

	ばくばく12ヶ月頃	かみかみ9~11ヶ月頃	もぐもぐ8~7ヶ月頃	ごっくん5~6ヶ月頃	おやつ(ばくばく)	おやつ(かみかみ)		ばくばく12ヶ月頃	かみかみ9~11ヶ月頃	もぐもぐ8~7ヶ月頃	ごっくん5~6ヶ月頃	おやつ(ばくばく)	おやつ(かみかみ)
15 29 (月)	<ul style="list-style-type: none"> 鶏おじや (人参,じゃが芋,玉葱) ブロッコリーサラダ (カリフラワー,コーン) 野菜スープ (キャベツ,人参,玉葱) 	<ul style="list-style-type: none"> 鶏おじや (人参,じゃが芋,玉葱) ブロッコリーサラダ (カリフラワー,コーン) 野菜スープ (キャベツ,人参,玉葱) 	<ul style="list-style-type: none"> 鶏おじや (人参,じゃが芋,玉葱) ブロッコリーだし煮 (カリフラワー) 野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱) 	<ul style="list-style-type: none"> つぶしがゆ しらすペースト ブロッコリーペースト 野菜汁 (キャベツ,玉葱,人参) 	<ul style="list-style-type: none"> ヨーグルト お子様せんべい 	<ul style="list-style-type: none"> ヨーグルト お子様せんべい 	22 (月)	<ul style="list-style-type: none"> 鶏すき丼 (ごはん) (豆腐,玉葱,人参,白菜,えのき,麩) *チーズ *スライス胡瓜 *春雨スープ 	<ul style="list-style-type: none"> 鶏すき丼 (軟飯) (豆腐,玉葱,人参,白菜,えのき,麩) *チーズ スライス胡瓜 *春雨スープ 	<ul style="list-style-type: none"> おかゆ 白身魚のだし煮 ほうれん草のだし煮 (人参) 野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱) 	<ul style="list-style-type: none"> つぶしがゆ 白身魚ペースト ほうれん草ペースト 野菜汁 (キャベツ,玉葱,人参) 	<ul style="list-style-type: none"> トースト 	<ul style="list-style-type: none"> トースト
16 30 (火)	<ul style="list-style-type: none"> ごはん *鯖の磯辺焼き 大根サラダ (大根,人参,胡瓜) *すまし汁 	<ul style="list-style-type: none"> 軟飯 鯖の磯辺焼き 大根サラダ (大根,人参,胡瓜) *すまし汁 	<ul style="list-style-type: none"> おかゆ 白身魚のふっくら蒸し 大根と人参の和え物 野菜汁 (キャベツ,玉葱,人参) 	<ul style="list-style-type: none"> つぶしがゆ 白身魚ペースト 人参ペースト 野菜汁 (キャベツ,玉葱,人参) 	<ul style="list-style-type: none"> おからケーキ (おから,小麦粉 B.P,砂糖,油) 	<ul style="list-style-type: none"> おからケーキ (おから,小麦粉 B.P,砂糖,油) 	9 23 (火)	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 松風焼き (豚挽肉,豆腐,玉葱,人参,ごま) 大根と人参の酢の物 *味噌汁 	<ul style="list-style-type: none"> 軟飯 松風焼き (豚挽肉,豆腐,玉葱,人参,ごま) 大根と人参の和え物 *味噌汁 	<ul style="list-style-type: none"> おかゆ 豆腐の野菜煮 (キャベツ,玉葱,人参) 大根と人参の酢の物 野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱) 	<ul style="list-style-type: none"> つぶしがゆ 豆腐ペースト 人参ペースト 野菜汁 (キャベツ,玉葱,人参) 	<ul style="list-style-type: none"> 蒸しパン (小麦粉,B.P,砂糖,油) 	<ul style="list-style-type: none"> 蒸しパン (小麦粉,B.P,砂糖,油)
