

日	曜	献立名 (材料名)	おやつ (材料名)
2	月	お粥 清まし汁 (万能葱) 胡瓜スティック オレンジ 鶏肉の風味煮 (鶏挽肉) 大根サラダ (人参・胡瓜・大根)	パン粥 (さつま芋)
3	火	文化の日	
4	水	お粥 スープ (チンゲン菜) 人参スティック みかん 鶏肉の味噌煮 (鶏挽肉) 即席漬 (人参・胡瓜・キャベツ)	ずんだ粥 (枝豆)
5	木	お粥 味噌汁 (長葱) 人参スティック りんご 鮭の照り煮 (めかじき) 磯和え (人参・キャベツ・ほうれん草・刻みのり)	☆赤ちゃんせんべい
6	金	スープ (キャベツ) 胡瓜スティック バナナ トマトリゾット (お粥・豚挽肉・人参・玉葱・トマト・パセリ)	きな粉粥 (きな粉)
9	月	お粥 清まし汁 (長葱) 胡瓜スティック オレンジ 豆腐のそぼろ煮 (豆腐・鶏挽肉) じゃこサラダ (人参・胡瓜・白菜・じゃこ)	パン粥 (南瓜)
10	火	お粥 味噌汁 (キャベツ) 人参スティック オレンジ 鮭のソテー風 (めかじき) 野菜の煮物 (人参・ほうれん草・里芋)	青菜粥 (ほうれん草)
11	水	スープ (わかめ) 人参スティック バナナ 野菜のあんかけうどん (うどん・人参・キャベツ・もやし・チンゲン菜・豚挽肉)	きのこリゾット (しめじ)
12	木	お粥 スープ (白菜) ブロッコリースティック 柿 鶏肉ハンバーグ和風ソースかけ (鶏挽肉・豆腐・長葱) 彩り野菜サラダ (人参・ブロッコリー)	☆赤ちゃんせんべい
13	金	お粥 スープ (ニラ) 人参スティック バナナ 八宝菜 (豚挽肉・人参・白菜・椎茸・ピーマン) 蒸し南瓜	☆コーンフレーク粥
16	月	スープ (小松菜) 胡瓜スティック オレンジ ツナとコーンのリゾット (お粥・ツナ・コーン・人参・キャベツ・パセリ)	パン粥 (南瓜)
17	火	お粥 清まし汁 (豆腐) 人参スティック オレンジ 白身魚の煮付 (カラスカレイ) 野菜ソテー風 (人参・キャベツ・ピーマン・玉葱)	☆赤ちゃんせんべい
18	水	スープ (パセリ) 胡瓜スティック バナナ 鮭の豆乳スパゲティ (鮭 スパゲティ・人参・玉葱・しめじ・豆乳・パセリ)	マッシュポテト (じゃが芋)
19	木	スープ (チンゲン菜) 人参スティック バナナ 豚肉のピピンバ風 (お粥・豚挽肉・人参・ほうれん草・もやし・刻みのり)	さつま芋とレーズンの甘煮 (さつま芋・レーズン)
20	金	お粥 スープ (玉葱) ブロッコリースティック オレンジ 野菜と鶏肉のトマト煮 (鶏挽肉・人参・じゃが芋・しめじ・トマト・ブロッコリー)	南瓜の茶巾 (南瓜)
23	月	勤労感謝の日	
24	火	すまし汁 (わかめ) 人参スティック オレンジ 白身魚と大豆のリゾット (お粥・カラスカレイ・人参・大豆・ブロッコリー)	ポテト粥 (じゃが芋)
25	水	お粥 スープ (かぶ) 人参スティック バナナ 豆腐の五目煮 (豆腐・豚挽肉・人参・もやし・しめじ・グリーンピース)	3色リゾット (人参・玉葱・ピーマン・豚挽肉)
26	木	お粥 味噌汁 (長葱) 人参スティック みかん 鮭とじゃが芋の和風煮 (鮭・じゃが芋・人参・玉葱・ブロッコリー・豚挽肉)	☆赤ちゃんせんべい
27	金	お粥 人参スティック みかん スープ煮 (鶏挽肉・人参・玉葱・じゃが芋・ほうれん草)	煮込みうどん (うどん・人参・長葱・ほうれん草)
30	月	お粥 スープ (パセリ) 胡瓜スティック オレンジ 鶏肉の風味煮 (鶏挽肉) コーンサラダ (人参・白菜・コーン・胡瓜)	ツナのリゾット (ツナ・パセリ)

- * 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。

