

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	15	火	つぶし粥・スープ 玉葱煮つぶし 人参煮つぶし	粥・スープ 豆腐玉葱あんかけ煮 人参スティック煮	軟飯・味噌汁(切干大根・ワケ) すき焼き風煮 きゅうりの中華和え・果物	軟飯・すまし汁(玉葱) 豚肉白菜人参あんかけ煮 果物
2		水	つぶし粥・スープ 小松菜煮つぶし さつま芋煮つぶし	粥・スープ 鶏挽肉小松菜あんかけ煮 さつま芋スティック煮	軟飯・味噌汁(サツマ芋・玉葱) 鶏肉のから揚げ湯通し 小松菜コーン和え・果物	軟飯・スープ(小松菜) 鶏肉さつま芋玉葱炒め煮 果物
16 お誕生会		水	つぶし粥・スープ 大根煮つぶし じゃが芋煮つぶし	粥・スープ 鶏挽肉大根あんかけ煮 じゃが芋スティック煮	軟飯・スープ(コーン・パセリ) ポークシチュー 大根ときゅうりのサラダ・果物	軟飯・スープ(大根) 鶏肉じゃが芋玉葱炒め煮 果物
3	17	木	つぶし粥・スープ かれい煮つぶし 人参煮つぶし	粥・スープ かれい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)(油揚げ抜き) カレイの味噌焼き 人参の鶏そぼろ煮・果物	軟飯・味噌汁(人参) かれいほうれん草あんかけ煮 果物
4	18	金	つぶし粥・スープ キャベツ煮つぶし じゃが芋煮つぶし	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	軟飯・味噌汁(芋・キャベツ) ハンバーグ ブロッコリーツナ和え・果物	トースト・スープ(ブロッコリー) 豚挽肉キャベツじゃが芋 あんかけ煮 果物
5	19	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	味噌うどん 白菜のり和え・果物	バターロール 豆乳・果物
7	21	月	つぶし粥・スープ 豆腐煮つぶし 人参煮つぶし	粥・スープ 豆腐玉葱あんかけ煮 人参スティック煮	軟飯・味噌汁(豆腐・玉葱) 鶏肉のチーズ焼き 人参甘煮・果物	軟飯・味噌汁(人参) 鶏肉玉葱炒め煮 果物
8	22	火	つぶし粥・スープ キャベツ煮つぶし じゃが芋煮つぶし	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	軟飯・ポークシチュー キャベツとコーンのサラダ 果物	軟飯・スープ(キャベツ) 豚肉じゃが芋人参炒め煮 果物
9	23	水	つぶし粥・スープ 小松菜煮つぶし 大根煮つぶし	粥・スープ 挽肉小松菜あんかけ煮 大根スティック煮	軟飯・味噌汁(小松菜・麩) さば照り焼き 大根スティック煮・果物	トースト・スープ(人参) さば大根小松菜煮 果物
10	24	木	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・味噌汁(大根・長葱) 炒め納豆 ブロッコリーごま和え・果物	軟飯・すまし汁(ブロッコリー) 豚挽肉大根人参あんかけ煮 果物
11	25	金	パン粥・スープ ほうれん草煮つぶし 玉葱煮つぶし	パン粥・スープ ほっけほうれん草あんかけ煮 果物	バターロール 米粉のコーンポタージュ ほっけのムニエル風 ほうれん草しめじ和え・果物	雑炊(しらす・玉葱・しめじ) 小松菜炒め煮 果物
12	26	土	つぶし粥・スープ さつま芋煮つぶし	粥・スープ 豚挽肉玉葱あんかけ煮 さつま芋スティック煮	醤油うどん さつま芋グラッセ風 果物	バターロール 豆乳・果物
14	28	月	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 納豆キャベツあんかけ煮 人参スティック煮	軟飯・味噌汁(小松菜・人参) 豚肉の香味焼き キャベツ納豆和え・果物	軟飯・スープ(キャベツ) 豚肉小松菜人参あんかけ煮 果物
30		水	つぶし粥・スープ 大根煮つぶし じゃが芋煮つぶし	粥・スープ 鶏挽肉大根あんかけ煮 じゃが芋スティック煮	軟飯・豆乳味噌汁(芋・玉葱) 鶏肉のソテー 大根ツナサラダ・果物	軟飯・スープ(大根) 鶏肉じゃが芋玉葱あんかけ煮 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。