

給食こんだて

令和6年



♪～♪ もうすぐ卒業・進級！ 今後の成長も願って、今月は人気メニューを多く取り入れています。♪～♪

★赤・黄・緑の食べ物のグループ分けは、6つの基礎食品(厚生労働省)と、食べ物の3つのはたらき(文部科学省)をもとにしています。

識名さつき認定こども園

(作成者) 栄養士 野原正子

日曜	献立名	おやつ 午前(1~2歳児) 午後(1~5歳児)	おもな材料(昼食)			日曜	献立名	おやつ 午前(1~2歳児) 午後(1~5歳児)	おもな材料(昼食)			
			あか 血や肉・骨と なる	きいろ 熱や力となる	みどり 体の調子をよく する				あか 血や肉・骨と なる	きいろ 熱や力となる	みどり 体の調子をよく する	
1	お祝いらし寿司 ハンバーグ 人参グラッセ(花型) ほうれん草のソテー すまし汁 果物	バナナ 花ゼリー ひなあられ カルピス	鮭フレーク 豚ひき肉 牛ひき肉 ツナ缶 わかめ 絹ごし豆腐	精白米	人参 Hコーン缶 さやいんげん 玉ねぎ ほうれん草 赤ピーマン たけのこいちじ	16	ハヤシライス カリカリきゅうり すまし汁 果物	*** くろ棒 保育乳	鶏ささみ 豆腐 わかめ	精白米 強化米(鉄) じゃが芋 白ゴマ	玉ねぎ 人参 GP きゅうり えのきたけ ねぎ ネーブル	
2	ごはん 麻婆豆腐 きゅうりの中華風 コーンスープ 果物	*** タンナファクルー 保育乳	豆腐 豚ひき肉	精白米 強化米(鉄)	生しいたけ 人参 ニラ 玉ねぎ たけのこ きゅうり コーン缶 キャベツ	18	マージンごはん 豚大根のみそ煮 かぼちゃのコロコロ揚げ もずくスープ 果物	米せんべい 黒糖アガラサー 保育乳	豚肩ロース もずく	精白米 強化米(鉄) もちきび 白ゴマ	大根 人参 糸こんにゃく かぼちゃ たけのこ ねぎ ネーブル	
4	ごはん 鮭のみそマヨ焼き 切干大根のイリチー スティックきゅうり(塩) ゆし豆腐汁 果物	米せんべい サーターアランダギー 保育乳	鮭 豚肉 ゆし豆腐	精白米 強化米(鉄) 白ゴマ	切干大根 かんぴょう 人参 糸こんにゃく きゅうり ほうれん草 ネーブル	19	のりごはん ちくわのみみじ揚げ 野菜チャンプルー イナムドウテ 果物	バナナ ジャムサンド 保育乳	竹小町 豆腐 豚肉 カステラカマ ポコ	精白米 強化米(鉄) てんぷら粉 (即不使用)	刻みパセリ キャベツ 人参 もやし Hコーン缶 ニラ 干しいたけ ねぎ りんご	
5	納豆ごはん 豚肉しょうが焼き 人参シリシリ みそ汁 果物	バナナ ゴマ風味焼き菓子 保育乳	ひきわり納豆 豚もも薄切り 肉 竹小町 油揚げ わかめ	精白米 強化米(鉄) じゃが芋 白ゴマ	ねぎ 赤ピーマン 玉ねぎ 人参 ブロッコリー もやし ニラ ネーブル	21	カレーピラフ チキン照り焼き ほうれん草炒め ポテトスープ 果物	米せんべい 玄米フレークスナック 保育乳	鶏もも肉 ウィンナー 豆腐 ツナ缶 ベーコン	精白米 強化米(鉄) じゃが芋	人参 GP 玉ねぎ ほうれん草 Hコーン缶 えのきたけ ピーマン ネーブル	
6	タコライス フライドポテト スティックきゅうり(マヨ) 春雨スープ 果物	米せんべい 春色蒸しパン 保育乳	豚ひき肉 チーズ 鶏ささみ	精白米 強化米(鉄) じゃが芋 春雨	玉ねぎ 人参 レタス トマト きゅうり 赤ピーマン 白菜 バナナ	22	黒米ごはん 魚のから揚げ ひじきの煮物 トマトサラダ 春雨スープ 果物	バナナ ロッククッキー 保育乳	白身魚 干ひじき 竹小町 豚もも肉	精白米 強化米(鉄) 春雨 ゴマ	人参 糸こんにゃく さやいんげん トマト きゅうり たけのこ キャベツ りんご	
7	黒米ごはん 鮭のみみじ焼き こんにゃくのソテー 白菜のおひたし ゆし豆腐汁 果物	米せんべい オートミールスナック 保育乳	鮭 鶏ささみ ゆし豆腐	精白米 黒米 強化米(鉄)	人参 糸こんにゃく Hコーン缶 小松菜 白菜 ねぎ ネーブル レーズン	23	卒園式	***				
