令和6年

7月 給食こんだて

識名さつき認定こども園

★ 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。

（作成者）栄養士　野原正子

日 曜	献立名	午後のおやつ（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
1 月	黒米ごはん 豚肉のみそ焼き こんにゃくのソテー フライドポテト すまし汁　果物	玄米フレークスナック 保育乳	豚肩ロース 鶏ささみ わかめ	精白米 黒米 強化米(鉄) じゃが芋	赤ピーマン 玉ねぎ 人参 糸こんにゃく Hコーン缶 小松菜 ねぎ えのきたけ
2 火	ひじきごはん 魚の照り焼き マカロニサラダ みそ汁 果物	サーターアンダギー 保育乳	鶏もも肉 干ひじき 白身魚	精白米 強化米(鉄) マカロニ 白ゴマ	人参 ごぼう パイン缶 きゅうり とうがん ネーブル
3 水	マージンごはん 納豆みそ 鶏肉のマーマレード焼き 人参シリシリー もずくの酢物　果物	マシュマロサンド 保育乳	ひきわり納豆 鶏もも肉 竹小町 ツナ缶 もずく	精白米 強化米(鉄) もちきび 白ゴマ じゃが芋	人参 ブロッコリー もやし きゅうり コーン缶 赤ピーマン えのきたけ りんご
4 木	マージンごはん 豚肉のしょうが焼き ゴーヤーの揚げ煮 ゴマじゃが みそ汁　果物	お麩ラスク 保育乳	豚肩ロース 豆腐 わかめ	精白米 強化米(鉄) もちきび ゴマ じゃが芋	ピーマン 玉ねぎ にがうり 大根 ねぎ バナナ
5 金	七夕寿司 ハンバーグ 人参グラッセ トマトサラダ そうめん汁　果物	お星様クッキー たなばたゼリー	鮭フレーク 豚ひき肉 牛ひき肉	精白米 そうめん	人参 コーン缶 玉ねぎ トマト ブロッコリー きゅうり スイカ
6 土	クファジューシー コーンサラダ 豚汁 果物	亀の甲せんべい 保育乳	ツナ缶 ハム 豚肉	精白米 強化米(鉄)	人参 ニラ 干しいたけ コーン缶 キャベツ きゅうり とうがん 昆布 ネギ
8 月	マージンごはん 鶏肉のさっぱり煮 ひじきの五目煮 ブロッコリー みそ汁　果物	大学芋 保育乳	鶏もも肉 干ひじき 竹小町 油揚げ	精白米 強化米(鉄) もちきび	人参 ねぎ 糸こんにゃく ニラ 大根 ブロッコリー えのきたけ りんご
9 火	スパゲティナポリタン ゴマじゃが きゅうりの甘酢あえ コーンスープ 果物	わかめおにぎり 保育乳	豚ひき肉 ウィンナー	スパゲティ じゃが芋 白すりごま	玉ねぎ 人参 白菜 ピーマン きゅうり コーン缶 ネーブル
10 水	お弁当会	ちんびん 保育乳			
11 木	豚丼 フライドポテト スティックきゅうり みそ汁 果物	ホットケーキ（卵・乳不使用） 保育乳	豚肩ロース 豆腐 わかめ	精白米 強化米(鉄) じゃが芋	玉ねぎ ほうれん草 えのきたけ 人参 しめじ きゅうり 大根 ねぎ ネーブル
12 金	黒米ごはん 揚げ鶏のケチャップあん 昆布イリチー モーウイのツナあえ みそ汁　果物	くずもち 保育乳	鶏もも肉 かまぼこ ツナ缶 わかめ	精白米 黒米 強化米(鉄)	刻み昆布 かんぴょう 人参 きゅうり 糸こんにゃく モーウイ えのきたけ ねぎ
13 土	ハヤシライス スティックきゅうり すまし汁 果物	はちゃ棒 保育乳	鶏ささみ	精白米 強化米(鉄) じゃが芋	玉ねぎ 人参 GP きゅうり たけのこ えのきたけ ねぎ ネーブル
16 火	夏野菜カレー カリカリきゅうり コーンスープ 果物	オートミールスナック 保育乳	鶏ささみ	精白米 強化米(鉄) じゃが芋 白ゴマ	人参 なす 玉ねぎ へちま ピーマン きゅうり コーン缶 えのきたけ 桃缶
