん、えのきたけ、こんぶ、O味付けのり、黄桃
20土	ドライカレー すまし汁	保育乳 ビスケット	豚ひき肉、保育乳	米、Oビスケット	たまねぎ、にんじん、ピーマン、にんにく
22月	麦ごはん しらす納豆 豆腐と野菜のカレーあん キャベツみそ汁 すいか	保育乳 オートミールクッキー	保育乳、厚揚げ、挽きわり納豆、豚肉、みそ、しらす干し、O卵、O牛乳	米、O小麦粉、O無塩バター、O黒砂糖、Oオートミール、押麦、O黒ごま、片栗粉	Oすいか、キャベツ、チンゲンサイ、たまねぎ、にんじん、えのきたけ、しめじ、ねぎ
23火	慰霊の日				
24水	ごはん 豚肉と厚揚げケチャップ煮 切干大根の和え物 ジャガイモみそ汁 バナナ	保育乳 みそポーポー	保育乳、O調製豆乳、豚肉、厚揚げ、みそ、だいず水煮、Oツナ油漬缶、Oみそ	米、じゃがいも、O小麦粉、O砂糖、油、砂糖、O油	Oバナナ、たまねぎ、にんじん、こまつな、えのきたけ、切り干しだいこん、ひじき、Oしょうが、カットわかめ
25木	ウッチンライス ミートローフ 野菜ソテー ポテトスープ 黄桃	保育乳 ケーキ	保育乳、豚肉、豚ひき肉、卵、ツナ油漬缶	米、じゃがいも、パン粉、砂糖、油、Oケーキ	たまねぎ、こまつな、コーン缶、フロッキー、にんじん、赤ピーマン、黄ピーマン、ねぎ、グリーンピース、黄桃
26金	ジャージャーめん 豆腐わかめスープ オレンジ	保育乳 青菜おにぎり	保育乳、豚ひき肉、沖縄豆腐、赤みそ、豆みそ	ゆで中華めん、O米、油、O白ごま、砂糖、片栗粉	Oオレンジ、長ねぎ、もやし、にんじん、きゅうり、たけのこ(ゆで)、O大根葉ふりかけ、ねぎ、黒きくらげ、干しいたけ、にんにく、しょうが、カットわかめ
27土	もずくどんぶり すまし汁	保育乳 蒸しカステラ	豚ひき肉、保育乳	米、片栗粉、砂糖、Oホットケーキ粉、O油、O三温糖	もずく、コーン缶、赤ピーマン、ピーマン、しょうが
29月	ごはん 鶏肉のマーメレード焼き ナムル 五目汁 オレンジ	保育乳 黒糖きな粉蒸しケーキ	保育乳、鶏もも肉、豚肉、O調製豆乳、みそ、O卵、油揚げ、ツナ油漬缶、Oきな粉	米、Oホットケーキ粉、O油、O黒砂糖、砂糖、ごま油	Oオレンジ、にんじん、だいこん、こまつな、ごぼう、長ねぎ、マーメレード、切り干しだいこん、ひじき
30火	あわごはん 魚のみそ焼き クープイリチー 豆腐すまし汁 すいか	保育乳 スウィートポテト	保育乳、白身魚(キング)、沖縄豆腐、三枚肉、O卵、みそ	Oさつまいも、米、O三温糖、こんにゃく、O無塩バター、O生クリーム、あわ、砂糖、油、白ごま、ごま油	Oすいか、にんじん、こまつな、えのきたけ、刻みこんぶ、切り干しだいこん

☆保育所の行事、材料等の都合により献立を変更することがあります



6月離乳食こんだて表①



2020年6月

宜野湾市 子育て支援課

日付	曜日	5、6か月頃	7、8か月頃	9か月～11か月頃	12か月～18か月頃	材料と体内での主なはたらき		
						血や肉となる食物	力や熱となる食物	体の調子をよくする食物
1	月	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参キャベツ青菜ペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 ポテトスープ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 ポテトスープ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 ポテトスープ	ミルク、白身魚	米、じゃがいも	こまつな、キャベツ、もやし、にんじん、もずく、えのきたけ、にら
			ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ→おにぎり			
2	火	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参タマネギ青菜ペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、豚肉、豆腐	じゃがいも、米、さつまいも	にんじん、こまつな、えのきたけ、ピーマン、たまねぎ、ねぎ、カットわかめ
			ミルク 芋がゆ	ミルク 芋がゆ	ミルク 芋がゆ→おにぎり			
3	水	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参キャベツ青菜ペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、白身魚	米、食パン、じゃがいも	にんじん、キャベツ、こまつな、ごぼう、ピーマン、ねぎ、干しいたけ
			ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜ペーストサンド			
4	木	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参キャベツ青菜ペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、豆腐、豚肉	米、さつまいも	キャベツ、長ねぎ、もやし、にんじん、こまつな、しめじ、生しいたけ、ひじき
			ミルク さつまいも煮	ミルク さつまいも煮	ミルク さつまいも煮			
5	金	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参キャベツ青菜ペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、白身魚	米、じゃがいも	たまねぎ、にんじん、こまつな、きゅうり、ピーマン、干しいたけ
			ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ→おにぎり			
6	土	野菜がゆ	煮込みうどん	煮込みうどん	煮込みうどん	豚肉	ゆでうどん	キャベツ、にんじん、長ねぎ、干しいたけ
8	月	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参青菜タマネギペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 魚そぼろ煮 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 魚そぼろ煮 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、白身魚、鶏ひき肉	さつまいも、米	たまねぎ、こまつな、もやし、にんじん、コーン缶、しめじ、ピーマン、切り干しだいこん
			ミルク さつまいも煮	ミルク さつまいも煮	ミルク さつまいも煮			
9	火	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参キャベツ青菜ペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 冬瓜スープ	5倍がゆ→軟飯 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 冬瓜スープ	軟飯→ごはん 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 冬瓜スープ	ミルク、豆腐、豚肉	米	たまねぎ、キャベツ、とうがら、にんじん、こまつな、にら、カットわかめ
			ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ→おにぎり			
10	水	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参キャベツ青菜ペースト	7倍がゆ 魚ホト煮 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 魚ホト煮 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 豚肉ホト煮 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、豚肉	米	たまねぎ、かぼちゃ、にんじん、なす、きゅうり、オクラ
			ミルク 芋がゆ	ミルク 芋がゆ	ミルク 芋がゆ→おにぎり			
11	木	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参キャベツ青菜ペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 豆腐そぼろ煮 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 豆腐そぼろ煮 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、豆腐、豚ひき肉	米、さつまいも	たまねぎ、こまつな、だいこん、キャベツ、にんじん、ねぎ
			ミルク さつまいも煮	ミルク さつまいも煮	ミルク さつまいも煮			
12	金	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参キャベツ青菜ペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、白身魚、豆腐	じゃがいも、米	たまねぎ、こまつな、にんじん、しめじ、ごぼう、ピーマン、切り干しだいこん、ねぎ、ひじき
			ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ→おにぎり			
13	土	野菜がゆ	ぞうすい	ぞうすい	ぞうすい	豚肉	米、じゃがいも	にんじん、たまねぎ
15	月	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参青菜キャベツペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、白身魚、豆腐	米	たまねぎ、こまつな、キャベツ、にんじん、ピーマン
			ミルク 芋がゆ	ミルク 芋がゆ	ミルク 芋がゆ→おにぎり			