8	沖縄そば かぼちゃの煮物 きゅうりの甘酢あえ 果物	バナナ わかめおにぎり 保育乳	豚三枚肉 丸かまぼこ 鶏ささみ	沖縄そば (面) 精白米 強化米(鉄)	刻み昆布 山東菜 かぼちゃ さやいんげん きゅうり りんご	25	豚肉ビビンバ マカロニサラダ レタスのスープ 果物	米せんべい ゴマスティック 保育乳	豚もも肉 わかめ 絹ごし豆腐	精白米 強化米(鉄) 白ゴマ マカロニ 白ゴマ	コーン缶 チンゲン菜 もやし 赤ピーマン パイン缶 りんご レタス 玉ねぎ ネーブル	
9	鶏肉のあんかけ丼 キャベツのおかかあえ みそ汁 果物	*** はちや棒 保育乳	鶏もも肉 豆腐 わかめ	精白米 強化米(鉄)	干しいたけ 玉ねぎ GP 人参 ねぎ Hコーン缶 キャベツ きゅうり えのきたけ ネーブル	26	黒米ごはん 豆腐ハンバーグ(きのこソース) きんぴらごぼう(カレー風味) みそ汁 果物	バナナ シナモントースト 保育乳	牛ひき肉 豚ひき肉 豆腐 鶏もも肉 わかめ	精白米 強化米(鉄)	玉ねぎ えのきたけ しめじ ごぼう 人参 さやいんげん かぼちゃ ねぎ りんご	
11	スパゲティミートソース ブロッコリーのしらすあえ コーンスープ 果物	米せんべい 揚げパン 保育乳	牛ひき肉 豚ひき肉 しらす干し	▲スパゲティ ロールパン (超熟)	人参 玉ねぎ トマト セロリ ピーマン ブロッコリー コーン缶 白菜 りんご	27	マージンごはん 揚げ鶏のケチャップあん ひじきの五目煮 ブロッコリーのゴマあえ みそ汁 果物	米せんべい くずもち 保育乳	鶏胸肉 干ひじき 竹小町 絹ごし豆腐 わかめ	精白米 強化米(鉄) もちきび ごま	人参 ニラ 糸こんにゃく しめじ ブロッコリー 大根 ねぎ りんご	
12	ロールパン 鶏肉のごまみそ焼き ポテトサラダ パンブキン豆乳スープ 果物	バナナ 豆腐ブレッド 保育乳	鶏もも肉 調理豆乳	ロールパン (超熟) ごま じゃが芋	人参 きゅうり りんご かぼちゃ キャベツ 玉ねぎ えのきたけ ネーブル	28	マージンごはん レバーのゴマソースがらめ 人参シリシリ きゅうりの甘酢あえ そうめん汁 果物	米せんべい ヨーグルト入りスコーン 保育乳	豚レバー 豚肉 ツナ缶 しらす干し わかめ	精白米 強化米(鉄) もちきび 白ゴマ そうめん	人参 ブロッコリー もやし きゅうり ねぎ いちご	
13	みんな大好きカレー給食 フィッシュカツカレー ヨーグルトサラダ わかめスープ ミニゼリー	米せんべい 誕生ケーキ 保育乳	白身魚 わかめ	精白米 強化米(鉄) じゃが芋 白ゴマ	人参 玉ねぎ GP ピーマン バナナ みかん缶 みつば	29	黒米ごはん 鶏肉のマーマレード焼き 春雨の中華炒め ブロッコリー(マヨ) みそ汁 果物	バナナ 蒸し芋(焼き芋) 保育乳	鶏もも肉 豚もも肉 わかめ	精白米 黒米 強化米(鉄) 春雨	たけのこ 人参 白菜 しめじ さやいんげん ブロッコリー 大根 ねぎ ネーブル	
14	お弁当会	米せんべい ちんぴん 保育乳				30	新年度準備 家庭協力	*** げんまい棒 保育乳				
15	黒米ごはん 鶏のから揚げ しゃきしゃき炒め もずくの酢物 みそ汁 果物	バナナ マシュマロサンド 保育乳	鶏もも肉 豚もも薄切り 肉 竹小町 もずく 豆腐	精白米 黒米 強化米(鉄)	糸こんにゃく もやし ごぼう 人参 きゅうり えのきたけ ねぎ ネーブル	<p>★ 材料、行事、その他の都合により、献立を変更することがあります。</p> <p>★ 食物アレルギー対応食は、医師の診断書に基づき、『保育所におけるアレルギー対応ガイドライン(厚労省2019)』に沿って実施します。</p> <p>★ 「離乳食の献立表」は、該当者だけに配布しています。</p> <p>★ 幼児食移行期(1歳~1歳半頃)は、咀嚼能力にあわせて調理形態や食材を替える場合があります。</p>						