17 水	マージンごはん 麻婆豆腐（冬瓜入り） さつま芋のコロコロ揚げ 中華スープ バナナヨーグルト添え	ミニマドレーヌ（卵・乳不使用） 保育乳	豆腐 豚ひき肉	精白米 強化米(鉄) もちきび さつま芋 春雨	生しいたけ とうがん 人参 長ネギ チンゲン菜 キャベツ Hコーン缶 バナナ みかん
18 木	マージンごはん さばのゴマだれ焼き 豚肉と春雨の炒め スライストマト みそ汁　果物	蒸し芋 保育乳	さば 豚もも肉 豆腐 わかめ	精白米 強化米(鉄) もちきび 白ゴマ 春雨 さつま芋	人参 チンゲン菜 たけのこ 干しいたけ トマト えのきたけ スイカ
19 金	冷やし中華 パンプキンサラダ みそ汁 果物	いなり寿司 保育乳	ハム 鶏ささみ 豆腐 わかめ	◎中華めん（茹で） すりごま じゃが芋 精白米 強化米(鉄) むきごま	コーン缶 きゅうり かぼちゃ へちま ねぎ りんご
20 土	鶏肉のあんかけ丼 きゅうりの中華風 コーンスープ 果物	げんまい棒 保育乳	鶏もも肉	精白米 強化米(鉄)	干しいたけ 玉ねぎ 人参 ねぎ GP コーン缶 きゅうり キャベツ
22 月	黒米ごはん 豚肉のしょうが焼き 春雨とひき肉の炒め みそ汁 果物	黒糖アガラサー 保育乳	豚肩ロース 豚ひき肉 油揚げ わかめ	精白米 黒米 強化米(鉄) 春雨 じゃが芋 白ゴマ	ピーマン 玉ねぎ 人参 ニラ チンゲン菜 たけのこ 干しいたけ ネーブル
23 火	ロールパン 鮭のポテト焼き マカロニサラダ パンプキンスープ 果物	おかかおにぎり 麦茶	鮭 鶏ささみ	◎ロールパン（超熟） マッシュポテト（乾） ▲マカロニ じゃが芋 精白米	Cコーン缶 パイン缶 人参 玉ねぎ りんご きゅうり かぼちゃ ネーブル
24 水	もずくどんぶり 豆腐のかき揚げ（ゴーヤー） スティックきゅうり（マヨ） みそ汁（とうがん） 果物	Caせんべい アイスクリーム	もずく 豚ひき肉 豆腐 竹小町 卵	精白米 強化米(鉄)	ピーマン コーン缶 人参 ねぎ にがうり きゅうり とうがん バナナ
25 木	豚肉ビビンバ くずきりの甘酢あえ もずくスープ 果物	キャロットサンド 保育乳	豚もも薄切り肉 わかめ ハム もずく 白身魚 ツナ缶	精白米 強化米(鉄) 白ゴマ くずきり	Hコーン缶 ほうれん草 もやし 人参 きゅうり えのきたけ ねぎ りんご
26 金	ごはん 鶏のから揚げ きんぴらごぼう ブロッコリー（マヨ） みそ汁　果物	ヒラヤーチー 保育乳	鶏もも肉 竹小町 わかめ ハム	精白米 強化米(鉄) 白ゴマ	ごぼう 人参 ニラ 糸こんにゃく ほんしめじ ブロッコリー なす ねぎ スイカ
27 土	ドライカレー きゅうりの中華風 白菜スープ 果物	塩芋けんぴ 保育乳	豚ひき肉 ベーコン	精白米 強化米(鉄)	玉ねぎ 人参 ピーマン トマト缶 きゅうり 白菜 コーン缶 ほうれん草
29 月	マージンごはん 焼きさば（カレー風味） 春雨の中華炒め みそ汁 果物	人参ケーキ（卵・乳不使用） 保育乳	さば 豚もも肉 豆腐 わかめ	精白米 強化米(鉄) もちきび 春雨	たけのこ 人参 キャベツ しめじ さやいんげん なす ねぎ りんご
30 火	沖縄そば 温サラダ ゴマじゃが 果物	みそおにぎり 保育乳	豚三枚肉 丸かまぼこ ツナ缶	▲沖縄そば（茹） じゃが芋 白すりごま 精白米 強化米(鉄)	刻み昆布 ねぎ キャベツ トマト ブロッコリー バナナ
31 水	マージンごはん レバーの竜田揚げ 人参シリシリー（ゴーヤー入り） もずくの酢物 みそ汁　果物	ジャムサンド 保育乳	豚レバー 竹小町 もずく 油揚げ	精白米 もちきび 白ゴマ	人参 もやし ブロッコリー にがうり オクラ とうがん ねぎ スイカ

