



日	曜日	初期(5~6か月)	中期(7~8か月)	後期(9~11か月) (午前)	後期(9~11か月) (午後)	
2	30	月	つぶし粥・スープ ほうれん草煮つぶし 人参煮つぶし	粥・スープ 豚挽肉ほうれん草あんかけ煮 人参スティック煮	軟飯・味噌汁 (ホウレン草・ナメコ) 豚肉の香味焼き 人参スティック煮・果物	軟飯・スープ(人参) 豚肉のほうれん草あんかけ煮 果物
3	17	火	つぶし粥・スープ キャベツ煮つぶし 大根煮つぶし	粥・スープ 豚挽肉キャベツあんかけ煮 大根スティック煮	軟飯・味噌汁 (フリ・麩) チャプチェ 大根コーン和え・果物	軟飯・スープ(キャベツ) 豚肉人参玉葱煮 果物
4	18	水	つぶし粥・スープ 小松菜煮つぶし 人参煮つぶし	粥・スープ 挽肉小松菜あんかけ煮 人参スティック煮	軟飯・味噌汁 (小松菜・大根) さばのソテー キャベツと人参のサラダ・果物	食パン・スープ(キャベツ) さば人参小松菜あんかけ煮 果物
5	19	木	つぶし粥・スープ 豆腐煮つぶし ほうれん草煮つぶし	粥・スープ 豆腐ほうれん草あんかけ煮 果物	軟飯・味噌汁 (豆腐・水菜) ポークチャップ ほうれん草のサラダ・果物	軟飯・スープ(ほうれん草) 豆腐玉葱人参炒め煮 果物
6	20	金	つぶし粥・スープ 玉葱煮つぶし さつま芋煮つぶし	粥・スープ 鮭玉葱あんかけ煮 さつま芋スティック煮	軟飯・味噌汁(サツマ芋・玉葱) 鮭フライ湯通し 白菜お浸し・果物	トースト・スープ(白菜) 鮭玉葱さつま芋煮 果物
7	21	土	つぶし粥・スープ 小松菜煮つぶし	粥・スープ 豚挽肉小松菜あんかけ煮 人参スティック煮	味噌うどん 小松菜ツナ和え 果物	バターロール 豆乳 果物
9	月	つぶし粥・スープ 玉葱煮つぶし ブロッコリー煮つぶし	粥・スープ 豚挽肉玉葱あんかけ煮 ブロッコリー煮	軟飯 ポークシチュー ブロッコリーごま和え・果物	軟飯・スープ(人参) 豚肉玉葱ブロッコリー煮 果物	
10	24	火	つぶし粥・スープ キャベツ煮つぶし 人参煮つぶし	粥・スープ 鶏挽肉キャベツあんかけ煮 人参スティック煮	軟飯・味噌汁(キャベツ・ワカメ) 大豆かき揚げ湯通し 胡瓜のおかか和え・果物	雑炊(鶏肉・玉葱) 人参炒め煮 果物
11	水	お誕生会	つぶし粥・スープ ほうれん草煮つぶし 人参煮つぶし	粥・スープ 鶏挽肉ほうれん草あんかけ煮 人参スティック煮	軟飯・きのこ汁 チキンカツ湯通し ほうれん草コーン和え・果物	軟飯・スープ(人参) 鶏挽肉ほうれん草玉葱煮 果物
25	水	つぶし粥・スープ 小松菜煮つぶし 人参煮つぶし	粥・スープ ほっけ小松菜あんかけ煮 人参スティック煮	軟飯・味噌汁(小松菜・エノキ) ほっけの味噌焼き 人参の鶏そぼろ煮・果物	軟飯・スープ(人参) 豚肉キャベツ玉葱煮 果物	
12	26	木	つぶし粥・スープ 玉葱煮つぶし 人参煮つぶし	粥・スープ 納豆玉葱あんかけ煮 人参スティック煮	軟飯・味噌汁(人参・玉葱) 豚肉のごま揚げ湯通し 小松菜納豆和え・果物	軟飯・スープ(小松菜) 豚肉人参玉葱煮 果物
13	27	金	パン粥・スープ かれい煮つぶし 南瓜煮つぶし	パン粥・スープ かれい玉葱あんかけ煮 南瓜煮	バターロール 南瓜ポターージュ カレイのムニエル風 春雨サラダ・果物	軟飯・スープ(コーン) かれい玉葱南瓜煮 果物
14	28	土	つぶし粥・スープ ほうれん草煮つぶし	粥・スープ 鶏挽肉ほうれん草あんかけ煮 人参スティック煮	五目うどん(油揚げ抜き) ほうれん草中華和え 果物	バターロール 豆乳 果物

＜野菜・くだものについて＞

天候不順などで高騰し、使用が難しい場合は他の野菜・果物に置き換えることもあります。

☆毎月1日は『野菜の日』、4日は『栄養の日』、19日は『食育の日』です。

☆離乳食の進み具合によっては使用材料を変更する場合があります。

☆行事の日については玄関に掲示いたします。