



11月献立表



2023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水	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	有機無調整豆乳 マカロニのトマト煮	保育乳、豚肉、沖縄豆腐、○鶏も肉、○粉チーズ	じゃがいも、米、○マカロニ、あわ、油、○黒糖、○油、黒糖、片栗粉	にんじん、こまつな、○トマトペースト、○たまねぎ、えのきたけ、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
2木	肉わかめうどん ちくわいソベ揚げ おかか和え	有機無調整豆乳 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、○黒糖、油、黒糖	もやし、にんじん、こまつな、ねぎ、カットわかめ、○味付けのり、あおのり
3金	 文化の日 				
4土	マーボー豆腐どんぶり、おかか和え オレンジ	有機無調整豆乳 さつまいも天ぷら	沖縄豆腐、豚ひき肉、みそ、花かつお	米、油、○さつまいも	オレンジ、長ねぎ、にんじん、干しいたけ、にんにく、こまつな
6月	ごはん 鶏のパン煮 春雨サラダ 青菜みそ汁	有機無調整豆乳 シラス根菜かき揚げ かき	保育乳、鶏も肉、豚肉、みそ、○しらす干し	米、○さつまいも、○小麦粉、○揚げ油、はるさめ、黒糖、ごま油	○かき、こまつな、なし、えのきたけ、○にんじん、きゅうり、にんじん、○ごぼう、黒きくらげ
7火	ごはん 魚のパン粉焼き クープイリチー 青菜すまし汁	有機無調整豆乳 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、黒糖、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
8水	みそすき丼 ツナ和え オレンジ	有機無調整豆乳 きなこトースト	保育乳、豚肉、沖縄豆腐、○きな粉、みそ、ツナ油漬缶、○有機無調整豆乳	米、○食パン、しらたき、○無塩バター、○黒糖、片栗粉、油	オレンジ、にんじん、たまねぎ、もやし、こまつな、長ねぎ、ごぼう、しょうが
9木	カレーライス ウィナー ブロッコリーサラダ	有機無調整豆乳 チヂミ オレンジ	保育乳、豚肉、○有機無調整豆乳、ウィナー、○ツナ油漬缶	米、じゃがいも、○小麦粉、○上新粉、和風ドレッシング、○黒糖、○ごま油	○オレンジ、たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、○コーン缶、ピーマン、しめじ、○にら
10金	ごはん 鶏のみそ焼き 野菜ひじき炒め 豆腐スープ	有機無調整豆乳 紅芋ちんすこう りんご	保育乳、鶏も肉、沖縄豆腐、みそ	米、○小麦粉、○黒糖、○ラード、油、黒糖、○紅芋粉、白ごま、ごま油	○りんご、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、キャベツ
11土	わかめごはん さつまいもおかか煮 豚汁	有機無調整豆乳 大学いも	豚肉、みそ、花かつお	米、じゃがいも、さつまいも、黒糖、○さつまいも、○黒糖	にんじん、たまねぎ、わかめふりかけ
13月	 ☆ お弁当会 ☆ 				
14火	麦ごはん おかか納豆 豆腐と野菜のカレーあん キャベツみそ汁	有機無調整豆乳 サーターアンダギー 黄桃	保育乳、厚揚げ、挽きわり納豆、豚肉、○卵、みそ	米、○小麦粉、○黒糖、○揚げ油、押麦、○ラード、片栗粉	○青切みかん、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
15水	ごはん 高野豆腐のトマト焼き おかか和え ポテトスープ	有機無調整豆乳 きな粉スコーン オレンジ	保育乳、豚ひき肉、有機無調整豆乳、チーズ、○プレーンヨーグルト、高野豆腐、○卵、○きな粉	米、じゃがいも、○強力粉、○無塩バター、○黒糖、黒糖、油、片栗粉	○オレンジ、たまねぎ、トマト水煮缶、もやし、にんじん、こまつな、しめじ、にんにく、カットわかめ
16木	あわごはん 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 かき	保育乳、豚肉、沖縄豆腐、○有機無調整豆乳、みそ、○こしあん(生)、油揚げ	米、じゃがいも、○ホットケーキ粉、しらたき、○黒糖、○油、あわ、黒糖、ごま油、油	○かき、にんじん、えのきたけ、こまつな、長ねぎ、生しいたけ、たまねぎ、切り干しだいこん、ひじき
17金	ごはん 沖縄風煮付け 青菜みそ汁 しらす佃煮	有機無調整豆乳 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、黒糖、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
18土	ドライカレー ツナ和え オレンジ	有機無調整豆乳 さつまいも天ぷら	豚ひき肉、ツナ油漬缶	米、○さつまいも	オレンジ、たまねぎ、にんじん、ピーマン、にんにく、もやし
20月	ごはん 鶏肉のマーメレード焼き キャベツおかか和え 大根みそ汁	有機無調整豆乳 芋てんぷら オレンジ	保育乳、鶏も肉、豚肉、みそ	○さつまいも、米、○小麦粉、○揚げ油	○かき、だいこん、キャベツ、にんじん、こまつな、えのきたけ、マーメレード
21火	麦ごはん 昆布納豆 野菜ひじき炒め 豚汁	有機無調整豆乳 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
22水	スパゲティミートソース ナムル ポテトスープ	有機無調整豆乳 わかめおにぎり	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、黒糖、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、○わかめふりかけ、干しいたけ、ひじき、にんにく
23木	 勤労感謝の日 				
24金	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	有機無調整豆乳 マーメレードケーキ	保育乳、有機無調整投入整、沖縄豆腐、○卵、鶏も肉、○牛乳、ツナ油漬缶	米、○ホットケーキ粉、○無塩バター、○黒糖、マカロニ、○生クリーム、小麦粉、油、パン粉、○黒糖	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、○マーメレード、ねぎ
25土	五目ごはん ブロッコリーサラダ 豆腐わかめスープ	有機無調整豆乳 さつまいもご飯	沖縄豆腐、豚肉、花かつお	米、和風ドレッシング、○さつまいも ○米	にんじん、しめじ、えのきたけ、ねぎ、カットわかめ、ブロッコリー
27月	ごはん マーボー豆腐 ツナ和え キャベツスープ	有機無調整豆乳 スイートポテト りんご	保育乳、沖縄豆腐、豚ひき肉、油揚げ、みそ、ツナ油漬缶、○有機無調整豆乳	○さつまいも、米、○生クリーム、○黒糖、油、黒糖、片栗粉	○りんご、にんじん、キャベツ、もやし、こまつな、長ねぎ、たけのこ(ゆで)、○マーメレード、干しいたけ、にんにく
28火	あわごはん 魚ケチャップあん 春雨チャンプルー ポテトスープ	有機無調整豆乳 ショートブレッド オレンジ	保育乳、白身魚(キング)、豚肉、○牛乳	米、じゃがいも、○小麦粉、○無塩バター、○黒糖、揚げ油、はるさめ、あわ、片栗粉、油	○オレンジ、にんじん、ブロッコリー、こまつな、たまねぎ、ピーマン
29水	ごはん 肉じゃが ブロッコリーサラダ 豆腐みそ汁	有機無調整豆乳 みそポーポー 黄桃	保育乳、○有機無調整豆乳、豚肉、沖縄豆腐、みそ、○ツナ油漬缶、○みそ	米、じゃがいも、○小麦粉、和風ドレッシング、○黒糖、○油	○りんご、にんじん、たまねぎ、ブロッコリー、えのきたけ、○しょうが、カットわかめ
30木	ごはん 鶏の甘辛煮 おかか和え キャベツみそ汁	有機無調整豆乳 黒糖スコーン かき	保育乳、鶏も肉、厚揚げ、○プレーンヨーグルト、みそ、○卵	米、○強力粉、○無塩バター、○黒糖、油	○かき、にんじん、たまねぎ、キャベツ、もやし、こまつな、しめじ、生しいたけ、ねぎ

