

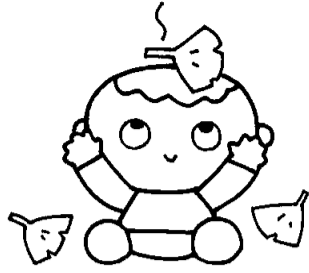
11月献立表

2022年11月

宜野湾市 子育て支援課

日付	献立名	おやつ	材料名 (○はおやつ材料)		
			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 火	ごはん 厚揚げみそ煮 キャベツのツナ和え ジャが芋スープ	保育乳 焼きそば	保育乳、豚肉、厚揚げ、○豚肉、大豆水煮、ツナ油漬缶、みそ	○ゆで中華めん、米、じゃがいも、○油、油、黒糖	たまねぎ、キャベツ、にんじん、○たまねぎ、こまつな、○にんじん、○にら、○黒きくらげ、カットわかめ
2 水	麦ごはん 昆布納豆 野菜ひじき炒め 豚汁	保育乳 ピザトースト	保育乳、挽きわり納豆、豚肉、みそ、○ピザ用チーズ、○ツナ油漬缶、油揚げ	米、○食パン、押麦、油	にんじん、だいこん、キャベツ、たまねぎ、ごぼう、○たまねぎ、ピーマン、長ねぎ、○ピーマン、○コーン缶、ひじき、塩こんぶ
3 木	 文化の日 				
4 金	肉わかめうどん ちくわいソベ揚げ おかか和え	保育乳 ミネラルふりかけ 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、○きび糖、油、黒糖	もやし、にんじん、こまつな、ねぎ、カットわかめ、○ミネラルふりかけ
5 土	あわごはん マーボー豆腐 春雨サラダ 青菜スープ	保育乳 ツナマヨおにぎり	保育乳、沖縄豆腐、豚ひき肉、○鶏もも肉、油揚げ、みそ、○ツナ缶	米、じゃがいも、はるさめ、あわ、きび糖、ごま油、油、黒糖、片栗粉、○マヨネーズ	こまつな、長ねぎ、○トマトペースト、○たまねぎ、にんじん、たけのこ(ゆで)、きゅうり、黒きくらげ、干しいたけ、にんにく、○にんにく
7 月	ごはん バーベキューチキン キャベツおかか和え 豆腐みそ汁	保育乳 バナナケーキ かき	保育乳、鶏もも肉、沖縄豆腐、○卵、○牛乳、みそ	米、○小麦粉、○無塩バター、○きび糖、きび糖、油	○かき、キャベツ、○バナナ、こまつな、えのきたけ、にんじん、カットわかめ
8 火	チキンカレー ウィンナー グリーンサラダ	保育乳 チヂミ みかん	保育乳、○調製豆乳、鶏もも肉、ウィンナー、○しらす干し	米、じゃがいも、○小麦粉、○上新粉、和風ドレッシング、○きび糖、○ごま油	○みかん、たまねぎ、にんじん、もやし、こまつな、○コーン缶、ピーマン、しめじ、○にら、ひじき
9 水	ごはん 魚のパン粉焼き クーブイリチー 青菜すまし汁	保育乳 ピラフおにぎり	保育乳、白身魚(キング)、○豚肉、三枚肉	○米、米、じゃがいも、マヨネーズ、こんにゃく、パン粉、きび糖、油	にんじん、こまつな、○にんじん、○たまねぎ、クリームコーン缶、えのきたけ、○ピーマン、○コーン缶、刻みこんぶ、切り干しだいこん
10 木	麦ごはん しらす納豆 豆腐と野菜のカレーあん キャベツみそ汁	保育乳 サーターアンダギー りんご	保育乳、厚揚げ、挽きわり納豆、豚肉、○卵、みそ、しらす干し	米、○小麦粉、○きび糖、○揚げ油、押麦、○ラード、片栗粉	○りんご、キャベツ、たまねぎ、こまつな、にんじん、えのきたけ、しめじ、ねぎ
11 金	ごはん 高野豆腐含め煮 ごま和え 青菜みそ汁	保育乳 スイートポテト りんご	保育乳、豚肉、高野豆腐、鶏ひき肉、みそ、○卵	○さつまいも、米、○きび糖、○無塩バター、○生クリーム、片栗粉、黒糖、すりごま	○りんご、こまつな、にんじん、キャベツ、もやし、えのきたけ
12 土	たきこみごはん 鶏肉マーマレード焼き ツナ和え 豆腐みそ汁	保育乳 おかかしラスおにぎり	保育乳、鶏手羽先、沖縄豆腐、豚肉、みそ、ツナ油漬缶、○しらす干し	○米、米、○きび糖、○揚げ油、○黒ごま	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、マーマレード、ねぎ、干しいたけ、カットわかめ
14 月	ごはん 肉とうふ煮 ナムル ジャが芋みそ汁	保育乳 りんごの蒸しケーキ	保育乳、沖縄豆腐、豚肉、○調製豆乳、みそ、○こしあん、油揚げ	米、じゃがいも、○米粉、しらす干し、○油、○きび糖、きび糖、ごま油、油	○りんご、長ねぎ、○にんじん、しめじ、こまつな、生しいたけ、切り干しだいこん、ひじき
