

日	曜	献立名(材料名)	おやつ(材料名)
1	月	お粥 清まし汁(三つ葉) 大根スティック オレンジ 鶏肉のおろし煮(鶏挽肉・大根おろし 大根) サラダ(胡瓜・人参・大根)	パン粥(南瓜)
2	火	お粥 味噌汁(玉葱) ブロッコリースティック オレンジ 魚の野菜あんかけ(カラスガレイ・玉葱・人参・ブロッコリー)	人参粥
3	水	スープ(白菜) 人参スティック パナナ 煮込みうどん(うどん・豚挽肉・人参・キャベツ) さつま芋	さつま芋粥
4	木	お粥 ミネストローネ(玉葱) 胡瓜スティック パナナ 鶏肉の風味煮(鶏挽肉) 南瓜のサラダ(南瓜・胡瓜・人参)	南瓜茶巾
5	金	お粥 胡瓜スティック オレンジ シチュー(豚挽肉・玉葱・じゃが芋・人参)	りんごゼリー (りんごジュース+アガー)
8	月	お粥 スープ(小松菜) 胡瓜スティック オレンジ 鶏肉の和風煮 キャベツの和物(キャベツ・胡瓜・人参)	さつま芋粥
9	火	お粥 味噌汁(南瓜) 人参スティック オレンジ 白身魚の照煮(カラスガレイ) 野菜ソテー風(人参・キャベツ・玉葱)	南瓜粥
10	水	スープ(玉葱) 人参スティック パナナ 白菜のサラダ(白菜・人参) トマトスパゲティ(スパゲティ・ツナ・しめじ・玉葱・ズッキーニ・トマト・パセリ)	トマトリゾット
11	木	お粥 味噌汁(ナス) パナナ 豆腐のあんかけ(豆腐・豚挽肉・玉葱・しめじ)	きな粉粥
12	金	お粥 スープ(しめじ) ブロッコリースティック パナナ 中華丼(豚挽肉・人参・玉葱・白菜・チンゲン菜)	☆コーンフレーク
16	火	お粥 清まし汁(白菜) 人参スティック オレンジ 煮魚(鮭) 白菜サラダ(白菜・人参)	☆赤ちゃんせんべい
17	水	スープ(トマト) パナナ 冷しうどん(うどん・豚挽肉・人参・胡瓜)	トマトリゾット
18	木	お粥 味噌汁(大根) 人参スティック パナナ 鮭の味噌煮(鮭) お浸し(ほうれん草・キャベツ・人参)	青菜粥
19	金	ご飯 人参スティック オレンジ 夏野菜シチュー(鶏挽肉・人参・玉葱・じゃが芋・南瓜)	トマトパスタ
22	月	お粥 清まし汁(豆腐) 胡瓜スティック オクラ 鶏肉の味噌煮(鶏挽肉) サラダ(キャベツ・胡瓜・人参)	☆赤ちゃんせんべい
23	火	お粥 味噌汁(じゃが芋) 大根スティック オレンジ 煮魚(カラスガレイ) 和物(大根・人参)	ポテト粥
24	水	お粥 スープ(冬瓜) 人参スティック オレンジ 麻婆ナス(ナス・豚挽肉・人参) 蒸し南瓜	にゅうめん
25	木	お粥 清まし汁(豆苗) 人参スティック パナナ 豆腐のあんかけ(豆腐・ほうれん草・鶏挽肉・人参)	おかか粥
26	金	お粥 味噌汁(人参) 人参スティック パナナ 豚肉のきのこ煮(豚挽肉・しめじ・えのき・玉葱)	マカロニサラダ風 (マカロニ・玉葱・人参・パセリ)
29	月	お粥 スープ(キャベツ) 人参スティック 豚挽肉の洋風煮(豚挽肉) 水菜と人参のサラダ(人参・水菜)	人参粥
30	火	お粥 人参スティック オレンジ 煮魚(カラスガレイ) お浸し(人参・アスパラ)	赤ちゃんせんべい
31	水	お粥 清まし汁(豆腐) 人参スティック パナナ 旨煮風(豚挽肉・玉葱・じゃが芋・人参・ほうれん草)	白子粥(白子)

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。ご家庭でもお試しく下さい。

☆ 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。