◆◆◆◆◆ 2023年度	3月	************************************
• • • • ==== 1 [2]	-, -	130

離乳食献立 *_____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して提供します。 **桂ぶどうの木こ**

++ 7"	4 =	A+-	ᅜᄼᆖ
1年///	\sim	の木こ	

		023年長 3月		内肚子心反	SHIVIT					えより小らめたして徒		生のピン	の不ここで国
	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 (ぱく)	おやつ(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	(とな) こみは	おやつ(かみ)
	・ごはん	• 軟飯	・おかゆ	・つぶしがゆ		ブルト・ヨーグルト		・リゾット	・リゾット	・おかゆ	・つぶしがゆ	・フルーツゼリー	・フルーツゼリー
	*さわらのみりん焼き	さわらの照り焼き	白身魚のふっくら蒸し	白身魚ペースト	・ヨーグルト			4日(豚肉.人参.玉葱 じゃが芋)	4日(豚肉.人参.玉葱 じゃが芋)	・しらすの野菜あんかけ (玉葱.人参)	・しらすペースト	(果汁100%ジュー ス	(果汁100% ジュース
11 25	・おからのポテサラ	・おからのポテサラ		人参ペースト			4 18	18日(牛肉.人参.玉葱 じゃが芋)	18日(牛肉.人参.玉葱 じゃが芋)	・キャベツの	・キャベツ	アガー.砂糖)	アガー.砂糖)
(月)	(胡瓜人参)	(胡瓜.人参)	じゃが芋と人参の とろとろ煮		・お子様せんべい		(月)	・キャベツと 人参のサラダ	・キャベツと 人参のサラダ	とろとろ煮 (人参)	ペースト	・お子様せんべい	・お子様せんべい
	• 味噌汁 	- 味噌汁	野菜汁 (キャベツ.人参.玉葱)	野菜汁 (キャベツ.人参.玉葱)		• お子様せんべい		野菜スープ(キャベツ.人参.玉葱)	野菜スープ(キャベツ.人参.玉葱)	野菜汁 (キャベツ.人参.玉葱)	野菜汁 (キャベツ.人参.玉葱)	9,9	
	(大根.人参)	(大根.人参)								(Trivolne)		7.300	
	・ごはん	• 軟飯	おかゆ豆腐の野菜煮	・つぶしがゆ	·	・トースト		・ごはん	• 軟飯	・おかゆ	・つぶしがゆ	****	
12	・さつま芋のプレコロッケ (豚ミンチ.人参.玉葱)		(人参.さつま芋)	• 豆腐ペースト			5	*豚肉生姜焼き	*豚肉生姜焼き	・豆腐と野菜煮 (人参.玉葱.キャベツ)	・豆腐ペースト		おからケーキ (おから 小麦粉 B.P.砂糖,油)
26	・ほうれん草の 胡麻和え	ほうれん草の 胡麻和え	・人参とほうれん草の 和え物	さつま芋ペースト			19	*焼き南瓜	・焼き南瓜	• 南瓜の煮物	• 南瓜ペースト	おからケーキ (おから,小麦粉 B.P.砂糖,油)	
(火)	(もやし.人参)	(もやし.人参)	•野菜汁	• 野菜汁			(火)	*すまし汁	*すまし汁	• 野菜汁	•野菜汁	D.P.19/稀./出力	
	<u>*すまし汁</u>	<u>*すまし汁</u>	(キャベツ.人参.玉葱)	(キャベツ.人参.玉葱)		* *				(キャベツ.人参.玉葱)	(キャベツ.人参.玉葱)		
	・ごはん	• 軟飯	・おかゆ	・つぶしがゆ	1916			・ごはん	• 軟飯	・おかゆ	・つぶしがゆ		・ミルクもち (粉ミルク.わらび粉 砂糖.きな粉)