★ 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。
★ 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。
★ 「離乳食の献立表」は、該当者だけに配布しています。
★ 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。

7月 離乳食こんだて

識名さつき認定こども園

【令和 6年】

★ 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。

【 NO 1 】　（作成者）栄養士　野原正子

回数	1回食 （午前）			2回食 （午後）	
月令	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）
1 月	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	菜がゆ（べたべた） ささみと野菜のだし煮 あおさ汁 ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 ささみと野菜のだし煮 あおさ汁 ネーブル	おじや 白身魚と野菜のスープ バナナ	おじや 白身魚と野菜のスープ バナナ
	（主な材料） 米 小松菜 ささみ 人参 じゃが芋 あおさ ネーブル			米 玉ねぎ 人参 白身魚 ブロッコリー Cコーン缶 じゃが芋 バナナ	
2 火	つぶしがゆ（とろとろ） 白身魚のすり流し 人参ペースト 大根すりつぶし すまし汁	のりがゆ（べたべた） 魚と人参のスープ煮 冬瓜のスープ（みそ風味） ネーブル	ひじきがゆ ⇒ 軟飯 魚と人参のスープ煮 冬瓜のみそ汁 ネーブル	おじや 人参とマカロニのスープ バナナ	おじや 人参とマカロニのスープ バナナ
	（主な材料） 米 青のり 白身魚 人参 とうがん ほうれん草 ネーブル			米 玉ねぎ ツナ缶 ほうれん草 人参 マカロニ Cコーン缶 バナナ	
3 水	つぶしがゆ（とろとろ） ブロッコリーすり流し 人参ペースト ポテトすり流し	あおさがゆ（べたべた） 鶏ささみの野菜あん ポテトスープ バナナ	あおさがゆ ⇒ 軟飯 鶏ささみの野菜あん ポテトスープ 手づかみポテト バナナ	納豆がゆ（べたべた） ブロッコリーのりんご煮 人参スープ	納豆がゆ ⇒ 軟飯 ブロッコリーのりんご煮 人参スープ
	（主な材料） 米 あおさ ささみ ブロッコリー 人参 じゃが芋 Cコーン缶 バナナ			米 ひきわり納豆 ブロッコリー りんご 人参 ほうれん草 BFホワイトソース	
4 木	つぶしがゆ（とろとろ） 人参ペースト ポテトすり流し おろし大根スープ	全がゆ（べたべた） あけぼの豆腐 大根汁（みそ風味） バナナ	全がゆ ⇒ 軟飯 あけぼの豆腐 大根のみそ汁 バナナ	全がゆ（べたべた） ツナじゃが あおさ汁 ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 ツナじゃが あおさ汁 ネーブル
	（主な材料） 米 豆腐 人参 玉ねぎ 大根 ほうれん草 バナナ			米 じゃが芋 人参 玉ねぎ ツナ缶 ブロッコリー あおさ 豆腐 ネーブル	
5 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	鶏おじや くたくた野菜そうめん スイカゼリー	鶏おじや くたくた野菜そうめん スイカゼリー	あおさがゆ（べたべた） かぼちゃのだし煮 ブロッコリースープ バナナ	あおさがゆ ⇒ 軟飯 かぼちゃのだし煮 ブロッコリースープ バナナ 手づかみかぼちゃ
	（主な材料） 米 ブロッコリー 玉ねぎ ささみ そうめん 人参 きゅうり 麩 スイカ果汁 ゼラチン			米 あおさ かぼちゃ ブロッコリー 人参 Cコーン缶 バナナ	
6 土	つぶしがゆ（とろとろ） とうがんのすり流し 人参ペースト すまし汁	のりがゆ（べたべた） ブロッコリーのツナ煮 とうがん汁（みそ風味） ネーブル	のりがゆ ⇒ 軟飯 ブロッコリーのツナ煮 とうがんのみそ汁 ネーブル	おじや 魚のスープ バナナ	おじや 魚のスープ バナナ