17 31 (水)	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 鶏の揚げ焼き風 *ほうれん草ともやしのだし煮 *中華風コーンスープ 	<ul style="list-style-type: none"> 軟飯 鶏の揚げ焼き風 *ほうれん草ともやしのだし煮 *中華風コーンスープ 	<ul style="list-style-type: none"> おかゆ しらすのキャベツ煮 ほうれん草のだし煮 (人参) 野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱) 	<ul style="list-style-type: none"> つぶしがゆ しらすペースト ほうれん草ペースト 野菜汁 (キャベツ,玉葱,人参) 	<ul style="list-style-type: none"> トースト 	<ul style="list-style-type: none"> トースト 	10 24 (水)	<ul style="list-style-type: none"> *ロールパン 豚じゃが (人参,玉葱,じゃが芋,ブロッコリー) キャベツサラダ (胡瓜) 野菜スープ (キャベツ,人参,玉葱) 	<ul style="list-style-type: none"> *ロールパン 豚じゃが (人参,玉葱,じゃが芋,ブロッコリー) キャベツサラダ (胡瓜) 野菜スープ (キャベツ,人参,玉葱) 	<ul style="list-style-type: none"> おかゆ しらすとじゃが芋のだし煮 キャベツの和え物 (胡瓜) 野菜汁 (キャベツ,玉葱,人参) 	<ul style="list-style-type: none"> つぶしがゆ しらすペースト じゃが芋ペースト 野菜汁 (キャベツ,玉葱,人参) 	*おにぎり	
4 (木)	<ul style="list-style-type: none"> *炊き込みピラフ 南瓜の煮物 *コンソメスープ 	<ul style="list-style-type: none"> 白身魚のおじや (玉葱,人参,三度豆) 南瓜の煮物 *コンソメスープ 	<ul style="list-style-type: none"> 白身魚のおじや (玉葱,人参,三度豆) 南瓜のだし煮 (人参) 野菜汁 (キャベツ,玉葱,人参) 	<ul style="list-style-type: none"> 白身魚のつぶしがゆ (玉葱,人参,三度豆) 野菜汁 (キャベツ,玉葱,人参) 	<ul style="list-style-type: none"> ホットケーキ (小麦粉,B.P,砂糖,油) 	<ul style="list-style-type: none"> ホットケーキ (小麦粉,B.P,砂糖,油) 	11 (木)	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 白身魚の塩焼き ほうれん草の煮浸し (人参) すまし汁 (キャベツ,人参,玉葱) 	<ul style="list-style-type: none"> 軟飯 白身魚の塩焼き ほうれん草の煮浸し (人参) すまし汁 (キャベツ,人参,玉葱) 	<ul style="list-style-type: none"> おかゆ 白身魚のふっくら蒸し ほうれん草のだし煮 (人参) 野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱) 	<ul style="list-style-type: none"> つぶしがゆ 白身魚ペースト 人参ペースト 野菜汁 (キャベツ,玉葱,人参) 	<ul style="list-style-type: none"> ふかし芋 (さつま芋) 	<ul style="list-style-type: none"> ふかし芋 (さつま芋)
18 (木)	<ul style="list-style-type: none"> 豆腐ハンバーグ (合挽肉,玉葱,人参) 野菜スープ 	<ul style="list-style-type: none"> 豆腐ハンバーグ (合挽肉,玉葱,人参) 野菜スープ 	<ul style="list-style-type: none"> 豆腐の野菜あんかけ (キャベツ,玉葱,人参) 南瓜のだし煮 野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱) 	<ul style="list-style-type: none"> 豆腐ペースト 南瓜ペースト 野菜汁 (キャベツ,玉葱,人参) 	<ul style="list-style-type: none"> 大根のお焼き (大根,小麦粉, B.P,醤油,油) 	<ul style="list-style-type: none"> 大根のお焼き (大根,小麦粉, B.P,醤油,油) 	25 (木)	<ul style="list-style-type: none"> ごはん *さわらのみりん焼き 白菜の煮浸し (小松菜,人参) *味噌汁 	<ul style="list-style-type: none"> 軟飯 さわらのみりん焼き 白菜の煮浸し (小松菜,人参) *味噌汁 	<ul style="list-style-type: none"> おかゆ 白身魚のふっくら蒸し 白菜のだし煮 (小松菜,人参) 野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱) 	<ul style="list-style-type: none"> つぶしがゆ 白身魚ペースト 白菜ペースト 野菜汁 (キャベツ,玉葱,人参) 	<ul style="list-style-type: none"> *南瓜もち 	<ul style="list-style-type: none"> *南瓜もち