	*鶏肉の塩麹焼き	*鶏肉の塩麹焼き	・しらすと人参の煮物	・しらすペースト	The state of the s		,	*さばの塩焼き	さばの塩焼き	白身魚の煮物	白身魚ペースト	・ミルクもち (粉ミルクわらび粉 砂糖.きな粉)	
13 27	*ラーメンサラダ	・ラーメンサラダ	キャベツの胡瓜和え	・キャベツペースト	蒸しパン (小麦粉.砂糖	蒸しパン (小麦粉.砂糖	6	高野豆腐の煮物	高野豆腐の煮物	キャベツと人参の煮物	人参ペースト		
(zk)	<u>** </u>				B.P.油)	(小友初.砂糖 B.P.油)	(水)			・キャハクこ人参の無初			
		(胡瓜.キャベツ.人参)	野菜汁(キャベツ人参玉葱)	野菜汁 (キャベツ.人参.玉葱)				(人参.椎茸.三度豆)	(人参.椎茸.三度豆)	野菜汁(キャベツ人参玉葱)	野菜汁・野菜汁		
	<u>*味噌汁</u>	<u>*味噌汁</u>	(干ャベン:八多:玉恋)	(イヤハノ.八多.玉恋)				<u>*味噌汁</u>	<u>*味噌汁</u>	(十十八万.八岁.玉恋)	(キャベツ.人参.玉葱)		
	<u>*パン</u>	*/ <u>*/</u>	・おかゆ	・つぶしがゆ		・おじや (鮭,ほうれん草)		・ごはん	• 軟飯 = xx = = =	・おかゆ	・つぶしがゆ		・ホットケーキ (小麦粉:豆乳:油.BP 砂糖)
14	チーズ焼き(豚ミンチ.じゃが芋玉葱 人参.マカロニパン粉)	チーズ焼き(豚ミンチ.じゃが芋.玉葱 人参.マカロニパン粉)	・豆腐とじゃが芋の煮物	豆腐ペーストブロッコリーペースト				麻婆豆腐 (鶏ミンチ.玉葱.人参)	麻婆豆腐 (鶏ミンチ.玉葱.人参)	豆腐のあんかけ (キャベツ.人参.玉葱)	・豆腐ペースト ・ほうれん草 ペースト	ホットケーキ (小麦粉.豆乳.油.BP 砂糖)	
28	*プロッコリー のゆかり和え	*プロッコリー のゆかり和え	・ブロッコリーと 人参和え		<u>*鮭おにぎり</u>		7 (木)	7 ** ・ほうれん草と人参 の和え物	・ほうれん草と人参 の和え物	ほうれん草と人参 の和え物			
(木)	*コンソメスープ	*コンソメスープ	• 野菜汁	野菜汁				野菜スープ	野菜スープ	野菜汁	野菜汁		
			(キャベツ.人参.玉葱)	(キャベツ.人参.玉葱)				(キャベツ.人参.玉葱)	(キャベツ.人参.玉葱)	(キャベツ.人参.玉葱)	(キャベツ.人参.玉葱)		
	・ごはん	• 軟飯	・おかゆ	・つぶしがゆ		・苺蒸しパン (小麦粉)砂糖.B.P 苺.油)	21 (木) 土	・ごはん	• 軟飯	・おかゆ	・つぶしがゆ	・ホットケーキ	ホットケーキ (小麦粉.油.BP 砂糖)
	鶏の揚げ焼き	鶏の揚げ焼き	白身魚のあんかけ	・白身魚ペースト	*** ** 185.			• 豚肉と玉葱炒め (もやし.コーン)	・豚肉と玉葱炒め (もやし.コーン)	・豆腐のあんかけ (キャベツ人参.玉葱) ・胡瓜の紅葉和え(人参) ・野菜汁	豆腐ペースト	(小麦粉油.BP 砂糖)	
1 (金)	白和え	白和え	さつま芋と人参の煮物	さつま芋ペースト	・ 苺蒸しパン (小麦粉.砂糖.B.P			*胡瓜の中華漬け	・胡瓜の中華漬け (人参)		人参ペースト		
	(さつま芋.人参.しめじ 豆腐.菜の花)	(さつま芋.人参.しめじ 豆腐.菜の花)	• 野菜汁	野菜汁	苺.油)			・野菜スープ	・野菜スープ		• 野菜汁		
	*マカロニスープ	*マカロニスープ	(キャベツ.人参.玉葱)	(キャベツ.人参.玉葱)				(キャベツ.人参.玉葱)	(キャベツ.人参.玉葱)	(キャベツ.人参.玉葱)	(キャベツ.人参.玉葱)		*
