

日曜	献立	材 料 名
1木	全粥 豆腐のふわふわ煮 野菜煮	米 豆腐、玉ねぎ、昆布だし汁、しょうゆ、米粉 キャベツ、きゅうり、にんじん、昆布だし汁、しょうゆ、片栗粉
2金	全粥 豆腐とじゃが芋のそぼろ煮 野菜煮	米 豆腐、鶏ひき肉、じゃが芋、玉ねぎ、にんじん、いんげん、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
5月	全粥 鶏肉と野菜煮 野菜煮	米 鶏ひき肉、玉ねぎ、じゃが芋、にんじん、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、昆布だし汁、しょうゆ、米粉
6火	全粥 魚と野菜の味噌風味 すまし汁	米 さけ、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、豆腐、にんじん、昆布だし汁、しょうゆ
7水	全粥 鶏肉と野菜煮 きゃべつのみそ汁	米 鶏ひき肉、きゅうり、昆布だし汁、しょうゆ、米粉 キャベツ、玉ねぎ、にんじん、昆布だし汁、みそ
8木	全粥 そうめん 豆腐のすまし汁	米 そうめん、玉ねぎ、ピーマン、昆布だし汁、しょうゆ、片栗粉 豆腐、玉ねぎ、にんじん、昆布だし汁、しょうゆ
9金	全粥 大豆と野菜煮 煮びたし	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、小松菜、にんじん、昆布だし汁、しょうゆ、片栗粉
13火	全粥 鶏と野菜のあんかけ 豆腐スープ	米 鶏ひき肉、小松菜、にんじん、しょうゆ、昆布だし汁、片栗粉 豆腐、玉ねぎ、にんじん、昆布だし汁、しょうゆ
14水	全粥 さけと野菜煮 野菜スープ	米 さけ、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、じゃが芋、キャベツ、にんじん、昆布だし汁、しょうゆ
15木	全粥 鶏肉と野菜煮 みそ汁	米 鶏肉、小松菜、にんじん、昆布だし汁、しょうゆ、米粉 玉ねぎ、じゃが芋、昆布だし汁、みそ
16金	全粥 野菜と豆腐煮 野菜煮	米 豆腐、玉ねぎ、にんじん、昆布だし汁、みそ、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
19月	全粥 五目うどん 納豆みそ	米 うどん、鶏肉、玉ねぎ、にんじん、昆布だし汁、しょうゆ 納豆、玉ねぎ、みそ、砂糖、昆布だし汁
20火	全粥 高野豆腐と野菜の煮物 野菜煮	米 凍り豆腐、玉ねぎ、チンゲンサイ、にんじん、昆布だし汁、砂糖、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、米粉
21水	全粥 鶏肉と豆腐煮 すまし汁 キャベツのサラダ煮	米 鶏ひき肉、豆腐、玉ねぎ、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 キャベツ、きゅうり、にんじん、昆布だし汁、レモン、砂糖、米粉
22木	全粥 魚と野菜煮 すまし汁	米 あかうお、キャベツ、にんじん、昆布だし汁、しょうゆ、片栗粉 玉ねぎ、ほうれん草、にんじん、麩、昆布だし汁、しょうゆ
23金	全粥 豆腐と鶏肉煮 小松菜の煮びたし	米 豆腐、鶏肉、玉ねぎ、にんじん、グリーンピース、昆布だし汁、しょうゆ、米粉 小松菜、キャベツ、にんじん、昆布だし汁、しょうゆ、米粉
26月	全粥 鶏肉と野菜煮 ブロッコリーサラダ煮	米 鶏ひき肉、玉ねぎ、じゃが芋、にんじん、昆布だし汁、しょうゆ、米粉 ブロッコリー、キャベツ、にんじん、昆布だし汁、しょうゆ、片栗粉
27火	全粥 魚とじゃがいも煮 みそ汁	米 さわら、じゃが芋、昆布だし汁、しょうゆ、米粉 玉ねぎ、にんじん、昆布だし汁、みそ
28水	全粥 大豆と野菜煮 きゃべつとさつまいも煮	米 大豆、玉ねぎ、にんじん、昆布だし汁、しょうゆ、米粉 キャベツ、きゅうり、にんじん、さつまいも、昆布だし汁、しょうゆ、片栗粉
29木	全粥～軟飯 魚と野菜煮 すまし汁	米 さけ、玉ねぎ、にんじん、ピーマン、昆布だし汁、しょうゆ、米粉 玉ねぎ、豆腐、にんじん、昆布だし汁、しょうゆ
30金	全粥 かぼちゃとひき肉煮 すまし汁	米 じゃが芋、かぼちゃ、鶏ひき肉、玉ねぎ、にんじん、昆布だし汁、しょうゆ、米粉 玉ねぎ、にんじん、昆布だし汁、しょうゆ

※ 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！