

日	曜	献立名(材料名)	おやつ(材料名)
2	月	お粥 清まし汁(わかめ) オレンジ 豚肉の味噌煮(豚挽肉) 三色サラダ(胡瓜・人参・豆腐)	パセリ粥
3	火	お粥 味噌汁(冬瓜) オレンジ 煮魚(めかじぎ) 醤油和え(小松菜・かまぼこ)	さつま芋茶巾
4	水	お粥 スープ(えのき) 野菜スティック(人参) パナナ 八宝菜(豚挽肉・白菜・玉葱) 煮豆	きな粉マカロニ
5	木	お粥 味噌汁(大根) みかん 和風ハンバーグ ブロッコリー	ふかし芋
6	金	お粥 野菜スティック(人参) パナナ ポークシチュー(豚挽肉・じゃが芋・人参) ナムル(もやし・ほうれん草)	お麩のとろ煮
9	月	体育の日	
10	火	お粥 清まし汁(玉葱) みかん 白身魚の味噌煮(カラスガレイ) ひじきの煮物(ひじき・人参)	パン粥 (コーン・パセリ)
11	水	スープ(クリームコーン) パナナ ナポリタン(スパゲティ・人参・玉葱・鶏挽肉)	☆コーンフレーク
12	木	お粥 味噌汁(里芋) 野菜スティック(人参) オレンジ 鶏肉の風味煮(鶏挽肉)	わかめ粥
13	金	食パン 野菜スティック(胡瓜) パナナ シチュー(鶏挽肉・南瓜・玉葱) サラダ(キャベツ)	手作りゼリー (りんごジュース・アガー)
16	月	お粥 味噌汁(切干大根) 野菜スティック(胡瓜) オレンジ 鶏肉のおろし煮(鶏挽肉・大根) 和風サラダ(キャベツ・人参)	パン粥 (さつま芋)
17	火	お粥 清まし汁(豆腐) 野菜スティック(人参) オレンジ 白身魚のきのこ煮(カラスガレイ・えのき・しめじ・玉葱)	きのこ粥 (しいたけ)
18	水	スープ(かぶ) パナナ 煮込みうどん(麺・豚挽肉・玉葱) カリフラワー	☆赤ちゃんせんべい
19	木	お粥 味噌汁(長葱) みかん 豆腐と豚挽肉の煮物(豆腐・豚挽肉) 人参甘煮	マッシュポテト
20	金	お粥 清まし汁(豆腐) パナナ 炒り鶏風煮(鶏挽肉・里芋・人参) 蒸し南瓜	白子粥
23	月	お粥 スープ(キャベツ) 野菜スティック(人参) みかん 豚肉の煮物(豚挽肉) サラダ(水菜・白子)	パン粥 (クリームコーン)
24	火	お粥 味噌汁(長葱) 梨 鮭の野菜煮(鮭・人参・竹輪) 南瓜	☆赤ちゃんせんべい
25	水	お粥 スープ(かぶ) パナナ 豆腐と豚挽肉の煮物(豆腐・豚挽肉・長ねぎ) さつま芋の甘煮	鶏雑炊 (鶏挽肉)
26	木	お粥 スープ(チンゲン菜) 野菜スティック(人参) パナナ 豚肉の風味煮(豚肉・青のり) お浸し(もやし・ほうれん草)	南瓜茶巾
27	金	お粥 野菜スティック(人参) みかん 白身魚のスープ煮(カラスガレイ・大根・長葱) 煮浸し(小松菜)	お粥 (青のり)
30	月	お粥 清まし汁(みつ葉) みかん 白身魚の野菜煮(カラスガレイ・玉葱・人参・パセリ) 高野豆腐	パン粥 (さつま芋)
31	火	お粥 スープ(白菜) 野菜スティック(人参) オレンジ 鶏肉の和風煮(鶏挽肉) 即席漬け(キャベツ・胡瓜)	☆赤ちゃんせんべい

* 材料の入荷状況などの都合により献立を変更する場合があります。ご了承ください。

* 献立は、後期～完了期向けに作成してあります。

これをもとに、離乳食の進め方や食べることのできる食材などに応じて、個人別に対応しています。

* 野菜スティックは後期からです。手にもってかじる練習をしています。ご家庭でもお試してください。

☆ 印は市販品おやつの提供になります。おやつは後期からです。

