



日曜	献立	材料名
1月	全粥 鶏肉と野菜煮 サラダ煮 バナナ	米 ささ身、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、コーンスターチ きゅうり、ささ身、にんじん、だし汁、しょうゆ、砂糖、米粉 バナナ
2火	全粥 鶏じゃが 野菜煮 オレンジ	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、だし汁、砂糖、しょうゆ、米粉 キャベツ、きゅうり、にんじん、だし汁、しょうゆ、米粉 オレンジ
3水	全粥 あかうおと野菜煮 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、だし汁、しょうゆ、片栗粉 かぼちゃ、たまねぎ、だし汁、みそ
4木	全粥 豆腐のすまし汁 夏野菜の味噌煮 ぶどう	米 豆腐、麩、たまねぎ、にんじん、だし汁、しょうゆ たまねぎ、じゃがいも、なす、にんじん、ピーマン、だし汁、砂糖、みそ、片栗粉 ぶどう
5金	全粥 鶏肉と豆腐煮 野菜煮 オレンジ	米 豆腐、鶏ひき肉、たまねぎ、にんじん、グリーンピース、だし汁、砂糖、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 オレンジ
8月	全粥 冷やしうどん 納豆みそ バナナ	米 うどん、たまねぎ、にんじん、だし汁、しょうゆ 納豆、たまねぎ、じゃがいも、みそ、砂糖、だし汁 バナナ
9火	全粥 あかうおとじゃが芋煮 野菜スープ	米 あかうお、じゃがいも、しょうゆ、だし汁、片栗粉 たまねぎ、キャベツ、にんじん、パセリ粉、だし汁、しょうゆ
10水	全粥 大豆と野菜煮 すまし汁	米 大豆、たまねぎ、キャベツ、こまつな、にんじん、だし汁、しょうゆ、米粉 たまねぎ、にんじん、だし汁、しょうゆ
11木	全粥 あかうおと野菜煮 すまし汁	米 あかうお、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、豆腐、にんじん、だし汁、しょうゆ
12金	全粥 豆腐と野菜煮 レモンサラダ煮 ぶどう	米 生揚げ、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、しょうゆ、砂糖、片栗粉 ぶどう
16火	全粥 あんかけ 豆腐スープ なし	米 鶏ひき肉、たまねぎ、ピーマン、パプリカ、だし汁、砂糖、しょうゆ、米粉 豆腐、たまねぎ、にんじん、だし汁、しょうゆ なし、水
17水	全粥 魚と野菜煮 すまし汁	米 あかうお、キャベツ、きゅうり、にんじん、だし汁、しょうゆ、片栗粉 たまねぎ、にんじん、だし汁、しょうゆ
18木	全粥 鶏ひき肉と野菜煮 金時煮豆	米 鶏ひき肉、キャベツ、きゅうり、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、だし汁、しょうゆ、片栗粉 いんげんまめ、砂糖、しょうゆ
19金	全粥 つぶし大豆と野菜煮 オクラ煮 オレンジ	米 大豆、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、だし汁、しょうゆ、米粉 オクラ、きゅうり、キャベツ、にんじん、だし汁、米粉 オレンジ
22月	全粥 鶏肉と野菜煮 キャベツのサラダ煮 なし	米 鶏ひき肉、きゅうり、キャベツ、にんじん、だし汁、砂糖、しょうゆ、片栗粉 キャベツ、きゅうり、にんじん、レモン、砂糖、だし汁 なし、水
24水	全粥 鶏肉と野菜煮 じゃがいものみそ汁	米 鶏肉、きゅうり、にんじん、だし汁、しょうゆ、米粉 じゃがいも、たまねぎ、にんじん、だし汁、みそ
25木	全粥 魚とかぼちゃ煮 すまし汁	米 あかうお、たまねぎ、かぼちゃ、だし汁、しょうゆ、片栗粉 豆腐、たまねぎ、にんじん、だし汁、しょうゆ
26金	全粥 野菜と豆腐煮 野菜煮 オレンジ	米 豆腐、たまねぎ、にんじん、だし汁、みそ、片栗粉 キャベツ、きゅうり、にんじん、だし汁、しょうゆ、米粉 オレンジ
29月	全粥 そうめん 野菜煮 バナナ	米 そうめん、鶏ひき肉、キャベツ、にんじん、だし汁、しょうゆ いんげん、にんじん、じゃがいも、だし汁、しょうゆ、片栗粉 バナナ
30火	全粥 焼き豆腐と野菜煮 野菜煮 オレンジ	米 豆腐、たまねぎ、にんじん、だし汁、砂糖、しょうゆ、片栗粉 きゅうり、キャベツ、にんじん、だし汁、しょうゆ、片栗粉 オレンジ

※ 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いたします。  
 ※ 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☆