

	完了期 12ヶ月頃	後期 9～11ヶ月頃	中期 8～7ヶ月頃	初期 5～6ヶ月頃	おやつ（完了期）	おやつ（後期）		完了期 12ヶ月頃	後期 9～11ヶ月頃	中期 8～7ヶ月頃	初期 5～6ヶ月頃	おやつ（完了期）	おやつ（後期）
27 (月)	・白身魚入り野菜おじや （キャベツ・人参・玉葱・ほうれん草） ・さつま芋スティック ・すまし汁 （キャベツ・人参・玉葱）	・白身魚入り野菜おじや （キャベツ・人参・玉葱・ほうれん草） ・さつま芋スティック ・すまし汁 （キャベツ・人参・玉葱）	・白身魚入り野菜おじや （キャベツ・人参・玉葱・ほうれん草） ・マッシュさつま芋 ・野菜汁 （キャベツ・人参・玉葱）	・白身魚入り野菜つぶしおじや （キャベツ・人参・玉葱・ほうれん草） ・さつま芋ペースト ・野菜汁 （キャベツ・人参・玉葱）	・南瓜のケーキ （南瓜・小麦粉・砂糖・油・ベーキングパウダー）	・南瓜のケーキ （南瓜・小麦粉・砂糖・油・ベーキングパウダー）	6 20 (月)	<u>*麻婆丼</u> <u>*胡瓜スライス</u> <u>*春雨スープ</u> 	<u>*麻婆丼（軟飯）</u> ・胡瓜スライス <u>*春雨スープ</u>	・おかゆ ・しらすの野菜煮 （キャベツ・人参・玉葱） ・胡瓜のとりみ煮 （人参） ・野菜汁（キャベツ・人参・玉葱）	・つぶしがゆ ・しらすペースト ・人参ペースト ・野菜汁 （キャベツ・人参・玉葱）	・フルーツゼリー （100%果汁・ジュース・砂糖・寒天） ・お子様せんべい	・フルーツゼリー （100%果汁・ジュース・砂糖・寒天） ・お子様せんべい
14 28 (火)	・ごはん ・鶏肉の塩焼き ・南瓜サラダ （胡瓜・人参） ・味噌汁（キャベツ・青ねぎ）	・軟飯 ・鶏肉の塩焼き ・南瓜サラダ （胡瓜・人参） ・味噌汁（キャベツ・青ねぎ）	・おかゆ ・しらすの野菜煮 （キャベツ・人参・玉葱） ・南瓜の煮物 ・野菜汁 （キャベツ・人参・玉葱）	・つぶしがゆ ・しらすペースト ・南瓜ペースト ・野菜汁 （キャベツ・人参・玉葱）	14日 ・りんごのコンポート ・お子様せんべい 28日 <u>*芋ようかん</u>	14日 ・りんごのコンポート ・お子様せんべい 28日 <u>*芋ようかん</u>	7 21 (火)	・ごはん <u>*鶏大根</u> <u>*ほうれん草の納豆和え</u> <u>*味噌汁</u>	・軟飯 <u>*鶏大根</u> ・ほうれん草の納豆和え <u>*味噌汁</u>	・おかゆ ・白身魚のふくら蒸し ・ほうれん草のだし煮 ・野菜汁 （キャベツ・人参・玉葱）	・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・人参・玉葱）	 ・トースト	 ・トースト
1 15 29 (水)	・ごはん <u>*鯖の味噌煮</u> ・ラーメンサラダ （胡瓜・人参） <u>*野菜スープ</u>	・軟飯 <u>*鯖の味噌煮</u> ・ラーメンサラダ （胡瓜・人参） <u>*野菜スープ</u>	・おかゆ ・豆腐のだし煮 ・人参の煮物 ・野菜汁 （キャベツ・人参・玉葱）	・つぶしがゆ ・豆腐ペースト ・人参ペースト ・野菜汁 （キャベツ・人参・玉葱）	1日 <u>*さつま芋おにぎり</u> 15・29日 ・ヨーグルト ・お子様せんべい	1日 ・おじや （さつま芋） 15・29日 ・ヨーグルト ・お子様せんべい	8 22 (水)	・しらす入り野菜おじや （キャベツ・人参・玉葱・ほうれん草） ・白和え （さつま芋・ほうれん草） <u>*味噌汁</u>	・しらす入り野菜おじや （キャベツ・人参・玉葱・ほうれん草） ・白和え （さつま芋・ほうれん草） <u>*味噌汁</u>	・しらす入り野菜おじや （キャベツ・人参・玉葱・ほうれん草） ・さつま芋の煮物 ・野菜汁 （キャベツ・人参・玉葱）	・しらす入り野菜つぶしおじや （キャベツ・人参・玉葱・ほうれん草） ・さつま芋ペースト ・野菜汁 （キャベツ・人参・玉葱）	<u>*焼きじゃが</u>	・焼きじゃが 
