



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)	
4	18	土	つぶし粥・スープ 大根煮つぶし	粥・スープ 人参スティック煮 大根スティック煮	ちゃんこ風うどん 青のりポテト 果物	バターロール 豆乳・果物
6	20	月	つぶし粥・スープ じゃが芋煮つぶし 人参煮つぶし	粥・スープ じゃが芋スティック煮 人参スティック煮	軟飯・ツナシチュー 大根わかめ和え 果物	軟飯・スープ(玉葱) ツナ大根人参煮 果物
7		火	パン粥・スープ キャベツ煮つぶし 人参煮つぶし	パン粥・スープ 豚挽肉キャベツあんかけ煮 人参スティック煮	バターロール 人参ポタージュ 豚肉のマーマレード焼き キャベツとコーンのサラダ・果物	七草風粥 人参炒め煮 果物
	21	火	パン粥・スープ キャベツ煮つぶし 人参煮つぶし	パン粥・スープ 豚挽肉キャベツあんかけ煮 人参スティック煮	バターロール 人参ポタージュ 豚肉のマーマレード焼き キャベツとコーンのサラダ・果物	鶏雑炊 人参炒め煮 果物
8	22	水	つぶし粥・スープ ほうれん草煮つぶし じゃが芋煮つぶし	粥・スープ 鮭ほうれん草あんかけ煮 じゃが芋スティック煮	軟飯・味噌汁(ホウレン草・エノキ) 鮭のマヨネーズ焼き じゃが芋のみそ煮・果物	軟飯・スープ(ほうれん草) 鮭じゃが芋あんかけ煮 果物
9		木	つぶし粥・スープ 玉葱煮つぶし 人参煮つぶし	粥・スープ 鶏挽肉玉葱あんかけ煮 人参スティック煮	軟飯・味噌汁(玉葱・フリ) うま煮 白菜ごま和え・果物	軟飯・スープ(白菜) 鶏肉玉葱人参煮 果物
	23	木	つぶし粥・スープ 白菜煮つぶし じゃが芋煮つぶし	粥・スープ 鶏挽肉白菜あんかけ煮 じゃが芋スティック煮	軟飯・味噌汁(玉葱・フリ) 大豆と鶏肉の煮物 白菜ごま和え・果物	軟飯・スープ(白菜) 鶏肉玉葱人参煮 果物
10	24	金	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 人参スティック煮	軟飯・味噌汁(モヤシ・ワカメ) マーボー豆腐 ほうれん草お浸し・果物	トースト・スープ(ほうれん草) 豚挽肉玉葱人参あんかけ煮 果物
11	25	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 さつま芋の含め煮 果物	バターロール 豆乳・果物
	27	月	つぶし粥・スープ 小松菜煮つぶし 大根煮つぶし	粥・スープ 豚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)(油揚げ抜き) 豚肉のごま揚げ湯通し 大根ツナサラダ・果物	雑炊(ツナ・小松菜) 大根炒め煮 果物
14	28	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 鶏挽肉キャベツあんかけ煮 大根スティック煮	軟飯・根菜汁 鶏肉のさっぱり煮 キャベツのり和え・果物	軟飯・スープ(キャベツ) 豚肉大根人参煮 果物
15	29	水	つぶし粥・スープ かれい煮つぶし 小松菜煮つぶし	粥・スープ かれい小松菜あんかけ煮 果物	軟飯・味噌汁(豆腐・玉葱) かれいフライ湯通し 小松菜のナムル・果物	軟飯・スープ(玉葱) かれい小松菜あんかけ煮 果物
16	30	木	つぶし粥・スープ 人参煮つぶし ブロッコリー煮つぶし	粥・スープ 豚挽肉人参あんかけ煮 ブロッコリー煮	軟飯・ハヤシシチュー ブロッコリー味噌マヨネーズ 果物	軟飯・スープ(ブロッコリー) 豚肉玉葱人参煮 果物
17	31	土	つぶし粥・スープ ほうれん草煮つぶし 白菜煮つぶし	粥・スープ 挽肉ほうれん草あんかけ煮 果物	軟飯・豆乳味噌汁(白菜・コーン) さば照り焼き ほうれん草のソテー・果物	軟飯・スープ(ほうれん草) さば白菜煮 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。