



日曜	献立	材 料 名
1火	全粥 鶏肉と野菜煮 大豆と野菜煮 オレンジ	米 鶏ひき肉、玉ねぎ、じゃが芋、にんじん、ピーマン、昆布だし汁、しょうゆ、米粉 大豆、キャベツ、きゅうり、にんじん、昆布だし汁、しょうゆ、米粉 オレンジ
2水	全粥 鶏肉と豆腐煮 じゃがいものみそ汁	米 鶏ひき肉、おから、豆腐、玉ねぎ、きゅうり、昆布だし汁、しょうゆ、片栗粉 じゃが芋、玉ねぎ、にんじん、昆布だし汁、みそ
3木	全粥 鶏と豆腐煮 野菜煮	米 鶏ひき肉、豆腐、玉ねぎ、昆布だし汁、しょうゆ、片栗粉 キャベツ、きゅうり、にんじん、昆布だし汁、しょうゆ、片栗粉
4金	全粥 豆腐のすまし汁 夏野菜の味噌煮 ぶどう	米 豆腐、麩、玉ねぎ、にんじん、昆布だし汁、しょうゆ 玉ねぎ、じゃが芋、なす、にんじん、ピーマン、昆布だし汁、砂糖、みそ、片栗粉 ぶどう
7月	全粥 肉じゃが 野菜煮 オレンジ	米 鶏ひき肉、じゃが芋、玉ねぎ、にんじん、グリーンピース、昆布だし汁、しょうゆ、砂糖、片栗粉 きゅうり、キャベツ、にんじん、昆布だし汁、しょうゆ、片栗粉 オレンジ
8火	全粥 炒り豆腐風 すまし汁	米 豆腐、鶏ひき肉、しらす干し、にんじん、玉ねぎ、油、昆布だし汁、しょうゆ、砂糖、片栗粉 玉ねぎ、じゃが芋、キャベツ、にんじん、昆布だし汁、しょうゆ
9水	全粥 大豆と野菜煮 すまし汁	米 大豆、玉ねぎ、キャベツ、にんじん、昆布だし汁、しょうゆ、米粉 玉ねぎ、キャベツ、小松菜、にんじん、昆布だし汁、しょうゆ
10木	全粥 煮魚 かぼちゃの含め煮 すまし汁	米 たら、昆布だし汁、しょうゆ、片栗粉 かぼちゃ、昆布だし汁、しょうゆ 豆腐、玉ねぎ、にんじん、昆布だし汁、しょうゆ
11金	全粥 豆腐と野菜煮 レモンサラダ煮 オレンジ	米 厚揚げ、玉ねぎ、にんじん、昆布だし汁、しょうゆ、片栗粉 キャベツ、きゅうり、にんじん、昆布だし汁、レモン、しょうゆ、砂糖、片栗粉 オレンジ
14月	全粥 鶏肉と野菜煮 野菜煮 ぶどう	米 鶏肉、玉ねぎ、にんじん、じゃが芋、グリーンピース、昆布だし汁、しょうゆ、米粉 キャベツ、きゅうり、にんじん、しょうゆ、昆布だし汁、片栗粉 ぶどう
15火	全粥 みそ汁 かぼちゃマッシュ	米 鶏肉、キャベツ、玉ねぎ、にんじん、昆布だし汁、みそ かぼちゃ、昆布だし汁
16水	全粥 豆腐と野菜のみそ煮 しょうゆフレンチ煮 すまし汁	米 豆腐、玉ねぎ、にんじん、昆布だし汁、みそ、片栗粉 キャベツ、きゅうり、にんじん、昆布だし汁、しょうゆ、片栗粉 玉ねぎ、にんじん、昆布だし汁、しょうゆ
17木	全粥 豆腐のすまし汁 野菜煮	米 豆腐、玉ねぎ、キャベツ、小松菜、にんじん、昆布だし汁、しょうゆ キャベツ、きゅうり、にんじん、昆布だし汁、しょうゆ、片栗粉
18金	全粥 大豆と野菜煮 野菜煮 オレンジ	米 大豆、じゃが芋、玉ねぎ、にんじん、昆布だし汁、しょうゆ、片栗粉 キャベツ、きゅうり、にんじん、昆布だし汁、しょうゆ、片栗粉 オレンジ
24木	全粥 あんかけ 豆腐スープ なし	米 鶏ひき肉、玉ねぎ、ピーマン、パプリカ、昆布だし汁、しょうゆ、砂糖、米粉 豆腐、玉ねぎ、にんじん、昆布だし汁、しょうゆ なし、水
25金	全粥 野菜と豆腐煮 野菜煮 オレンジ	米 豆腐、玉ねぎ、にんじん、昆布だし汁、みそ、片栗粉 キャベツ、きゅうり、にんじん、昆布だし汁、しょうゆ、米粉 オレンジ
28月	全粥～軟飯 納豆みそ 野菜煮 バナナ	米 納豆、玉ねぎ、みそ、昆布だし汁 じゃが芋、きゅうり、にんじん、昆布だし汁、しょうゆ、米粉 バナナ
29火	全粥 高野豆腐の五目煮 きゅうりの昆布和え なし	米 凍り豆腐、鶏肉、玉ねぎ、じゃが芋、にんじん、いんげん、昆布だし汁、砂糖、しょうゆ きゅうり、キャベツ、にんじん、昆布だし汁、しょうゆ、片栗粉 なし、水
30水	全粥 魚と野菜煮 かぼちゃのみそ汁	米 あかうお、キャベツ、きゅうり、にんじん、昆布だし汁、しょうゆ、米粉 かぼちゃ、玉ねぎ、昆布だし汁、みそ

※ 午前午後の間食時間にはミルクを飲みます。
※ 使用食材は、できるだけその日までに、ご家庭で食べていただきますようお願いします。
※ 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☆