	（主な材料） 米 青のり ブロッコリー 人参 ツナ缶 とうがん ネーブル			米 玉ねぎ 人参 キャベツ 白身魚 じゃが芋 バナナ	
8 月	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	みどりがゆ（べたべた） ささみと人参のスープ煮 大根スープ（みそ風味）	みどりがゆ ⇒ 軟飯 ささみと人参のスープ煮 大根のみそ汁	全がゆ（べたべた） さつま芋マッシュ（きなこ） ブロッコリーのスープ ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 芋団子（きなこ） ブロッコリーのスープ ネーブル
	（主な材料） 米 ブロッコリー ささみ 人参 玉ねぎ りんご あおさ 大根			米 さつま芋 きなこ ブロッコリー 人参 玉ねぎ BFホワイトソース	
9 火	つぶしがゆ（とろとろ） ポテトすり流し 人参ペースト ほうれん草すり流し	全がゆ（べたべた） 煮魚 くたくた野菜うどん汁 ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 煮魚 野菜うどん汁 ネーブル	おじや 豆腐のスープ（みそ風味） バナナ	おじや 豆腐のみそ汁 バナナ（手づかみ）
	（主な材料） 米 白身魚 青のり 乾うどん麺 あおさ 人参 ほうれん草 ネーブル			米 ツナ缶 玉ねぎ 人参 豆腐 白菜 バナナ	
10 水	つぶしがゆ（とろとろ） 白身魚のすり流し 人参ペースト キャベツのすりつぶし	のりがゆ（べたべた） 白身魚のりんご煮 野菜スープ	のりがゆ ⇒ 軟飯 白身魚のりんご煮 野菜スープ	全がゆ（べたべた） ポテトマッシュ かぼちゃポタージュ ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 ころころポテト かぼちゃポタージュ ネーブル
	（主な材料） 米 青のり 白身魚 人参 りんご なす キャベツ 玉ねぎ			米 じゃが芋 バター 青のり かぼちゃ 玉ねぎ キャベツ Cコーン缶	
11 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 大根スープ	人参がゆ（べたべた） ほうれん草白和え 大根汁（みそ風味） ネーブル	人参がゆ ⇒ 軟飯 ほうれん草白和え 大根のみそ汁 ネーブル	おじや マッシュポテト 人参スープ バナナ	おじや マッシュポテト 人参スープ バナナ
	（主な材料） 米 人参 ほうれん草 豆腐 大根 あおさ ネーブル			米 ささみ 玉ねぎ ほうれん草 じゃが芋 人参 Cコーン缶 バナナ	
12 金	つぶしがゆ（とろとろ） 人参ペースト ポテトすり流し ほうれん草ペースト すまし汁	全がゆ（べたべた） 鶏と野菜のケチャップ煮 ほうれん草スープ バナナ	全がゆ ⇒ 軟飯 鶏と野菜のケチャップ煮 ほうれん草スープ バナナ 手づかみポテト	全がゆ（べたべた） 魚とブロッコリーのうま煮 ポテトスープ ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 魚とブロッコリーのうま煮 ポテトスープ ネーブル
	（主な材料） 米 ささみ 人参 じゃが芋 ほうれん草 Cコーン缶 バナナ			米 ブロッコリー 人参 白身魚 じゃが芋 BFホワイトソース ネーブル	
13 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	鶏おじや ポテトスープ ネーブル	鶏おじや ポテトスープ ネーブル	全がゆ（べたべた） ツナ人参 ほうれん草スープ バナナ	全がゆ ⇒ 軟飯 ツナ人参 ほうれん草スープ バナナ
	（主な材料） 米 ささみ 大根 人参 じゃが芋 玉ねぎ きゅうり ネーブル			米 ツナ缶 人参 玉ねぎ ほうれん草 Cコーン缶 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。

