



4月献立表

2022年04月

宜野湾市 子育て支援課

日付	献立名	おやつ	材料名 <small>(○はおやつ材料)</small>		
			血や肉や骨になるもの	熱と力になるもの	体の調子を整えるもの
1 金	入園式 カレーライス ブロッコリーサラダ わかめスープ	保育乳 昆布おにぎり	保育乳、豚肉、ツナ油漬缶	○米、米、じゃがいも、和風ドレッシング	たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、かぼちゃ、えのきたけ、ねぎ、○塩こんぶ、カットわかめ
2 土	たきこみごはん ちくわいソベ揚げ ツナ和え 豆腐みそ汁	保育乳 苺ジャムサンド	保育乳、○沖縄豆腐、ちくわ、豚肉、みそ、ツナ油漬缶	米、○ロールパン、小麦粉、揚げ油、○きびとう	もやし、○にんじん、しめじ、こまつな、○たけのこ(ゆで)、赤ピーマン、ねぎ、干しいたけ、カットわかめ、あおのり、○いちごジャム
4 月	ごはん 肉とうふ煮 ナムル じゃが芋みそ汁	保育乳 ココア蒸しケーキ バナナ	保育乳、沖縄豆腐、豚肉、○牛乳、○卵、みそ、ツナ油漬缶	米、じゃがいも、○ホットケーキ粉、しらたき、○油、○きびとう、油、ごま油	○バナナ、長ねぎ、にんじん、こまつな、たまねぎ、しめじ、生しいたけ、きゅうり
5 火	ごはん 鶏肉のマーメレード焼き ブロッコリー炒め キャベツみそ汁	保育乳 ライ麦スコーン りんご	保育乳、鶏もも肉、○無調整豆乳、みそ	米、○小麦粉、○油、○きびとう、○ライ麦粉、油	ブロッコリー、○りんご、キャベツ、にんじん、たまねぎ、えのきたけ、マーメレード、ねぎ、○レーズン
6 水	あわごはん 肉じゃが おかか和え わかめみそ汁	保育乳 ピザトースト	保育乳、豚肉、みそ、○ピザ用チーズ、○ツナ油漬缶	米、○食パン、じゃがいも、あわ	たまねぎ、キャベツ、にんじん、こまつな、えのきたけ、○たまねぎ、○ピーマン、○コーン缶、ねぎ、カットわかめ
7 木	ごはん 豚と野菜しょうが焼き ポテトフライ 豆腐スープ	保育乳 チヂミ オレンジ	保育乳、豚肉、○無調整豆乳、沖縄豆腐、○ツナ油漬缶	じゃがいも、米、○小麦粉、○上新粉、揚げ油、油、○きびとう、○ごま油、きびとう、片栗粉	○オレンジ、こまつな、たまねぎ、にんじん、○コーン缶、しめじ、赤ピーマン、黄ピーマン、切り干しだいこん、○にら、しょうが、カットわかめ
8 金	ごはん 鶏と厚揚げケチャップ煮 切干大根の和え物 キャベツすまし汁	保育乳 黒糖ちんすこう りんご	保育乳、鶏もも肉、厚揚げ	米、○小麦粉、○ラード、○きびとう、○黒砂糖、油、きびとう	○りんご、にんじん、キャベツ、たまねぎ、こまつな、えのきたけ、生しいたけ、切り干しだいこん
9 土	そぼろ(四色)どんぶり ブロッコリーごま和え オレンジ	保育乳 じゃこトースト	保育乳、卵、豚ひき肉、○ピザ用チーズ、○しらす干し	米、○食パン、○マヨネーズ、和風ドレッシング、油、すりごま、きびとう	にんじん、オレンジ、こまつな、ブロッコリー、○たまねぎ、○コーン缶、しょうが
11 月	お弁当会				
12 火	ごはん 魚ケチャップあん もずくチャンプルー ポテトスープ	保育乳 ストーンクッキー オレンジ	保育乳、白身魚(キング)、豚肉、○卵、○牛乳	米、じゃがいも、○小麦粉、○無塩バター、○きびとう、揚げ油、○コーンフレーク、油、片栗粉	○オレンジ、キャベツ、もやし、にんじん、こまつな、もずく、○レーズン、ねぎ
13 水	麦ごはん おかか納豆 ブロッコリー炒め 豚汁	保育乳 わかめおにぎり	保育乳、挽きわり納豆、豚肉、みそ、ツナ油漬缶	○米、米、じゃがいも、押麦、油	ブロッコリー、にんじん、ごぼう、コーン缶、長ねぎ、○わかめふりかけ
14 木	ごはん 松風焼き 切干大根と豚肉の炒め物 青菜スープ	保育乳 抹茶の蒸しケーキ バナナ	保育乳、鶏ひき肉、豚肉、○無調整豆乳、○卵、みそ	米、○小麦粉、小豆、きびとう、パン粉、○油、○きびとう、油、白ごま	○バナナ、こまつな、たまねぎ、もやし、○抹茶、にんじん、コーン缶、えのきたけ、ピーマン、切り干しだいこん、黒きくらげ
15 金	みそすき丼 ごま和え オレンジ	保育乳 人参ツナおにぎり	保育乳、沖縄豆腐、豚肉、○ツナ油漬缶、みそ	○米、米、しらたき、きびとう、すりごま、片栗粉、油	オレンジ、たまねぎ、にんじん、もやし、こまつな、○にんじん、長ねぎ、ごぼう、しょうが