5 19 (金)	<ul style="list-style-type: none"> *七草わかめごはん 炊き合わせ (鶏肉,大根,人参,じゃが芋) 野菜スティック (さつま芋) *味噌汁 	<ul style="list-style-type: none"> 七草わかめ軟飯 炊き合わせ (鶏肉,大根,人参,じゃが芋) 野菜スティック (さつま芋) *味噌汁 	<ul style="list-style-type: none"> おかゆ しらすと大根のだし煮 (人参) さつま芋のだし煮 野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱) 	<ul style="list-style-type: none"> つぶしがゆ しらすペースト さつま芋ペースト 野菜汁 (キャベツ,玉葱,人参) 	<ul style="list-style-type: none"> りんごのコンポート お子様せんべい 	<ul style="list-style-type: none"> りんごのコンポート お子様せんべい 	12 26 (金)	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 豆腐の野菜あんかけ (キャベツ,玉葱,人参) *おかず金平 *すまし汁 	<ul style="list-style-type: none"> 軟飯 豆腐の野菜あんかけ (キャベツ,玉葱,人参) *おかず金平 *すまし汁 	<ul style="list-style-type: none"> おかゆ 豆腐の野菜あんかけ (キャベツ,玉葱,人参) 南瓜のだし煮 野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱) 	<ul style="list-style-type: none"> つぶしがゆ 豆腐ペースト 南瓜ペースト 野菜汁 (キャベツ,玉葱,人参) 	<ul style="list-style-type: none"> オレンジ お子様せんべい 	<ul style="list-style-type: none"> オレンジ お子様せんべい
6 20 (土)	<ul style="list-style-type: none"> *中華丼 (ごはん) *果物 *中華スープ 	<ul style="list-style-type: none"> 中華丼 (軟飯) (豚肉,キャベツ,玉葱,人参,コーン) *果物 *中華スープ 	<ul style="list-style-type: none"> 白身魚おじや (キャベツ,玉葱,人参,南瓜) 野菜汁 (キャベツ,玉葱,人参) 	<ul style="list-style-type: none"> 白身魚のつぶしがゆ (キャベツ,玉葱,人参,南瓜) 野菜汁 (キャベツ,玉葱,人参) 	<ul style="list-style-type: none"> お子様せんべい 	<ul style="list-style-type: none"> お子様せんべい 	13 27 (土)	<ul style="list-style-type: none"> *豚丼 (ごはん) *果物 *味噌汁 	<ul style="list-style-type: none"> 豚丼 (軟飯) (玉葱,人参) *果物 *味噌汁 	<ul style="list-style-type: none"> しらすおじや (キャベツ,玉葱,人参,ほうれん草) 野菜汁 (キャベツ,玉葱,人参) 	<ul style="list-style-type: none"> しらすのつぶしがゆ (キャベツ,玉葱,人参,ほうれん草) 野菜汁 (キャベツ,玉葱,人参) 	<ul style="list-style-type: none"> お子様せんべい 	<ul style="list-style-type: none"> お子様せんべい



使用調味料

醤油・砂糖・片栗粉・味噌
小麦粉・鰹節・味噌・酢
マヨネーズ・酢・柑橘果汁
合わせだし・昆布だし・塩
バター・マーガリン・鶏ガ
ラ・サラダ油・オリーブ
油・ごま油・ケチャップ・
みりん・料理酒・オイス
ターソース・コンソメ・マ
ヨドレ

醤油・砂糖・片栗粉・鰹節
小麦粉・味噌・合わせだし
酢・昆布だし・マーガリン
料理酒・バター・サラダ
油・オリーブ油・ごま油・
ケチャップ・塩・鶏ガラ
みりん・コンソメ

昆布だし
片栗粉

昆布だし
片栗粉

* の材料は給食献立を
確認して下さい。
・味付けは給食より薄味にしています。
・形状は給食より小さめに提供します。
・B.Pはベーキングパウダーの略称です。