【 NO 2 】　令和6年　7月

回数	1回食 （午前）			2回食 （午後）	
月令	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）
16 火	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	あおさがゆ（べたべた） 鶏ささみのくず煮（人参あん） ほうれん草スープ	あおさがゆ ⇒ 軟飯 鶏ささみのくず煮（人参あん） ほうれん草スープ	全がゆ（べたべた） 白身魚のみどり煮 ポテトスープ バナナ	全がゆ ⇒ 軟飯 白身魚のみどり煮 ポテトスープ バナナ
	（主な材料） 米 あおさ ささみ 人参 ほうれん草 玉ねぎ Cコーン缶			米 白身魚 ほうれん草 じゃが芋 人参 Cコーン缶 バナナ	
17 水	つぶしがゆ（とろとろ） さつま芋すり流し とうがんすり流し すまし汁	芋おじや 豆腐と野菜のスープ バナナヨーグルト	芋おじや 豆腐と野菜のスープ バナナヨーグルト	全がゆ（べたべた） 魚と野菜のうま煮 かぼちゃポタージュ ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 魚と野菜のうま煮 かぼちゃポタージュ ネーブル
	（主な材料） 米 さつま芋 人参 豆腐 とうがん ひき肉 チンゲン菜 バナナ Pヨーグルト			米 白身魚 チンゲン菜 とうがん かぼちゃ 玉ねぎ Cコーン缶 ネーブル	
18 木	つぶしがゆ（とろとろ） 白身魚のすり流し 人参ペースト 青菜ペースト	かぼちゃがゆ（べたべた） 白身魚のみどり煮 根菜スープ スイカ	かぼちゃがゆ ⇒ 軟飯 白身魚のみどり煮 根菜スープ スイカ	全がゆ（べたべた） ツナポテト あおさ汁 ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 ツナポテト あおさ汁 ネーブル
	（主な材料） 米 かぼちゃ 白身魚 チンゲン菜 じゃが芋 人参 玉ねぎ Cコーン缶 スイカ			米 じゃが芋 玉ねぎ 人参 ツナ缶 あおさ 豆腐 ネーブル	
19 金	つぶしがゆ（とろとろ） かぼちゃすり流し ポテトすり流し すまし汁	全がゆ（べたべた） ささみの2色あん 野菜うどん バナナ	全がゆ ⇒ 軟飯 ささみの2色あん 野菜うどん バナナ	おじや 豆腐と人参のスープ りんごぜりー	おじや 豆腐と人参のみそ汁 りんごぜりー
	（主な材料） 米 ささみ かぼちゃ じゃが芋 乾うどん麺 人参 バナナ			米 玉ねぎ じゃが芋 かぼちゃ 豆腐 人参 あおさ りんご 粉寒天	
20 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	みそおじや ポテトスープ ネーブル	みそおじや ポテトスープ ネーブル	みどりがゆ（べたべた） チキンスープ バナナ	みどりがゆ ⇒ 軟飯 チキンスープ バナナ
	（主な材料） 米 ツナ缶 人参 じゃが芋 玉ねぎ キャベツ ネーブル			米 ブロッコリー ささみ じゃが芋 人参 玉ねぎ Cコーン缶 バナナ	
22 月	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	みどりがゆ（べたべた） ツナじゃが あおさ汁 ネーブル	みどりがゆ ⇒ 軟飯 ツナじゃが あおさ汁 ネーブル	全がゆ（べたべた） 煮魚 根菜スープ バナナ	全がゆ ⇒ 軟飯 煮魚　手づかみポテト 根菜スープ バナナ
	（主な材料） 米 チンゲン菜 じゃが芋 人参 玉ねぎ ツナ缶 あおさ ネーブル			米 白身魚 ほうれん草 人参 玉ねぎ Cコーン缶 じゃが芋 バナナ	
23 火	つぶしがゆ（とろとろ） かぼちゃすり流し ブロッコリーペースト ポテトすり流し	全がゆ（べたべた） 白身魚のみどり煮 かぼちゃスープ ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 白身魚のみどり煮 かぼちゃスープ ネーブル　手づかみかぼちゃ	おじや ささみと野菜のスープ バナナ	おじや ささみと野菜のスープ バナナ