16 土	ごはん チキン豆乳シチュー ブロッコリー炒め オレンジ	保育乳 焼きそば	保育乳、無調整豆乳、鶏もも肉、○豚肉	○ゆで中華めん、米、じゃがいも、油、小麦粉、○油、すりごま	オレンジ、たまねぎ、ブロッコリー、にんじん、○キャベツ、しめじ、こまつな、コーン缶、○赤ピーマン、○にら
18 月	ごはん 厚揚げそぼろ煮 おかか和え 鶏肉スープ	保育乳 さつま芋のポテトフライ りんご	保育乳、厚揚げ、鶏もも肉、豚ひき肉、大豆水煮、みそ	○さつまいも、米、じゃがいも、○揚げ油、油、きびとう、○きびとう	○りんご、たまねぎ、こまつな、もやし、にんじん、キャベツ、ピーマン、しょうが
19 火	ごはん 鶏のみそ焼き 野菜炒め 豆腐スープ	保育乳 ちんびん バナナ	保育乳、鶏もも肉、○無調整豆乳、沖縄豆腐、豚肉、○卵、みそ	米、○小麦粉、○黒砂糖、○油、油、きびとう、白ごま、ごま油	○バナナ、キャベツ、にんじん、たまねぎ、えのきたけ、こまつな、カットわかめ
20 水	麦ごはん 豆腐の中華煮 納豆みそ 大根スープ	保育乳 スイートポテト 黄桃	保育乳、厚揚げ、挽きわり納豆、豚肉、みそ、○卵、ツナ油漬缶	○さつまいも、米、○きびとう、○無塩バター、○生クリーム、押麦、きびとう、油、片栗粉	○もも缶、だいこん、にんじん、こまつな、キャベツ、しめじ、たけのこ(ゆで)、ねぎ、干しいたけ、しょうが
21 木	ビビンバ キャベツスープ オレンジ	保育乳 ミートサンド	保育乳、豚肉、○鶏ひき肉、油揚げ、みそ	米、○ロールパン、ごま油、白ごま、○きびとう	オレンジ、こまつな、にんじん、キャベツ、もやし、○にんじん、コーン缶、○たまねぎ、ねぎ、にんにく、しょうが
22 金	肉わかめうどん ちくわいソベ揚げ おかか和え	保育乳 みそおにぎり	保育乳、豚肉、ちくわ、○ツナ油漬缶、○みそ	ゆでうどん、○米、小麦粉、揚げ油、○きびとう、油、きびとう	キャベツ、こまつな、にんじん、ねぎ、カットわかめ、○味付けのり、あおのり、だしこんぶ
23 土	ごはん マーボー豆腐 ナムル 大根スープ	保育乳 芋かりんとう りんご	保育乳、沖縄豆腐、豚ひき肉、油揚げ、みそ、ツナ油漬缶	○さつまいも、米、○黒砂糖、○揚げ油、油、きびとう、ごま油、○白ごま、きびとう、片栗粉	○パン缶、だいこん、にんじん、長ねぎ、もやし、こまつな、たけのこ(ゆで)、干しいたけ、にんにく
25 月	あわごはん 豚肉ピーマン炒め じゃが芋おかか煮 豆腐スープ	保育乳 マカロニのカレー煮	保育乳、豚肉、沖縄豆腐、○鶏もも肉	じゃがいも、米、○マカロニ、あわ、○油、油、きびとう、片栗粉	○たまねぎ、にんじん、こまつな、えのきたけ、○にんじん、○コーン缶、赤ピーマン、黄ピーマン、ピーマン、ねぎ、黒きくらげ、○にんにく、カットわかめ
26 火	ごはん 鮭のコーン焼き クービリチー 豆腐みそ汁	保育乳 芋てんぷら オレンジ	保育乳、さけ、沖縄豆腐、三枚肉、みそ	○さつまいも、米、○小麦粉、○揚げ油、マヨネーズ、こんにやく、油、きびとう	○オレンジ、にんじん、こまつな、クリームコーン缶、しめじ、刻みこんぶ、切り干しだいこん
27 水	キャロットライス 鶏肉唐揚げ マッシュポテト キャベツサラダ 野菜スープ	保育乳 バナナケーキ	保育乳、鶏もも肉、○卵、豚肉、○無調整豆乳、ツナ油漬缶	米、じゃがいも、○小麦粉、○無塩バター、○きびとう、○生クリーム、片栗粉、揚げ油、○きびとう、マヨネーズ	たまねぎ、キャベツ、ブロッコリー、にんじん、コーン缶、生しいたけ、赤ピーマン、クリームコーン缶、○バナナ、ねぎ、しょうが
28 木	スパゲティミートソース ナムル キャベツスープ	保育乳 おかかシラスおにぎり	保育乳、豚ひき肉、油揚げ、○しらす干し、ツナ油漬缶	○米、スパゲティ、きびとう、ごま油、○きびとう、○白ごま	たまねぎ、にんじん、キャベツ、えのきたけ、きゅうり、切り干しだいこん、干しいたけ、ひじき
29 金	昭和の日				
30 土	ごはん ちくわのポテマヨ焼き ブロッコリーひじき炒め 豚汁	保育乳 コーン人参おにぎり	保育乳、豚肉、ちくわ、鶏ひき肉、みそ、○ツナ油漬缶、油揚げ	○米、米、じゃがいも、マヨネーズ、油	ブロッコリー、にんじん、とうがん、たまねぎ、ごぼう、○コーン缶、○にんじん、長ねぎ、ひじき