15 火	中華どんぶり 切干大根の和え物 オレンジ	保育乳 ショートブレッド かき	保育乳、豚肉、白身魚(キング)、○牛乳、ツナ油漬缶	米、○小麦粉、○無塩バター、○きび糖、片栗粉、黒糖、揚げ油、油	オレンジ、○かき、にんじん、こまつな、きゅうり、ヤングコーン、赤ピーマン、切り干しだいこん、黒きくらげ、しょうが
16 水	ごはん 肉じゃが キャベツサラダ 豆腐みそ汁	保育乳 ちんびん バナナ	保育乳、豚肉、○調製豆乳、沖縄豆腐、みそ、○卵、ツナ油漬缶	米、じゃがいも、○小麦粉、○黒砂糖、○油、和風ドレッシング	○バナナ、にんじん、たまねぎ、キャベツ、えのきたけ、コーン缶、カットわかめ
17 木	あわごはん 鶏肉のマーマレード焼き 春雨サラダ 青菜みそ汁	保育乳 芋てんぷら みかん	保育乳、鶏もも肉、豚肉、みそ	○さつまいも、米、○小麦粉、○揚げ油、はるさめ、あわ、きび糖、ごま油	○みかん、こまつな、えのきたけ、きゅうり、にんじん、マーマレード、黒きくらげ
18 金	ごはん 沖縄風煮付け 青菜みそ汁 しらす佃煮	保育乳 人参ツナおにぎり	保育乳、厚揚げ、ウィンナー、みそ、しらす干し、○ツナ油漬缶	○米、米、きび糖、白ごま	だいこん、にんじん、こまつな、えのきたけ、○にんじん、ねぎ、こんぶ
19 土	カレーうどん 魚フライ ブロッコリーごま和え	保育乳 大学芋 りんご	保育乳、白身魚(キング)、豚肉	○さつまいも、ゆでうどん、○米、片栗粉、○揚げ油、揚げ油、すりごま、○きび糖、○黒ごま	○りんご、たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、ピーマン、しめじ
21 月	 お弁当会 				
22 火	ビビンバ 豆腐スープ オレンジ	保育乳 カレーポテトサンド	保育乳、豚肉、沖縄豆腐、○ツナ油漬缶、みそ	米、○ロールパン、○じゃがいも、○マヨネーズ、ごま油、白ごま、きび糖	オレンジ、こまつな、にんじん、もやし、コーン缶、キャベツ、○にんじん、○たまねぎ、ねぎ、にんにく、しょうが
23 水	 勤労感謝の日 				
24 木	キャロットライス マカロニグラタン ブロッコリーサラダ 豆腐スープ	保育乳 マーマレードケーキ	保育乳、調製豆乳、沖縄豆腐、○卵、鶏もも肉、○牛乳、ツナ油漬缶	米、○小麦粉、○きび糖、○くりの甘露煮、○無塩バター、マカロニ、○生クリーム、小麦粉、油、パン粉、○きび糖	ブロッコリー、たまねぎ、えのきたけ、にんじん、コーン缶、赤ピーマン、ねぎ、○マーマレード
25 金	スパゲティミートソース ナムル ポテトスープ	保育乳 ミネラルふりかけ おにぎり	保育乳、豚ひき肉、大豆水煮、ツナ油漬缶	○米、スパゲティ、じゃがいも、きび糖、ごま油	たまねぎ、にんじん、キャベツ、えのきたけ、きゅうり、ねぎ、切り干しだいこん、○ミネラルふりかけ、干しいたけ、ひじき、にんにく
26 土	もずくどんぶり ゆし豆腐スープ みかん	保育乳 みそおにぎり	保育乳、鶏ひき肉、○みそ、○ツナ缶	○米、米、片栗粉、○きび糖、きび糖	みかん、もずく、コーン缶、赤ピーマン、ピーマン、しょうが
28 月	ごはん 鶏の甘辛煮 おかか和え 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、厚揚げ、○調製豆乳、みそ	米、○小麦粉、○油、○きび糖、○ライ麦粉、油	○りんご、にんじん、キャベツ、たまねぎ、もやし、しめじ、こまつな、生しいたけ、ねぎ、○レーズン
29 火	あわごはん 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 さつま芋蒸しケーキ バナナ	保育乳、白身魚(キング)、○調製豆乳、豚肉、○こしあん	米、じゃがいも、○米粉、○さつまいも、揚げ油、○油、○きび糖、あわ、油、片栗粉	○バナナ、キャベツ、もやし、にんじん、こまつな、もずく、ねぎ
30 水	ごはん 鶏のみそ焼き ブロッコリーひじき炒め 豆腐スープ	保育乳 紅芋ちんすこう かき	保育乳、鶏もも肉、沖縄豆腐、みそ	米、○小麦粉、○きび糖、○ラード、油、きび糖、○紅芋、白ごま、ごま油	○かき、ブロッコリー、こまつな、にんじん、たまねぎ、えのきたけ、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



