



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)
1	29 月	つぶし粥・スープ トマト煮つぶし 小松菜煮つぶし	粥・スープ 豚挽肉小松菜あんかけ煮 果物	軟飯・味噌汁 (小松菜)(生揚げ抜き) 豚肉のごま揚げ湯通し トマトと胡瓜のサラダ・果物	軟飯・スープ(トマト) 豚肉小松菜あんかけ煮 果物
2	16 火	つぶし粥・スープ 人参煮つぶし 大根煮つぶし	粥・スープ 鶏挽肉人参あんかけ煮 大根スティック煮	軟飯・豆乳味噌汁 (玉葱・えのき) 鶏肉のソテー 大根スティック煮・果物	軟飯・スープ(大根) 鶏肉人参玉葱煮 果物
3	17 水	パン粥・スープ キャベツ煮つぶし じゃが芋煮つぶし	パン粥・スープ 豚挽肉キャベツあんかけ煮 じゃが芋スティック煮	バターロール ほうれん草ポターージュ 豚肉のマーメレード焼き キャベツと人参のサラダ・果物	雑炊(豚肉・玉葱・人参) じゃが芋炒め煮 果物
4	18 木	つぶし粥・スープ トマト煮つぶし 人参煮つぶし	粥・スープ 豚挽肉トマトあんかけ煮 人参スティック煮	軟飯・トマトシチュー 小松菜えのき和え 果物	軟飯・スープ(コーン) 豚肉玉葱小松菜煮 果物
5	19 金	つぶし粥・スープ 豆腐煮つぶし ブロッコリー煮つぶし	粥・スープ 豆腐玉葱あんかけ煮 ブロッコリー煮	軟飯・味噌汁(卵・ニラ) 豆腐のツナ揚げ湯通し ブロッコリーのナムル・果物	軟飯・スープ(ブロッコリー) 玉葱ツナ煮 果物
6	20 土	つぶし粥・スープ 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	味噌うどん(油揚げ抜き) じゃが芋の含め煮 果物	バターロール 豆乳・果物
8	22 月	つぶし粥・スープ 豆腐煮つぶし 人参煮つぶし	粥・スープ 豆腐白菜あんかけ煮 人参スティック煮	軟飯・味噌汁(豆腐・切干大根) 鶏肉のさっぱり煮 白菜と人参のツナ和え・果物	軟飯・スープ(白菜) 鶏肉人参あんかけ煮 果物
9	23 火	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 納豆玉葱あんかけ煮 さつま芋スティック煮	軟飯・味噌汁(サツマ芋・玉葱) 豚肉の生姜焼き ほうれん草納豆和え・果物	軟飯・スープ(ほうれん草) 豚肉玉葱さつま芋煮 果物
10	24 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・人参) さばの竜田焼き 春雨サラダ・果物	軟飯・スープ(コーン) さばもやし小松菜あんかけ煮 果物
11	25 木	つぶし粥・スープ 大根煮つぶし 人参煮つぶし	粥・スープ 豚挽肉大根あんかけ煮 人参スティック煮	軟飯・味噌汁(水菜・麩) ビビンバ 大根のおかか和え・果物	トースト・スープ(ほうれん草) 豆腐大根人参炒め煮 果物
12	26 金	つぶし粥・スープ たら煮つぶし 南瓜煮つぶし	粥・スープ たら人参あんかけ煮 南瓜煮	軟飯・味噌汁(南瓜) たらの香味焼き ひじきの五目煮・果物	軟飯・スープ(人参) たら南瓜あんかけ煮 果物
13	27 土	つぶし粥・スープ 玉葱煮つぶし	粥・スープ 豚挽肉玉葱あんかけ煮 人参スティック煮	麦茶・ミートソーススパゲティ 小松菜コーン 果物	バターロール 豆乳・果物
	30 火	つぶし粥・スープ 白菜煮つぶし さつま芋煮つぶし	粥・スープ 鶏挽肉白菜あんかけ煮 さつま芋スティック煮	軟飯・味噌汁(サツマ芋・長葱) 親子煮・白菜お浸し 果物	軟飯・スープ(ほうれん草) 鶏肉白菜人参煮 果物
	31 水	つぶし粥・スープ 豆腐煮つぶし チンゲン菜煮つぶし	粥・スープ 豆腐チンゲン菜あんかけ煮 人参スティック煮	軟飯・味噌汁(豆腐・チンゲン菜) 鶏肉のチーズ焼き 人参グラッセ風・果物	きのこスパゲティ スープ(チンゲン菜) 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。

☆札幌市では毎月1日は『野菜の日』として、野菜摂取の強化に取り組んでいます。

☆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。