☆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



2023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	体の調子をよくなる食物
1	水	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参タネキ 青菜ホトペースト	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、豚肉、 豆腐	じゃがいも、 米	にんじん、こまつな、たまね ぎ、えのきたけ、赤ピーマン、 黄ピーマン、ピーマン、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 マカロニ野菜煮			
2	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 青菜ペースト	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、豚肉	ゆでうどん、 米	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			
3	金	 文化の日 						
4	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、豆腐、 豚肉	米、さつまい も	こまつな、えのきたけ、に んじん、きゅうり、ごぼう、 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			
6	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、豆腐、 豚肉	米、さつまい も	こまつな、えのきたけ、に んじん、きゅうり、ごぼう、 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			
7	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 青菜ホトペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 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、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			
8	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、食パン、 さつまいも	にんじん、たまねぎ、もや し、こまつな、長ねぎ、ごぼ う
			ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜ペーストサント			
9	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 青菜ホトペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 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	たまねぎ、にんじん、ブロッ コリー、コーン缶、ピーマ ン、しめじ、 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			
10	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 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、さつまい も	りんご、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、キャ ベツ
			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			
11	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 青菜ホトペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 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	たまねぎ、にんじん、ブロッ コリー、コーン缶、ピーマ ン、しめじ、 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			
13	月	 お弁当会 						
14	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 青菜キャベツペースト	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、	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 さつま芋煮	ミルク さつま芋煮	ミルク さつま芋煮			
15	水	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参タネキ 青菜ホトペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 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	米、じゃがい も	たまねぎ、もやし、にんじん、 こまつな、しめじ、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			

★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



2023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	体の調子をよくなる食物
16	木	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参タネキ 青菜ホトペペースト	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	たまねぎ、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			
17	金	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参大根青菜ホトペペースト	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	だいこん、にんじん、こまつな、えのきたけ、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			
18	土	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参タネキ 青菜ホトペペースト	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	たまねぎ、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			
20	月	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参大根青菜キャベツペースト	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	さつまいも、 米	だいこん、キャベツ、にんじん、こまつな、えのきたけ
			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			
21	火	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参キャベツタネキホトペペースト	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 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、豆腐、 豚肉	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
			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			
22	水	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参大根青菜キャベツペースト	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	さつまいも、 米	だいこん、キャベツ、にんじん、こまつな、えのきたけ
			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			
23	木	 勤労感謝の日 						
24	金	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参タネキ 青菜ホトペペースト	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、 じゃがいも	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、こまつな
			ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ	ミルク ホットケーキ			
25	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 青菜ホトペペースト	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、 じゃがいも	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、こまつな
			ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ	ミルク ホットケーキ			
27	月	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	りんご、にんじん、キャベツ、もやし、こまつな、長ねぎ、干しいたけ
			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			
28	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 青菜ホトペペースト	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、ブロッコリー、こまつな、たまねぎ、ピーマン
			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	水	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参タネキ 青菜ホトペペースト	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	にんじん、たまねぎ、ブロッコリー、えのきたけ、カットわかめ、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			
30	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 青菜キャベツペースト	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	にんじん、たまねぎ、キャベツ、もやし、こまつな、しめじ、生しいたけ、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			

★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