



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	金	つぶし粥・スープ 豆腐煮つぶし 人参煮つぶし	粥・スープ 豆腐人参あんかけ煮 じゃが芋スティック煮	軟飯・味噌汁(豆腐・小松菜) 鶏肉の生姜焼き ダイスサラダ・果物	軟飯・スープ(じゃが芋) 鶏肉人参コーン煮 果物	
15	金	つぶし粥・スープ チンゲン菜煮つぶし 人参煮つぶし	粥・スープ 豚挽肉チンゲン菜あんかけ煮 人参スティック煮	軟飯・味噌汁(チンゲン菜・ナメコ) 豚肉味噌焼き 人参スティック煮・果物	軟飯・スープ(人参) 豚肉チンゲン菜あんかけ煮 果物	
2	16	土	つぶし粥・スープ ブロッコリー煮つぶし	粥・スープ 鶏挽肉玉葱あんかけ煮 ブロッコリー煮	五目うどん(油揚げ抜き) ブロッコリーツナ和え 果物	バターロール 豆乳 果物
5	19	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 (人参)(生揚げ抜き) チキンカツ湯通し キャベツのごま和え・果物	軟飯・スープ(キャベツ) 鶏肉人参炒め煮 果物
6	20	水	つぶし粥・スープ ほうれん草煮つぶし 南瓜煮つぶし	粥・スープ ほっけほうれん草あんかけ煮 南瓜煮	軟飯・味噌汁(ホウレン草・玉葱) ほっけの磯辺焼き 南瓜サラダ・果物	軟飯・スープ(南瓜) ほっけ玉葱ほうれん草 あんかけ煮 果物
7	21	木	つぶし粥・スープ 豆腐煮つぶし 小松菜煮つぶし	粥・スープ 豆腐小松菜あんかけ煮 大根スティック煮	軟飯・味噌汁(小松菜・モヤシ) 豆腐ハンバーグ 大根とワカメのサラダ・果物	ちゃんこうどん 小松菜ソテー 果物
8	22	金	つぶし粥・スープ かれい煮つぶし 白菜煮つぶし	粥・スープ かれい白菜あんかけ煮 果物	軟飯・豆乳味噌汁(白菜・ワカメ) かれいの変り揚げ湯通し きゅうりの中華和え 果物	雑炊(かれい・白菜) 人参炒め煮 果物
9	30	土	つぶし粥・スープ 白菜煮つぶし	粥・スープ 豚挽肉白菜あんかけ煮 人参スティック煮	味噌うどん 青のりポテト 果物	バターロール 豆乳 果物
11	25	月	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 豚挽肉玉葱あんかけ煮 さつま芋スティック煮	軟飯・味噌汁(サツマ芋・玉葱) 豚肉のごま揚げ湯通し キャベツのお浸し・果物	軟飯・スープ(キャベツ) 豚肉玉葱さつま芋煮 果物
12	26	火	パン粥・スープ たら煮つぶし 人参煮つぶし	パン粥・スープ たらほうれん草あんかけ煮 人参スティック煮	バターロール・人参ポタージュ たらの香味焼き ほうれん草コーン和え 果物	軟飯・スープ(玉葱) たら人参ほうれん草煮 果物
13 お誕生会	水	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 挽肉キャベツあんかけ煮 人参スティック煮	ドライカレー (カレー粉・ソース抜き) スープ(キャベツ・コーン) ブロッコリー生姜和え・果物	軟飯・スープ(じゃがいも) 挽肉ブロッコリー玉葱 あんかけ煮 果物	
27	水	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(キャベツ・エノキ) 炒め納豆・小松菜のり和え 果物	軟飯・スープ(小松菜) 豚挽肉キャベツ玉葱あんかけ煮 果物	
14	28	木	つぶし粥・スープ 大根煮つぶし さつま芋煮つぶし	粥・スープ 鮭大根あんかけ煮 さつま芋スティック煮	軟飯・けんちん汁 鮭の照り焼き さつま芋の含め煮 果物	トースト・スープ(さつま芋) 鮭大根人参煮 果物
18 29	月 金	つぶし粥・スープ 玉葱煮つぶし 人参煮つぶし	粥・スープ 豚挽肉玉葱あんかけ煮 人参スティック煮	軟飯・ポークシチュー 大根ごまマヨネーズ 果物	軟飯・スープ(玉葱) 豚肉じゃが芋人参煮 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。

☆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。