11月離乳食こんだて表①



2022年11月

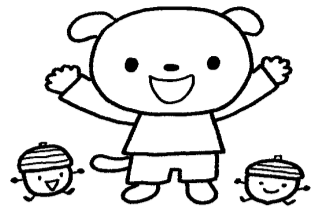
宜野湾市 子育て支援課

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	火	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参キャベツ青菜ポテペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 豚肉ポテト煮 野菜柔らか煮 豆腐スープ	軟飯→ごはん 豚肉ポテト煮 野菜柔らか煮 豆腐スープ	ミルク、豚肉、豆腐	米、じゃがいも	たまねぎ、キャベツ、にんじん、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			
2	水	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参タマネギ青菜ポテペースト	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、食パン、じゃがいも	にんじん、だいこん、キャベツ、たまねぎ、ごぼう、ピーマン、長ねぎ、コーン缶、ひじき、こまつな
			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			
3	木	 文化の日 						
4	金	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参青菜タマネギポテペースト	煮込みうどん 魚煮付け 野菜柔らか煮	煮込みうどん 魚煮付け 野菜柔らか煮	煮込みうどん 魚煮付け 野菜柔らか煮	ミルク、白身魚	ゆでうどん、米、じゃがいも	もやし、にんじん、こまつな、ねぎ、カットわかめ、たまねぎ
			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			
5	土	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参タマネギ青菜ポテペースト	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 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、豆腐	米、じゃがいも	にんじん、たまねぎ、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			
7	月	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参青菜タマネギキャベツペースト	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 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、白身魚、豆腐	米、さつまいも	キャベツ、こまつな、えのきたけ、にんじん、カットわかめ、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			
8	火	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参タマネギ青菜ポテペースト	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 鶏ポテト煮 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、鶏肉	米、じゃがいも	たまねぎ、にんじん、もやし、こまつな、コーン缶、ピーマン、しめじ、ひじき
			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			
9	水	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参青菜タマネギポテペースト	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	にんじん、こまつな、たまねぎ、えのきたけ、ピーマン、コーン缶、刻みこんぶ、切り干しだいこん
			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			
10	木	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参タマネギ青菜キャベツペースト	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、さつまいも	キャベツ、たまねぎ、こまつな、にんじん、えのきたけ、しめじ、ねぎ
			ミルク 芋がゆ	ミルク 芋がゆ	ミルク 芋がゆ→おにぎり			
11	金	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参青菜タマネギキャベツペースト	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 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、にんじん、キャベツ、もやし、えのきたけ、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			
12	土	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参タマネギキャベツポテペースト	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	煮込みミートスパゲティ 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、じゃがいも	たまねぎ、にんじん、キャベツ、えのきたけ、きゅうり、ねぎ、切り干しだいこん、干ししいたけ、ひじき
			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	月	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参タマネギ青菜ポテペースト	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、さつまいも	りんご、長ねぎ、にんじん、しめじ、こまつな、生しいたけ、切り干しだいこん、ひじき、たまねぎ
			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			
15	火	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参青菜タマネギポテペースト	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	にんじん、こまつな、きゅうり、赤ピーマン、切り干しだいこん、たまねぎ
			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			

