

日	曜	献立名(材料名)	おやつ(材料名)
1	水	スープ(キャベツ) 人参スティック バナナ 煮込みうどん(うどん・豚挽肉・人参・白菜・ピーマン)	さつまいもの茶巾
2	木	お粥 トマトスープ(トマト・パセリ) 胡瓜スティック メロン 鶏肉の風味煮(鶏挽肉) 南瓜のサラダ(人参・胡瓜・南瓜)	きな粉粥(きな粉)
3	金	スープ(おくら) ブロッコリースティック バナナ 中華丼風(お粥・豚挽肉・人参・玉葱・白菜・チンゲン菜)	コーンフレーク粥
6	月	お粥 清まし汁(白菜) 人参スティック オレンジ 鮭と野菜のあんかけ(鮭・人参・茄子・赤ピーマン・黄ピーマン・ブロッコリー)	パン粥(さつまいも)【乳】
7	火	お粥 胡瓜スティック オレンジ スープ煮(鶏挽肉・人参・玉葱・じゃが芋・パセリ)	☆赤ちゃんせんべい
8	水	スープ(パセリ) 人参スティック バナナ あんかけうどん(うどん・豚挽肉・人参・玉葱・白菜)	ツナと豆乳のリゾット (豆乳・パセリ・ツナ)
9	木	お粥 味噌汁(大根) 人参スティック デラウェア 鮭と野菜の和風煮(鮭・人参・キャベツ・ほうれん草)	のり雑炊(刻みのり)
10	金	お粥 スープ(いんげん) 人参スティック バナナ 回鍋肉風(豚挽肉・人参・キャベツ・ピーマン・ニラ)	☆赤ちゃんせんべい
13	月	お粥 清まし汁(万能葱) 胡瓜スティック オレンジ 鶏肉のおろし煮(鶏挽肉・大根) サラダ(人参・胡瓜・大根)	パン粥(南瓜)【乳】
14	火	お粥 味噌汁(南瓜) ブロッコリースティック バナナ 白身魚の野菜あんかけ(カラスガレイ・人参・玉葱・ブロッコリー・えのき)	パセリ粥(パセリ)
15	水	スープ(パセリ) 人参スティック バナナ 冷やしうどん(うどん・豚挽肉・人参・胡瓜・トマト・わかめ) 煮豆(金時豆)	じゃこ粥(じゃこ・青のり)
16	木	お粥 味噌汁(茄子) ブロッコリースティック オレンジ 和風ハンバーグ(豚挽肉・豆腐)(人参・玉葱・しめじ)	マッシュポテト(じゃが芋)
17	金	お粥 人参スティック バナナ 南瓜のシチュー風(鶏挽肉・人参・玉葱・南瓜・パセリ)	にゅうめん(わかめ・そうめん)
20	月	お粥 清まし汁(豆腐) 胡瓜スティック オレンジ 鶏肉の西京煮(鶏挽肉) サラダ(人参・胡瓜・キャベツ)	キャロット粥(人参・パセリ)
21	火	味噌汁(じゃが芋) 胡瓜スティック オレンジ 白身魚と野菜のリゾット(お粥・カラスガレイ・人参・大根・パセリ)	わかめ粥(わかめ)
22	水	お粥 味噌汁(しめじ) 人参スティック バナナ 肉じゃが(豚挽肉・人参・玉葱・じゃが芋・いんげん)	スープパスタ (スパゲティ・人参・トマト・ツナ・パセリ)
23	木	海の日	
24	金	スポーツの日	
27	月	スープ(キャベツ) 人参スティック オレンジ チキンと野菜のリゾット(お粥・鶏挽肉・人参・キャベツ・コーン)	☆赤ちゃんせんべい
28	火	お粥 味噌汁(ニラ) 人参スティック オレンジ 白身魚と野菜のソテー風(カラスガレイ・人参・アスパラ・コーン)	鶏雑炊(鶏挽肉)
29	水	お粥 スープ(冬瓜) 人参スティック バナナ 麻婆茄子風(鶏挽肉・人参・ピーマン・茄子)	南瓜の茶巾
30	木	お粥 清まし汁(白菜) 人参スティック すいか 豆腐の鶏そぼろあんかけ風(鶏挽肉・豆腐・人参・白菜・冬瓜)	青菜粥(ほうれん草)
31	金	お粥 清まし汁(えのき) 人参スティック バナナ 旨煮(豚挽肉・人参・玉葱・じゃが芋・ほうれん草)	ずんだ粥(枝豆)

* 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。

☆ 印は市販品おやつを提供になります。おやつは後期からです。