【令和6年】

識名さつき 認定こども園

- ★ 厚生労働省『授乳・離乳の支援ガイド』に沿って、離乳食を進めます。
- ★ 献立は月齢ごとの目安です。使用食品・調理形態・分量など、個人差を考慮します。
- ★ 離乳の完了は1歳から1歳6ヶ月頃です。進み具合をみながら、幼児食へ移行していきます。

【NO1】

(作成者) 栄養士 野原正子

回数	1回食 (午前)			2回食 (午後)	
	離乳初期 5・6ヶ月頃 (開始後1ヶ月間)	離乳中期 7・8ヶ月頃	離乳後期 9・10・11ヶ月頃	離乳中期 7・8ヶ月頃	離乳後期 9・10・11ヶ月頃
月令	5・6ヶ月頃 (開始後1ヶ月間)	7・8ヶ月頃	9・10・11ヶ月頃	7・8ヶ月頃	9・10・11ヶ月頃
形態	なめらかにすりつぶした状態	舌でつぶせる固さ	歯ぐきでつぶせる固さ	舌でつぶせる固さ	歯ぐきでつぶせる固さ
固さ	プレーンヨーグルト状(ごっくん)	絹ごし豆腐位(もぐもぐ)	バナナ位(かみかみ)	絹ごし豆腐位(もぐもぐ)	バナナ位(かみかみ)
1	つぶしがゆ(とろとろ) 絹ごし豆腐のすり流し ほうれん草ペースト 人参ペースト すまし汁 (主な材料) 米 人参 ほうれん草 ツナ缶 絹ごし豆腐 あおさ いちご	人参がゆ(べたべた) ほうれん草のツナ煮 豆腐のすまし汁 いちご	人参がゆ(べたべた) ほうれん草のツナ煮 豆腐のすまし汁 いちご	のりがゆ(べたべた) 白身魚と野菜のスープ ゆるゆるミルクゼリー 米 青のり 白身魚 玉ねぎ 人参 コーン缶 粉ゼラチン	のりがゆ ⇒ 軟飯 白身魚と野菜のスープ ゆるゆるミルクゼリー
2	つぶしがゆ(とろとろ) 人参ペースト ほうれん草ペースト 野菜スープ (主な材料) 米 人参 豆腐 玉ねぎ キャベツ コーン缶 ほうれん草	豆腐入りおじや 野菜スープ ネーブル	豆腐入りおじや 野菜スープ ネーブル	菜がゆ(べたべた) ツナとかぼちゃのスープ バナナ 米 キャベツ かぼちゃ ツナ缶 玉ねぎ コーン缶 バナナ	菜がゆ ⇒ 軟飯 ツナとかぼちゃのスープ バナナ
4	つぶしがゆ(とろとろ) 絹ごし豆腐のすり流し ブロッコリーすり流し 野菜スープ (主な材料) 米 人参 ブロッコリー りんご 大根 絹ごし豆腐 あおさ	人参がゆ(べたべた) ブロッコリーのりんご煮 大根と豆腐のスープ	人参がゆ ⇒ 軟飯 ブロッコリーのりんご煮 大根と豆腐のスープ	きなこがゆ 鶏と根菜の煮物 ブロッコリースープ ネーブル 米 鶏肉 玉ねぎ 大根 ブロッコリー 人参 ネーブル	きなこがゆ 手づかみ大根 鶏と根菜の煮物 ブロッコリースープ ネーブル
5	つぶしがゆ(とろとろ) 人参ペースト ポテトすり流し すまし汁 (主な材料) 米 ひきわり納豆 青のり 人参 玉ねぎ ブロッコリー ツナ缶 じゃが芋 ネーブル	納豆がゆ(べたべた) 野菜のツナ煮 ポテトスープ ネーブル	納豆がゆ ⇒ 軟飯 野菜のツナ煮 ポテトスープ ネーブル	ささみ入りおじや 人参スープ バナナ 米 ささみ 玉ねぎ じゃが芋 人参 ブロッコリー バナナ	ささみ入りおじや 人参スープ バナナ
6	つぶしがゆ(とろとろ) 人参ペースト ポテトすり流し 野菜スープ (主な材料) 米 白菜 じゃが芋 人参 玉ねぎ ささみ トマト バナナ	菜がゆ(べたべた) 根菜トマト煮 バナナ	菜がゆ ⇒ 軟飯 根菜トマト煮 手づかみポテト バナナ	全がゆ(べたべた) 人参とバナナのサラダ 魚と野菜のスープ 米 人参 きゅうり バナナ ヨーグルト 白身魚 白菜 コーン缶	全がゆ ⇒ 軟飯 人参とバナナのサラダ 魚と野菜のスープ