☆保育所の行事、材料等の都合により献立を変更することがあります



4月離乳食こんだて表①



2022年4月

宜野湾市 子育て支援課

日付	曜日	5、6か月頃	7、8か月頃	9か月～11か月頃	12か月～18か月頃	材料と体内での主なはたらき		
						血や肉となる食物	力や熱となる食物	体の調子をよくする食物
1	金	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参タネキ*ホト青葉ペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、豚肉、豆腐	米、じゃがいも	たまねぎ、にんじん、こまつな、かぼちゃ、えのきたけ、ねぎ、カットわかめ
			ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ→おにぎり			
2	土	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参タネキ*青葉ペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、白身魚、豆腐	さつまいも、米	にんじん、こまつな、たまねぎ、しめじ、切り干しだいこん
			ミルク さつまいも煮	ミルク さつまいも煮	ミルク さつまいも煮			
4	月	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参タネキ*青葉ホトペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 ポテトスープ	5倍がゆ→軟飯 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 ポテトスープ	軟飯→ごはん 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 ポテトスープ	ミルク、豆腐、豚肉	米、じゃがいも	にんじん、こまつな、たまねぎ、しめじ、生しいたけ、きゅうり
			ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ→おにぎり			
5	火	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参タネキ*キャベツペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 鶏肉煮付け 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、鶏肉	米、さつまいも	ブロッコリー、キャベツ、にんじん、たまねぎ、えのきたけ、ねぎ
			ミルク さつまいも煮	ミルク さつまいも煮	ミルク さつまいも煮			
6	水	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参タネキ*青葉ホトペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 豚肉ホト煮 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 豚肉ホト煮 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、豚肉	米、食パン、じゃがいも	たまねぎ、キャベツ、にんじん、こまつな、えのきたけ、ピーマン、コーン缶、ねぎ、カットわかめ
			ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜ペーストサンド*			
7	木	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参タネキ*青葉ホトペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、豚肉、豆腐	じゃがいも、米	こまつな、たまねぎ、にんじん、コーン缶、しめじ、赤ピーマン、黄ピーマン、切り干しだいこん、カットわかめ
			ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ→おにぎり			
8	金	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参タネキ*青葉ペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 鶏煮付け 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、鶏肉	米、さつまいも	にんじん、キャベツ、たまねぎ、こまつな、えのきたけ、生しいたけ、切り干しだいこん、りんご
			ミルク さつまいもりんご煮	ミルク さつまいもりんご煮	ミルク さつまいもりんご煮			
9	土	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参タネキ*青葉ペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 大根スープ	5倍がゆ→軟飯 豆腐そぼろ煮 野菜柔らか煮 大根スープ	軟飯→ごはん 豆腐そぼろ煮 野菜柔らか煮 大根スープ	ミルク、豆腐、豚ひき肉	さつまいも、米	だいこん、にんじん、もやし、こまつな、たまねぎ
			ミルク さつまいも煮	ミルク さつまいも煮	ミルク さつまいも煮			
11	月	❀ ❀ ❀ ❀ ❀ ❀						
12	火	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参キャベツ*青葉ホトペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 ポテトスープ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 ポテトスープ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 ポテトスープ	ミルク、白身魚	米、じゃがいも	キャベツ、もやし、にんじん、こまつな、ねぎ
			ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ→おにぎり			
13	水	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参タネキ*青葉ホトペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、豆腐、豚肉	米、じゃがいも	ブロッコリー、にんじん、こまつな、たまねぎ、コーン缶
			ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ→おにぎり			
14	木	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参タネキ*青葉サツマイモペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、白身魚	米、さつまいも	こまつな、たまねぎ、もやし、にんじん、コーン缶、えのきたけ、ピーマン、切り干しだいこん
			ミルク さつまいも煮	ミルク さつまいも煮	ミルク さつまいも煮			
15	金	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参タネキ*青葉ホトペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、豆腐、豚肉	米、じゃがいも	たまねぎ、にんじん、もやし、こまつな
			ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ→おにぎり			

