



日曜	献立	材料名
1金	全粥 豚肉と野菜煮 ツナサラダ煮 バナナ	米 鶏ひき肉、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、ピーマン、だし汁、しょうゆ、米粉 きゅうり、ツナ缶、にんじん、だし汁、酢、しょうゆ バナナ
4月	全粥 冷やしうどん 納豆のみそ風味 バナナ	米 うどん、たまねぎ、にんじん、だし汁、みりん、しょうゆ 納豆、豚ひき肉、じゃがいも、ねぎ、ごま、みそ、砂糖 バナナ
5火	全粥 赤魚とじゃがいも煮 すまし汁	米 あかうお、じゃがいも、だし汁、片栗粉 たまねぎ、にんじん、だし汁、しょうゆ
6水	全粥 (鶏あんかけ) サラダ煮 みそ汁	米、鶏ひき肉、だし汁、しょうゆ、片栗粉 キャベツ、きゅうり、にんじん、しょうゆ、酢、だし汁 たまねぎ、にんじん、だし汁、みそ
7木	全粥 鶏肉と野菜煮 きゅうりとしらす煮 すまし汁	米 鶏ひき肉、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、しょうゆ、だし汁、片栗粉 きゅうり、キャベツ、にんじん、しらす干し、だし汁、片栗粉 たまねぎ、にんじん、だし汁、しょうゆ
8金	全粥 夏野菜と豆腐煮 きゅうり煮 バナナ	米 豆腐、たまねぎ、にんじん、なす、ピーマン、だし汁、しょうゆ、片栗粉 きゅうり、しょうゆ、だし汁、片栗粉 バナナ
11月	全粥 スープ 野菜煮	米 豆腐、たまねぎ、にんじん、だし汁、しょうゆ キャベツ、きゅうり、にんじん、だし汁、しょうゆ、片栗粉
12火	全粥 肉じゃが風 サラダ煮 ぶどう	米 鶏ひき肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、グリーンピース、しょうゆ、砂糖、だし汁 キャベツ、きゅうり、にんじん、酢、しょうゆ、だし汁、片栗粉 ぶどう
13水	全粥 煮魚 金時煮豆 千草煮	米 あかうお、だし汁 いんげんまめ、砂糖、しょうゆ こまつな、キャベツ、はるさめ、にんじん、だし汁、しょうゆ、片栗粉
14木	全粥 鶏肉と野菜煮 かぼちゃのみそ汁	米 鶏ひき肉、きゅうり、キャベツ、にんじん、だし汁、しょうゆ、片栗粉 かぼちゃ、たまねぎ、みそ、だし汁
15金	全粥 高野とじゃがいも煮 オクラのかつお煮 ぶどう	米 凍り豆腐、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、だし汁、しょうゆ、片栗粉 オクラ、きゅうり、キャベツ、にんじん、かつお節、だし汁、片栗粉 ぶどう
19火	全粥 野菜あんかけ 豆腐スープ なし	米 こまつな、にんじん、だし汁、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 なし
20水	全粥 魚の煮付 サラダ煮 すまし汁	米 あかうお、だし汁、片栗粉 きゅうり、だし汁、酢、しょうゆ たまねぎ、にんじん、だし汁、しょうゆ
21木	全粥 鶏肉と野菜煮 ナムル煮 豆腐のすまし汁	米 鶏ひき肉、おから、なす、たまねぎ、だし汁、片栗粉 こまつな、キャベツ、にんじん、だし汁、しょうゆ、酢 豆腐、たまねぎ、にんじん、だし汁、しょうゆ
22金	全粥 魚の煮付 レモンサラダ煮 すまし汁	米 あかうお、だし汁、片栗粉 キャベツ、きゅうり、にんじん、だし汁、レモン、しょうゆ たまねぎ、にんじん、だし汁、しょうゆ
25月	全粥 そうめん ちりめん煮 ぶどう	米、きな粉 そうめん、キャベツ、にんじん、だし汁、しょうゆ こまつな、にんじん、しらす干し、だし汁、片栗粉 ぶどう
26火	全粥 なすのみそ煮 すまし汁 なし	米 なす、たまねぎ、にんじん、ピーマン、砂糖、みそ、片栗粉 豆腐、たまねぎ、にんじん、だし汁、しょうゆ なし
27水	全粥 高野と野菜煮 キャベツのサラダ煮	米 凍り豆腐、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、きゅうり、にんじん、だし汁、レモン、砂糖、片栗粉
28木	全粥 さけのキャロット煮 野菜スープ	米 さけ、にんじん、たまねぎ、だし汁、片栗粉 たまねぎ、じゃがいも、キャベツ、にんじん、だし汁、しょうゆ
29金	全粥 高野豆腐と野菜煮 じゃがいもとしらす煮 バナナ	米 凍り豆腐、たまねぎ、チンゲンサイ、にんじん、だし汁、しょうゆ、片栗粉 じゃがいも、しらす干し、だし汁 バナナ

※ 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。

離乳食の時間を楽しい時間にしましょう

食事の時は、「おいしいね」「上手に食べたね」「これは〇〇だよ」などと話しかけたり、大人も一緒に美味しく食事をする事で、食べる楽しさの体験ができます。楽しい食事の時間を作りましょう☆