2 16 30 (木)	・パン ・鶏じゃが （人参・玉葱） <u>*りんごとキャベツのサラダ</u> ・野菜スープ （キャベツ・人参・玉葱）	・パン ・鶏じゃが （人参・玉葱） ・りんごとキャベツのサラダ ・野菜スープ （キャベツ・人参・玉葱）	・おかゆ ・白身魚のあんかけ （人参） ・キャベツのだし煮 ・野菜汁 （キャベツ・人参・玉葱）	・つぶしがゆ ・白身魚ペースト ・キャベツペースト ・野菜汁 （キャベツ・人参・玉葱）	2日 ・ヨーグルト ・お子様せんべい 16・30日 ・わかめおにぎり （わかめ・ふりかけ）	2日 ・ヨーグルト ・お子様せんべい 16・30日 ・わかめおじや （わかめ・ふりかけ）	9 23 (木)	・ごはん <u>*豚肉の味噌焼き</u> <u>*キャベツナムル</u> <u>*すまし汁</u>	・軟飯 <u>*豚肉の味噌焼き</u> <u>*キャベツナムル</u> <u>*すまし汁</u>	・おかゆ ・白身魚のふくら蒸し ・キャベツのだし煮 ・野菜汁 （キャベツ・人参・玉葱）	・つぶしがゆ ・白身魚ペースト ・キャベツペースト ・野菜汁 （キャベツ・人参・玉葱）	・バナナ ・お子様せんべい	・バナナ ・お子様せんべい
3 17 31 (金)	・ごはん <u>*豚すき煮</u> <u>*焼き南瓜</u> <u>*すまし汁</u>	・軟飯 <u>*豚すき煮</u> ・焼き南瓜 <u>*すまし汁</u>	・おかゆ ・しらすの野菜煮 （キャベツ・人参・玉葱） ・南瓜の煮物 ・野菜汁 （キャベツ・人参・玉葱）	・つぶしがゆ ・しらすペースト ・南瓜ペースト ・野菜汁 （キャベツ・人参・玉葱）	3・31日 ・蒸しパン （小麦粉・砂糖・油・ベーキングパウダー） 17日 ・梨のコンポート ・お子様せんべい	3・31日 ・蒸しパン （小麦粉・砂糖・油・ベーキングパウダー） 17日 ・梨のコンポート ・お子様せんべい	10 24 (金)	・ごはん ・豆腐のそぼろ煮 （豚肉・白葱） <u>*ブロッコリーの昆布和え</u> <u>*味噌汁</u>	・軟飯 ・豆腐のそぼろ煮 （豚肉・白葱） <u>*ブロッコリーの昆布和え</u> <u>*味噌汁</u>	・おかゆ ・しらすの野菜煮 （キャベツ・人参・玉葱） ・ブロッコリーの煮物 ・野菜汁 （キャベツ・人参・玉葱）	・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・人参・玉葱）	・おからのケーキ （おから・小麦粉・砂糖・油・ベーキングパウダー）  ・お子様せんべい	・おからのケーキ （おから・小麦粉・砂糖・油・ベーキングパウダー）  ・お子様せんべい
4 18 (土)	・豆腐入り野菜おじや （キャベツ・人参・玉葱・ほうれん草） <u>*コンソメスープ</u>	・豆腐入り野菜おじや （キャベツ・人参・玉葱・ほうれん草） <u>*コンソメスープ</u>	・豆腐入り野菜おじや （キャベツ・人参・玉葱・ほうれん草） ・野菜汁 （キャベツ・人参・玉葱）	・豆腐入り野菜つぶしおじや （キャベツ・人参・玉葱・ほうれん草） ・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	11 25 (土)	<u>*ミートスパゲティ</u> <u>*チーズ</u> <u>*コンソメスープ</u>	<u>*ミートスパゲティ</u> <u>*チーズ</u> <u>*コンソメスープ</u>	・野菜と豆腐のおじや （キャベツ・人参・玉葱・ほうれん草） ・野菜汁 （キャベツ・人参・玉葱）	・野菜と豆腐のつぶしおじや （キャベツ・人参・玉葱・ほうれん草） ・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
								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・ケチャップ・みりん 料理酒・オリーブ油 ごま油・塩・鶏ガラ・みりん 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 ケチャップ・オリーブ油 ごま油・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	<u>* _____</u> は材料は給食献立を 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。	