7	10倍がゆ(とろとろ) 白身魚のすり流し 人参ペースト 小松菜ペースト (主な材料) 米 白身魚 人参 小松菜 白菜 ゆし豆腐 ネーブル	魚入りおじや ゆし豆腐汁(薄) ネーブル	魚入りおじや ゆし豆腐汁(薄) ネーブル	コーンがゆ(べたべた) ささみのりんご煮 ポテトスープ 米 コーン缶 白菜 ささみ りんご じゃが芋 あおさ	コーンがゆ ⇒ 軟飯 ささみのりんご煮 ポテトスープ
8	つぶしがゆ(とろとろ) かぼちゃのすり流し 人参ペースト すまし汁 (主な材料) 米 かぼちゃ ささみ 玉ねぎ そうめん 人参 あおさ りんご 粉寒天	全がゆ(べたべた) かぼちゃのそぼろ煮風 たくたくそうめん汁 ゆるゆるりんごゼリー	全がゆ ⇒ 軟飯 かぼちゃのそぼろ煮風 そうめん汁 りんごゼリー	全がゆ(べたべた) 白身魚とポテトのうま煮 白菜スープ バナナ 米 白身魚 じゃが芋 玉ねぎ 人参 あおさ 白菜 コーン缶	全がゆ ⇒ 軟飯 白身魚とポテトのうま煮 白菜スープ 手づかみポテト バナナ
9	つぶしがゆ(とろとろ) 白身魚すり流し 人参ペースト すまし汁 (主な材料) 米 豆腐 人参 キャベツ かぼちゃ 玉ねぎ コーン缶 ネーブル	豆腐入りおじや かぼちゃスープ ネーブル	豆腐入りおじや かぼちゃスープ ネーブル	あおさがゆ(べたべた) チキンスープ バナナ 米 あおさ ささみ じゃが芋 人参 玉ねぎ キャベツ バナナ	あおさがゆ ⇒ 軟飯 チキンスープ バナナ
11	つぶしがゆ(とろとろ) 白身魚のすり流し 人参ペースト すまし汁 さつま芋ペースト (主な材料) 米 さつま芋 青のり 白身魚 玉ねぎ 人参 大根 ネーブル	全がゆ(べたべた) さつま芋団子 魚と野菜の汁(みそ風味) ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 さつま芋団子(手づかみ) 魚と野菜のみそ汁 ネーブル	全がゆ(べたべた) ブロッコリーのツナ煮 大根汁 ネーブル 米 ブロッコリー 人参 玉ねぎ ツナ缶 あおさ 大根 ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 ブロッコリーのツナ煮 大根汁 ネーブル
12	つぶしがゆ(とろとろ) 豆腐すり流し かぼちゃペースト 野菜スープ (主な材料) 米 鶏肉 人参 りんご かぼちゃ 玉ねぎ コーン缶 ネーブル	全がゆ(べたべた) 鶏ささみのりんご煮 かぼちゃスープ ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 鶏ささみのりんご煮 かぼちゃスープ ネーブル 手づかみかぼちゃ	おじや 豆腐とキャベツのスープ ブロッコリーバナナ 米 ツナ缶 じゃが芋 人参 あおさ キャベツ 絹ごし豆腐 ブロッコリー	おじや 豆腐とキャベツのみそ汁 ブロッコリーバナナ
13	つぶしがゆ(とろとろ) 白身魚のすり流し ポテトすり流し 人参ペースト 野菜スープ (主な材料) 米 青のり 白身魚 人参 玉ねぎ かぼちゃ 粉寒天	のりがゆ(べたべた) 白身魚とポテトのスープ かぼちゃ寒天	のりがゆ ⇒ 軟飯 白身魚とポテトのスープ かぼちゃ寒天	全がゆ ツナじゃが ブロッコリースープ バナナヨーグルト 米 じゃが芋 人参 玉ねぎ ツナ缶 ブロッコリー コーン缶	全がゆ ⇒ 軟飯 ツナじゃが ブロッコリースープ バナナヨーグルト
14	つぶしがゆ(とろとろ) 人参ペースト ブロッコリーすり流し 野菜スープ (主な材料) 米 茹でうどん ブロッコリー キャベツ しらす干し 白菜 ささみ 人参 りんご	野菜うどん汁 鶏ささみのりんご煮	野菜うどん汁 鶏ささみのりんご煮 手づかみ人参	おじや 白身魚のトマト風味 野菜汁(みそ風味) バナナ 米 白身魚 ブロッコリー トマト缶 人参 白菜 わかめ バナナ	おじや 白身魚のトマト風味 野菜汁(みそ風味) バナナ