★離乳食の段階は目安であり、子どもの成長や発達に合わせてすすめていきます

☆保育所の行事、材料等の都合により献立を変更することがあります

※16日以降は裏面



4月離乳食こんだて表②



2022年4月

宜野湾市 子育て支援課

日付	曜日	5、6か月頃	7、8か月頃	9か月～11か月頃	12か月～18か月頃	材料と体内での主なはたらき		
						血や肉となる食物	力や熱となる食物	体の調子をよくする食物
16	土	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参たまねぎ青菜サツマイモペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、白身魚	米、さつまいも	こまつな、たまねぎ、もやし、にんじん、コーン缶、えのきたけ、ピーマン、切り干しだいこん
18	月	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参たまねぎホトトギス青菜ペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 豆腐そぼろ煮 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 豆腐そぼろ煮 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、豆腐、豚ひき肉	さつまいも、米、じゃがいも	たまねぎ、こまつな、もやし、にんじん、キャベツ、ピーマン
19	火	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参たまねぎキャベツ青菜ペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 鶏煮付け 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、鶏肉	米	キャベツ、にんじん、たまねぎ、えのきたけ、こまつな、カットわかめ
20	水	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参たまねぎ青菜ペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、豚肉、豆腐	米、パン	こまつな、にんじん、キャベツ、もやし、コーン缶、たまねぎ、ねぎ
21	木	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参たまねぎキャベツ青菜ペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、白身魚	さつまいも、米	だいこん、にんじん、こまつな、キャベツ、しめじ、たまねぎ
22	金	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参キャベツ青菜ホトトギスペースト	煮込みうどん 豆腐煮付け 野菜柔らか煮	煮込みうどん 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮	煮込みうどん 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮	ミルク、豚肉	ゆでうどん、米、じゃがいも	キャベツ、こまつな、にんじん、ねぎ、カットわかめ
23	土	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参たまねぎホトトギス青菜ペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、豚肉、豆腐	米、じゃがいも	たまねぎ、にんじん、こまつな、かぼちゃ、えのきたけ、ねぎ、カットわかめ
25	月	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参たまねぎ青菜ペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、白身魚、豆腐	さつまいも、米	にんじん、こまつな、たまねぎ、しめじ、切り干しだいこん
26	火	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参たまねぎキャベツペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 鶏肉煮付け 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、鶏肉	米、さつまいも	ブロッコリー、キャベツ、にんじん、たまねぎ、えのきたけ、ねぎ
27	水	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参たまねぎキャベツホトトギスペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、白身魚	米、じゃがいも、ホットケーキ粉	たまねぎ、キャベツ、ブロッコリー、にんじん、コーン缶、生しいたけ、赤ピーマン、ねぎ
28	木	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参たまねぎ青菜ペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 豆腐そぼろ煮 野菜柔らか煮 スープ	煮込みそぼろスパゲティ 野菜柔らか煮 豆腐スープ	ミルク、豚ひき肉、豆腐	米、スパゲティ	たまねぎ、にんじん、キャベツ、えのきたけ、きゅうり、ひじき、こまつな
29	金	昭和の日						
30	土	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参たまねぎキャベツ青菜ペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、白身魚	さつまいも、米	だいこん、にんじん、こまつな、キャベツ、しめじ、たまねぎ

★離乳食の段階は目安であり、子どもの成長や発達に合わせてすすめていきます

☆保育所の行事、材料等の都合により献立を変更することがあります