

日曜	献立	材料名
1水	全粥 鶏肉とおさつ煮 すまし汁	米 鶏肉、さつまいも、だし汁、しょうゆ、砂糖、片栗粉 たまねぎ、キャベツ、にんじん、だし汁、しょうゆ
2木	全粥 さけと野菜煮 みそ汁	米 さけ、にんじん、たまねぎ、ほうれんそう、だし汁、片栗粉 たまねぎ、じゃがいも、みそ、だし汁
6月	全粥 鶏肉と野菜煮 レモンサラダ バナナ	米 鶏肉、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、グリーンピース、だし汁、しょうゆ、米粉 キャベツ、きゅうり、にんじん、レモン、しょうゆ、砂糖 バナナ
7火	全粥 高野豆腐の五目煮 キャロットりんご	米 凍り豆腐、鶏肉、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、いんげん、しょうゆ、砂糖、だし汁 にんじん、りんご、水
8水	全粥 魚と野菜煮 かぶのそぼろ汁	米 あかうお、こまつな、キャベツ、にんじん、しょうゆ、だし汁 かぶ、かぶの葉、はくさい、にんじん、鶏ひき肉、だし汁、しょうゆ、片栗粉
9木	全粥 おいもと高野煮 オニオンスープ オレンジ	米 凍り豆腐、じゃがいも、さつまいも、にんじん、砂糖、しょうゆ、だし汁 たまねぎ、にんじん、だし汁、しょうゆ オレンジ
10金	全粥 豆腐のそぼろ煮 サラダ煮	米 生揚げ、鶏ひき肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、いんげん、だし汁、しょうゆ、砂糖、片栗粉 キャベツ、にんじん、きゅうり、りんご、砂糖、だし汁
13月	全粥 うどん 納豆と野菜煮 バナナ	米 うどん、鶏ひき肉、キャベツ、たまねぎ、にんじん、だし汁、しょうゆ 納豆、たまねぎ、みそ、だし汁 バナナ
14火	全粥 魚のみそ煮 かぼちゃ煮 野菜スープ	米 あかうお、みそ、砂糖 かぼちゃ、だし汁 たまねぎ、キャベツ、にんじん、だし汁、しょうゆ
15水	全粥 大豆と野菜煮 すまし汁	米 大豆、キャベツ、たまねぎ、にんじん、だし汁、しょうゆ、片栗粉 たまねぎ、ほうれんそう、にんじん、だし汁、しょうゆ
16木	全粥(にんじん) さわらと野菜煮 金時煮豆	米、にんじん、しょうゆ、酒 さわら、キャベツ、たまねぎ、にんじん、きゅうり、だし汁、しょうゆ、片栗粉 いんげんまめ、砂糖、しょうゆ
17金	全粥 ビビンバ風あんかけ 豆腐スープ オレンジ	米 鶏ひき肉、こまつな、にんじん、砂糖、みそ、しょうゆ、片栗粉 豆腐、たまねぎ、にんじん、だし汁、しょうゆ オレンジ
20月	全粥 鶏肉と野菜煮 サラダ煮 りんご	米 鶏ひき肉、たまねぎ、にんじん、だし汁、しょうゆ、米粉 キャベツ、きゅうり、りんご、だし汁、しょうゆ りんご
21火	全粥 炒り豆腐 ブロッコリーのサラダ煮	米 豆腐、鶏ひき肉、たまねぎ、にんじん、いんげん、油、砂糖、しょうゆ ブロッコリー、キャベツ、にんじん、しょうゆ、オレンジ
22水	軟飯 あかうおとじゃがいもの煮付 煮びたし	米 あかうお、じゃがいも、だし汁、しょうゆ、片栗粉 こまつな、にんじん、たまねぎ、かつお節、だし汁、片栗粉
24金	全粥 お焼き みそ汁	米 鶏ひき肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、塩、油 たまねぎ、だいこん、ほうれんそう、にんじん、だし汁、みそ
27月	全粥 うどん ちりめん煮 オレンジ	米 うどん、鶏ひき肉、たまねぎ、にんじん、だし汁、しょうゆ こまつな、キャベツ、にんじん、しらす干し、だし汁 オレンジ
28火	全粥 大豆と野菜煮 煮びたし バナナ	米 大豆、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、だし汁、しょうゆ、片栗粉 キャベツ、にんじん、だし汁、しょうゆ バナナ
29水	全粥(鶏あんかけ) 青菜のおかか煮 さつまい汁(豚肉)	米、鶏ひき肉、だし汁、しょうゆ、片栗粉 キャベツ、こまつな、にんじん、かつお節、しょうゆ、だし汁 さつまいも、豚肉、だいこん、にんじん、みそ、だし汁
30木	全粥 さわらのみそ煮 さつまいものレモン煮 すまし汁	米 さわら、みそ、だし汁 さつまいも、砂糖、レモン 豆腐、たまねぎ、にんじん、だし汁、しょうゆ

- ※ 離乳食後は欲しがるだけミルクを飲みます。
また、午前、午後の間食時間にもミルクを飲みます。
- ※ 使用食材の中に食べたことのないものがあれば、お知らせください。
- ※ 都合により献立を変更する場合がありますがご了承ください。

離乳食は食べることを学習するための大切な食事です。給食でも、お子さんに合った離乳食を提供するため、ぜひご家庭での様子や状況をお知らせください！