	（主な材料） 米 白身魚 ブロッコリー かぼちゃ 玉ねぎ じゃが芋 ネーブル			米 ツナ缶 かぼちゃ ささみ ブロッコリー じゃが芋 玉ねぎ BFホワイトソース	
24 水	つぶしがゆ（とろとろ） 白身魚のすり流し とうがんすり流し 人参ペースト	コーンがゆ（べたべた） 白身魚のりポテトあん とうがんのスープ（みそ風味） バナナ	コーンがゆ ⇒ 軟飯 白身魚のりポテトあん とうがんのみそ汁 バナナ	豆腐入りおじや くたくたそうめん汁 ネーブル	豆腐入りおじや そうめん汁 ネーブル
	（主な材料） 米 Cコーン缶 白身魚 じゃが芋 青のり とうがん 人参 バナナ			米 豆腐 ほうれん草 そうめん とうがん 人参 ネーブル	
25 木	つぶしがゆ（とろとろ） ほうれん草ペースト 人参ペースト ポテトすり流し すまし汁	全がゆ（べたべた） 白身魚のみどり煮 根菜スープ バナナ	全がゆ ⇒ 軟飯 白身魚のみどり煮 根菜スープ バナナ	パンがゆ→ころころトースト 人参とりんごのグラッセ チキンスープ	スティックトースト（手づかみ） 人参とりんごのグラッセ チキンスープ
	（主な材料） 米 白身魚 ほうれん草 Cコーン缶 人参 じゃが芋 バナナ			食パン 人参 りんご バター ささみ かぼちゃ チンゲン菜	
26 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 ポテトすり流し すまし汁	全がゆ（べたべた） ブロッコリーのツナ煮 あおさ汁 スイカゼリー	全がゆ ⇒ 軟飯 ブロッコリーのツナ煮 あおさ汁 スイカゼリー	全がゆ（べたべた） かぼちゃのそぼろ煮風 くたくた野菜とそうめん汁 バナナ	全がゆ ⇒ 軟飯 かぼちゃのそぼろ煮風 野菜とそうめん汁 バナナ（手づかみ）
	（主な材料） 米 ブロッコリー 人参 玉ねぎ ツナ缶 あおさ スイカ果汁 ゼラチン			米 かぼちゃ ささみ 玉ねぎ そうめん 人参 ほうれん草 バナナ	
27 土	つぶしがゆ（とろとろ） 人参ペースト ほうれん草ペースト すまし汁	トマト風味おじや 白菜スープ ネーブル	トマト風味おじや 白菜スープ ネーブル	全がゆ（べたべた） ツナじゃが かぼちゃスープ バナナ	全がゆ ⇒ 軟飯 ツナじゃが かぼちゃスープ バナナ
	（主な材料） 米 ささみ 玉ねぎ 人参 トマト缶 白菜 Cコーン缶 ほうれん草 ネーブル			米 じゃが芋 人参 玉ねぎ ツナ缶 かぼちゃ Cコーン缶 バナナ	
29 月	つぶしがゆ（とろとろ） 人参ペースト 小松菜すりつぶし すまし汁	二色がゆ（べたべた） 大根だし煮 ゆし豆腐（薄） スイカ	二色がゆ 大根だし煮 ゆし豆腐（薄） スイカ	のりがゆ（べたべた） 根菜そぼろ煮風 小松菜スープ バナナ寒天	のりがゆ ⇒ 軟飯 根菜そぼろ煮風 小松菜スープ バナナ寒天
	（主な材料） 米 小松菜 人参 大根 ゆし豆腐 スイカ			米 青のり じゃが芋 人参 玉ねぎ ささみ 小松菜 Cコーン缶 粉寒天	
30 火	つぶしがゆ（とろとろ） ポテトすり流し ブロッコリーすり流し すまし汁	野菜うどん 白身魚のケチャップ風味 バナナ	野菜うどん 白身魚のケチャップ風味 バナナ 手づかみポテト	全がゆ（べたべた） 鶏ささみの野菜あん ポテトスープ（みそ風味）	全がゆ ⇒ 軟飯 鶏ささみの野菜あん ポテトのみそ汁
	（主な材料） 茹でうどん 人参 玉ねぎ 白身魚 じゃが芋 ブロッコリー バナナ			米 ささみ 人参 小松菜 りんご じゃが芋 あおさ	
31 水	つぶしがゆ（とろとろ） とうがんすり流し ブロッコリーすり流し 人参ペースト すまし汁	全がゆ（べたべた） 白身魚と野菜のだし煮 とうがん汁 スイカ	レバーがゆ ⇒ 軟飯 白身魚と野菜のだし煮 とうがん汁 スイカ	パンがゆ→コロコロトースト チキンクリームスープ ネーブル	スティックトースト（手づかみ） チキンクリームスープ ネーブル
	（主な材料） 米 白身魚 ブロッコリー 人参 とうがん あおさ スイカ			食パン ささみ じゃが芋 玉ねぎ 人参 ブロッコリー BFホワイトソース	