	・ごはん	• 軟飯	・おかゆ	・つぶしがゆ	<u>*オレンジ</u>	<u>*オレンジ</u>	8	・ごはん	• 軟飯	・おかゆ	・つぶしがゆ	・おじや(ブロッコリー	・おじや (ブロッコリー 人参)
15	・白身魚の塩焼き	・白身魚の塩焼き	白身魚のあんかけ	白身魚ペースト				おでん(鶏肉,大根,じゃが芋,人参)	おでん(鶏肉,大根,じゃが芋,人参)	・しらすと大根の煮物	・しらすペースト		
29	・胡瓜の酢の物	胡瓜の酢の物	・人参と胡瓜の煮物	・人参ペースト			(金)			・人参のじゃが芋和え	・人参ペースト		
(111)	(人参.わかめ)	(人参.わかめ)	野菜汁 (キャベツ.人参.玉葱)	野菜汁 (キャベツ.人参.玉葱)	お子様せんべいお子様せんべい	・お子様せんべい		・さつま芋スティック	・さつま芋スティック	野菜汁(キャベツ.人参.玉葱)	・野菜汁 (キャベツ.人参.玉葱)	人参)	入多)
	*春雨スープ	*春雨スープ						<u>*味噌汁</u>	<u>*味噌汁</u>				
	野菜たっぷりおじや	野菜たっぷりおじや	野菜たっぷりおじや	・野菜たっぷりつぶし粥			22 (金)	・ごはん	· 軟飯	・おかゆ	・つぶしがゆ	<u>*パナナ</u>	<u>*バナナ</u>
2	(しらす.人参.玉葱 キャベツ.南瓜)	(しらす.人参.玉葱 キャベツ.南瓜)	(しらす.人参.玉葱 キャベツ.南瓜)	(しらす.人参.玉葱 キャベツ.南瓜)				・鶏ミンチと野菜炒め (キャベツ.人参.玉葱)	・鶏ミンチと野菜炒め (キャベツ.人参.玉葱)	・しらすと人参煮	・しらすペースト		
30	<u>*果物</u>	<u>*果物</u>	• 野菜汁	• 野菜汁				・春雨サラダ (人参.胡瓜.キャベツ)	・春雨サラダ (人参.胡瓜.キャベツ)	キャベツと胡瓜の 和え物	人参ペースト		
(±)	<u>*味噌汁</u>	<u>*味噌汁</u>	(キャベツ.人参.玉葱)	(キャベツ.人参.玉葱)				*わかめスープ	*わかめスープ	・野菜汁 (キャベツ.人参.玉 葱)	・野菜汁 (キャベツ.人参.玉 葱)	・お子様せんべい	・お子様せんべい
	NEED To be the second of the s					合食献立を確認して下さい。 り薄味にしています。 さめにして提供します。	9 23	野菜と白身魚のおじや	野菜と白身魚のおじや		野菜と自身魚のつぶし粥		・お子様せんべい
	醤油・砂糖・片栗粉・小麦粉・鰹節・味噌・マヨネー 大・酢・柑橘果汁・合わせ だし・昆布だし・料理酒・バター・マーガリン・サラ ダ油・ケチャッブ・みりん・オリーブ油・ごま油・ 塩・オイスターソース・鶏 ガラ・コンソメ・マヨドレ	醤油・砂糖・片栗粉・小麦 粉・鰹節・味噌・合わせだ	節・味噌・合わせだ 作・昆布だし・料理 昆布だし ・マーガリン・ 片栗粉 片栗粉	昆布だし 昆布だし 片栗粉 片栗粉				(白身魚人参,玉葱	(白身魚人参.玉葱	(白身魚人参.玉葱	(白身魚人参,玉葱		
		し・酢・昆布だし・料理 酒・パター・マーガリン・ サラダ油・ケチャップ・み りん・オリーブ油・ごま 油・塩・類ガラ・コンソメ			*の材料は給食 味付けは給食よりす 形状は給食より小さる			キャベツ.南瓜)	キャベツ.南瓜)	キャベツ.南瓜) キャ ・野菜汁 ・野菜汁	キャベツ.南瓜)	・お子様せんべい	
								<u>*果物</u>	<u>*果物</u> 		野菜汁(キャベツ人参玉葱)		
							<u>* ਰ</u>	<u>*すまし汁</u>	<u>*すまし汁</u>	(イヤハツ.人参.玉恕)	(イヤハツ.人参.本窓)		