回数	1回食 (午前)			2回食 (午後)	
	離乳初期 5・6ヶ月頃 (開始後1ヶ月間)	離乳中期 7・8ヶ月頃	離乳後期 9・10・11ヶ月頃	離乳中期 7・8ヶ月頃	離乳後期 9・10・11ヶ月頃
形態 固さ	なめらかにすりつぶした状態 プレーンヨーグルト状(ごっくん)	舌でつぶせる固さ 絹ごし豆腐位(もぐもぐ)	歯ぐきでつぶせる固さ バナナ位(かみかみ)	舌でつぶせる固さ 絹ごし豆腐位(もぐもぐ)	歯ぐきでつぶせる固さ バナナ位(かみかみ)
15 金	つぶしがゆ(とろとろ) 人参ペースト かぼちゃペースト すまし汁 (主な材料) 米 豆腐 人参 あおさ	全がゆ(べたべた) 豆腐の二色あん ポテトスープ ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 豆腐の二色あん ポテトスープ ネーブル	鶏おじや きゅうりのおかか煮 ほうれん草のスープ バナナ 鶏名さつ	鶏おじや きゅうりのおかか煮 ほうれん草のみそ汁 バナナ
16 土	つぶしがゆ(とろとろ) 人参ペースト ポテトすり流し 野菜スープ (主な材料) 米 じゃが芋 人参 玉ねぎ ツナ缶 あおさ 豆腐 ネーブル	全がゆ(べたべた) ツナじゃが(トマト風味) あおさ汁 ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 ツナじゃが(トマト風味) あおさ汁 ネーブル	全がゆ(べたべた) 具だくさんスープ バナナ	全がゆ ⇒ 軟飯 具だくさんスープ バナナ
18 月	つぶしがゆ(とろとろ) 白身魚のすり流し かぼちゃのすり流し 大根すりつぶし (主な材料) 米 白身魚 人参 大根 かぼちゃ ネーブル	全がゆ(べたべた) 魚と根菜のうま煮 かぼちゃスープ ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 魚と根菜のうま煮 かぼちゃスープ ネーブル	おじや ささみと野菜のスープ かぼちゃのりんご煮	おじや ささみと野菜のスープ かぼちゃのりんご煮
19 火	つぶしがゆ(とろとろ) 人参ペースト ポテトすり流し すまし汁 (主な材料) 米 豆腐 大根 キャベツ そうめん 人参 バナナ	全がゆ(べたべた) 豆腐と大根のだし煮 くたくたそうめん汁 バナナ	全がゆ(べたべた) 豆腐と大根のだし煮 そうめん汁 バナナ	パンがゆ⇒ココロトースト ささみと根菜のスープ ゆるゆるりんごゼリー	スティックトースト ささみと根菜のスープ りんごゼリー
21 木	つぶしがゆ(とろとろ) ほうれん草ペースト ポテトすり流し すまし汁 (主な材料) 米 ほうれん草 豆腐 じゃが芋 人参 コーン缶 ネーブル	全がゆ(べたべた) ほうれん草の白あえ ポテトスープ ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 ほうれん草の白あえ ポテトスープ 手づかみポテト ネーブル	みどりがゆ 鶏と野菜のスープ かぼちゃのりんご煮	みどりがゆ 鶏と野菜のスープ かぼちゃのりんご煮
22 金	つぶしがゆ(とろとろ) 白身魚のすり流し 人参ペースト 野菜スープ キャベツのすりつぶし (主な材料) 米 人参 きゅうり 白身魚 玉ねぎ キャベツ あおさ ブロッコリー	おじや 白身魚と野菜のスープ ブロッコリーりんご煮	おじや 白身魚と野菜のスープ ブロッコリーりんご煮	のりがゆ(べたべた) ツナじゃが キャベツのスープ バナナ	のりがゆ ⇒ 軟飯 ツナじゃが キャベツのスープ バナナ