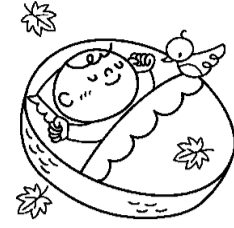
★離乳食の段階は目安であり、子どもの成長や発達に合わせてすすめていきます

☆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



11月離乳食こんだて表②



2022年11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	カや熱となる食物	体の調子をよくする食物
16	水	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参タマネギキャベツホトハースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 豚肉ポテト煮 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 豚肉ポテト煮 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、豚肉	米、じゃがいも、さつまいも	にんじん、たまねぎ、キャベツ、えのきたけ、コーン缶、カッタわかめ
			ミルク 芋がゆ	ミルク 芋がゆ	ミルク 芋がゆ→おにぎり			
17	木	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参タマネギ青菜ホトハースト	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 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、豆腐	米、じゃがいも	にんじん、たまねぎ、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			
18	金	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参青菜タマネギホトハースト	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	だいこん、にんじん、こまつな、えのきたけ、ねぎ、こんぶ、たまねぎ
			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			
19	土	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参タマネギ青菜ホトハースト	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、さつまいも	りんご、長ねぎ、にんじん、しめじ、こまつな、生しいたけ、切り干しだいこん、ひじき、たまねぎ
			ミルク さつま芋りんご煮	ミルク さつま芋りんご煮	ミルク さつま芋りんご煮			
21	月	お弁当会						
22	火	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参タマネギ青菜ホトハースト	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、じゃがいも	こまつな、にんじん、もやし、コーン缶、キャベツ、たまねぎ、ねぎ
			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			
23	水	勤労感謝の日						
24	木	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参青菜タマネギペースト	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、ホットケーキ粉	こまつな、たまねぎ、えのきたけ、にんじん、コーン缶、赤ピーマン、ねぎ
			ミルク さつま芋煮	ミルク さつま芋煮	ミルク ホットケーキ			
25	金	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参タマネギキャベツホトハースト	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	煮込みミートスパゲティ 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、じゃがいも	たまねぎ、にんじん、キャベツ、えのきたけ、きゅうり、ねぎ、切り干しだいこん、干しいたけ、ひじき
			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			
26	土	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参青菜タマネギペースト	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	さつまいも、米	こまつな、えのきたけ、きゅうり、にんじん、たまねぎ
			ミルク さつま芋煮	ミルク さつま芋煮	ミルク さつま芋煮			
28	月	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参タマネギキャベツ青菜ペースト	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	にんじん、キャベツ、たまねぎ、もやし、しめじ、こまつな、生しいたけ、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			
29	火	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参青菜タマネギホトハースト	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	保育乳、白身魚	米、じゃがいも	キャベツ、もやし、にんじん、こまつな、もずく、ねぎ、たまねぎ
			ミルク 芋がゆ	ミルク 芋がゆ	ミルク 芋がゆ→おにぎり			
30	水	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参タマネギ青菜ホトハースト	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 鶏とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、鶏肉	米、じゃがいも	こまつな、にんじん、たまねぎ、えのきたけ、ひじき
			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