★離乳食の段階は目安であり、子どもの成長や発達に合わせてすすめていきます

☆保育所の行事、材料等の都合により献立を変更することがあります



6月離乳食こんだて表②



2020年6月

宜野湾市 子育て支援課

日付	曜日	5、6か月頃	7、8か月頃	9か月～11か月頃	12か月～18か月頃	材料と体内での主なはたらき		
						血や肉となる食物	力や熱となる食物	体の調子をよくする食物
16	火	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参タマネギホトトギスペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、豆腐	米、パン、 じゃがいも	たまねぎ、キャベツ、にん じん、コーン缶、きゅうり、 ねぎ
			ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜ペーストサトウ			
17	水	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参タマネギ青菜ペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 魚そぼろ煮 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 魚そぼろ煮 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、白身 魚、豚ひき肉	米、さつまい も	にんじん、こまつな、たま ねぎ、ごぼう、コーン缶、に ら
			ミルク さつまい煮	ミルク さつまい煮	ミルク さつまい煮			
18	木	お弁当会				ミルク、豆腐	米、じゃがい も	にんじん、こまつな、たま ねぎ
			ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ→おにぎり			
19	金	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参ホトトギス青菜大根ペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、白身 魚	米、じゃがい も	だいこん、こまつな、にん じん、えのきたけ
			ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ→おにぎり			
20	土	野菜がゆ	ぞうすい	ぞうすい	ぞうすい	豚ひき肉	米	たまねぎ、にんじん、ピー マン
22	月	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参タマネギ青菜ホトトギスペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、白身 魚	米	キャベツ、チンゲンサイ、 たまねぎ、にんじん、えの きたけ、しめじ、ねぎ
			ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ→おにぎり			
23	火	慰霊の日				ミルク、豆腐	米、じゃがい も、ホットケ ーキ粉	たまねぎ、こまつな、コー ン缶、ブロッコリー、にん じん、ピーマン、ねぎ
			ミルク さつまい煮	ミルク さつまい煮	ミルク ホットケーキ			
24	水	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参タマネギ青菜ホトトギスペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 ポテトスープ	5倍がゆ→軟飯 豆腐そぼろ煮 野菜柔らか煮 ポテトスープ	軟飯→ごはん 豆腐そぼろ煮 野菜柔らか煮 ポテトスープ	ミルク、豆 腐、豚ひき肉	米、じゃがい も、ホットケ ーキ粉	たまねぎ、こまつな、コー ン缶、ブロッコリー、にん じん、ピーマン、ねぎ
			ミルク さつまい煮	ミルク さつまい煮	ミルク ホットケーキ			
25	木	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参ホトトギス青菜ペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、白身 魚	米、じゃがい も	たまねぎ、にんじん、こま つな、えのきたけ、切り干 しだいこん、ひじき、カッ トわかめ
			ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ→おにぎり			
26	金	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参タマネギホトトギスペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	煮込みめん 豆腐煮付け 野菜柔らか煮	ミルク、豚ひ き肉、豆腐	ゆで中華め ん、米、さつ まいも	たまねぎ、もやし、にん じん、きゅうり、ねぎ、干 しいたけ、 カットわかめ
			ミルク 芋がゆ	ミルク 芋がゆ	ミルク 芋がゆ→おにぎり			
27	土	野菜がゆ	ぞうすい	ぞうすい	ぞうすい	豚ひき肉	米	にんじん、たまねぎ、も ずく、コーン缶、ピー マン
29	月	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参青菜大根ホトトギスペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 鶏肉煮付け 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、鶏肉	米、じゃがい も	にんじん、だいこん、こま つな、ごぼう、長ねぎ、切 り干しだいこん、ひじき
			ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ→おにぎり			
30	火	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参青菜タマネギペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、白身 魚	さつまいも、 米	にんじん、こまつな、たま ねぎ、えのきたけ、切り干 しだいこん
			ミルク さつまい煮	ミルク さつまい煮	ミルク さつまい煮			

★離乳食の段階は目安であり、子どもの成長や発達に合わせてすすめていきます

☆保育所の行事、材料等の都合により献立を変更することがあります