23 土	つぶしがゆ(とろとろ) 人参ペースト 大根すりつぶし すまし汁 (主な材料) 米 大根 人参 ツナ缶 あおさ キャベツ ネーブル	全がゆ(べたべた) 根菜のツナ煮 あおさ汁 ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 根菜のツナ煮 あおさ汁 ネーブル	鶏おじや コーンポタージュ	鶏おじや コーンポタージュ
25 月	つぶしがゆ(とろとろ) 豆腐のすり流し 人参ペースト 野菜スープ (主な材料) 米 絹ごし豆腐 人参 チンゲン菜 玉ねぎ あおさ レタス	全がゆ(べたべた) 豆腐と野菜のスープ煮 あおさ汁 ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 豆腐と野菜のスープ煮 レタスのスープ ネーブル	菜がゆ(べたべた) 白身魚とかぼちゃ煮 くたくたそうめん汁 ネーブル	菜がゆ ⇒ 軟飯 白身魚とかぼちゃ煮 そうめん汁 手づかみ人参
26 火	つぶしがゆ(とろとろ) かぼちゃすり流し 人参ペースト 野菜スープ (主な材料) 米 豆腐 かぼちゃ 人参 じゃが芋 あおさ バナナ	全がゆ(べたべた) 豆腐とかぼちゃのスープ煮 人参のスープ バナナ	全がゆ ⇒ 軟飯 りんごゼリー 人参のスープ バナナ	パンがゆ⇒ココロトースト かぼちゃのりんご煮 魚と野菜のスープ	全がゆ ⇒ 軟飯 かぼちゃのりんご煮 魚と野菜のスープ
27 水	つぶしがゆ(とろとろ) 人参ペースト ブロッコリーすり流し すまし汁 (主な材料) 米 しらす干し 人参 ブロッコリー そうめん ほうれん草 ささみ いちご	しらすおじや くたくたそうめん汁 いちご	しらすおじや そうめん汁 いちご	全がゆ(べたべた) ツナかぼちゃ ポテトスープ バナナ	全がゆ ⇒ 軟飯 ツナかぼちゃ ポテトスープ 手づかみポテト バナナ
28 木	つぶしがゆ(とろとろ) 白身魚のすり流し 人参ペースト すまし汁 (主な材料) 米 あおさ ゆし豆腐 ほうれん草 人参 じゃが芋 コーン缶	あおさがゆ(べたべた) 豆腐と野菜のだし煮 コーンポタージュ ネーブル	あおさがゆ ⇒ 軟飯 豆腐と野菜のだし煮 コーンポタージュ 手づかみポテト ネーブル	全がゆ(べたべた) 根菜おかか煮 魚のスープ バナナ	全がゆ ⇒ 軟飯 根菜おかか煮 魚のスープ バナナ
29 金	つぶしがゆ(とろとろ) 人参ペースト ブロッコリーすり流し すまし汁 (主な材料) 米 ささみ ブロッコリー 白菜 大根 ネーブル	鶏おじや 大根スープ ネーブル	鶏おじや 大根スープ ネーブル	芋がゆ(べたべた) 煮魚(ケチャップ) 野菜スープ バナナ	芋がゆ ⇒ 軟飯 煮魚(ケチャップ) 野菜スープ バナナ
30 土	つぶしがゆ(とろとろ) ポテトすり流し 人参ペースト すまし汁 (主な材料) 米 レタス さつま芋 ささみ 玉ねぎ 人参 ほうれん草	おじや 鶏野菜スープ ネーブル	おじや 鶏野菜スープ ネーブル	全がゆ(べたべた) ツナじゃが あおさ汁 バナナ	全がゆ ⇒ 軟飯 ツナじゃが あおさ汁 バナナ

※ 離乳食の進め方など気になることは、担任の先生へお気軽にお問合せください。

