



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 (〇はおやつ材料) | | |
|---------|---|--------------------|---------------------------------|--|--|
| | | | 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 金 | 入所式 カレーライス ブロッコリーサラダ わかめスープ 黄桃 | 保育乳 みそおにぎり | 保育乳、豚肉、ツナ油漬缶、〇ツナ、〇みそ | 〇米、米、じゃがいも、和風ドレッシング、〇三温糖 | 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、〇のり、カットわかめ、もも缶 |
| 2 土 | 五目ごはん ウィンナー 豆腐スープ パイナップル | 保育乳 ビスケット | 保育乳、沖縄豆腐、豚肉、ウィンナー | 米、〇ビスケット | こまつな、にんじん、しめじ、えのきたけ、ねぎ、パイナップル |
| 4 月 | ごはん 肉とうふ煮 ナムル じゃが芋みそ汁 バナナ | 保育乳 ココア蒸しケーキ | 保育乳、沖縄豆腐、豚肉、〇牛乳、〇卵、みそ、ツナ油漬缶 | 米、じゃがいも、〇ホットケーキ粉、しらたき、〇油、〇三温糖、砂糖、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 パイナップル | 保育乳 ヨーグルトスコーン | 保育乳、鶏もも肉、〇調整豆乳、みそ、〇プレーンヨーグルト、〇卵 | 米、〇小麦粉、〇油、〇三温糖、油 | ブロッコリー、パイナップル、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 |
| 6 水 | あわごはん 肉じゃが おかか和え わかめみそ汁 りんご | 保育乳 ピザトースト | 保育乳、豚肉、みそ、〇ピザ用チーズ、ツナ油漬缶 | 米、〇食パン、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、〇たまねぎ、〇ピーマン、〇コーン缶、ねぎ、カットわかめ、りんご |
| 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 オレンジ | 保育乳 ニラヒラヤーチー | 保育乳、豚肉、〇調整豆乳、沖縄豆腐、ツナ油漬缶 | じゃがいも、米、〇小麦粉、〇油、揚げ油、油、三温糖、片栗粉 | オレンジ、こまつな、たまねぎ、にんじん、しめじ、赤ピーマン、黄ピーマン、切り干しだいこん、〇にら、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 黄桃 | 保育乳 シリアルクッキー | 保育乳、鶏もも肉、厚揚げ、〇卵、〇牛乳 | 米、油、砂糖、〇小麦粉、〇無塩バター、〇砂糖、〇オートミール、〇シリアル | もも缶、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 | そぼろどんぶり ウィンナー すまし汁 オレンジ | 保育乳 ホットケーキ | 保育乳、豚ひき肉、ウィンナー、〇卵、〇調整豆乳 | 米、油、〇ホットケーキ粉、〇砂糖、〇無塩バター、〇油 | オレンジ、こまつな、にんじん、コーン缶、しょうが |
| 11 月 | ごはん マーボー豆腐 ナムル 大根スープ パイナップル | 保育乳 芋かりんどう | 保育乳、沖縄豆腐、豚ひき肉、油揚げ、みそ、ツナ油漬缶 | 〇さつまいも、米、〇黒砂糖、〇揚げ油、油、三温糖、ごま油、〇白ごま、砂糖、片栗粉 | パイナップル、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 |
| 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 オレンジ | 保育乳 ストーンクッキー | 保育乳、白身魚(キング)、豚肉、〇卵、〇牛乳 | 米、じゃがいも、〇小麦粉、〇無塩バター、〇砂糖、揚げ油、〇コーンフレーク、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、〇レーズン、ねぎ |
| 13 水 | 麦ごはん おかか納豆 ブロッコリー炒め 豚汁 黄桃 | 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 | 〇米、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、〇わかめふりかけ、もも缶 |
| 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 バナナ | 保育乳 黄桃蒸しケーキ | 保育乳、鶏ひき肉、豚肉、〇調整豆乳、〇卵、みそ | 米、〇ホットケーキ粉、パン粉、〇油、〇三温糖、砂糖、油、白ごま | バナナ、こまつな、たまねぎ、もやし、〇もも缶、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 すまし汁 ごま和え りんご | 保育乳 しらすおにぎり | 保育乳、沖縄豆腐、豚肉、みそ、〇しらす、〇青のり | 〇米、米、しらたき、砂糖、すりごま、片栗粉、油 | りんご、たまねぎ、にんじん、もやし、こまつな、長ねぎ、ごぼう、しょうが |
| 16 土 | ドライカレー ウィンナー 豆腐スープ オレンジ | 保育乳 ビスケット | 保育乳、沖縄豆腐、豚ひき肉、ウィンナー | 米、〇ビスケット | たまねぎ、にんじん、こまつな、ピーマン、オレンジ |
| 18 月 | ごはん 厚揚げそぼろ煮 おかか和え 鶏肉スープ パイナップル | 保育乳 さつま芋のポテトフライ | 保育乳、厚揚げ、鶏もも肉、豚ひき肉、大豆水煮、みそ | 〇さつまいも、米、じゃがいも、〇揚げ油、油、砂糖、〇砂糖 | パイナップル、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 バナナ | 保育乳 ちんびん | 保育乳、鶏もも肉、〇調整豆乳、沖縄豆腐、豚肉、〇卵、みそ | 米、〇小麦粉、〇黒砂糖、〇油、砂糖、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 | ☆ お弁当会 ☆ | 保育乳 ツナマヨポテトパン | 保育乳、ツナ缶 | 〇食パン、〇マヨネーズ | 〇きゅうり、〇じゃがいも |
| 21 木 | 麦ごはん 豆腐の中華煮 納豆みそ 大根スープ 黄桃 | 保育乳 スウィートポテト | 保育乳、厚揚げ、挽きわり納豆、豚肉、みそ、〇卵、ツナ油漬缶 | 〇さつまいも、米、〇三温糖、〇無塩バター、〇生クリーム、押麦、砂糖、油、片栗粉 | 〇もも缶、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 |
| 22 金 | 肉わかめうどん ちくわいソベ揚げ おかか和え りんご | 保育乳 みそおにぎり | 保育乳、豚肉、ちくわ、〇ツナ油漬缶、〇みそ | ゆでうどん、〇米、小麦粉、揚げ油、〇三温糖、油、砂糖 | キャベツ、こまつな、にんじん、ねぎ、カットわかめ、〇味付けのり、あおのり、だしこんぶ、りんご |
| 23 土 | マーボー豆腐どんぶり ウィンナー すまし汁 パイナップル | 保育乳 ホットケーキ | 保育乳、沖縄豆腐、豚ひき肉、みそ、〇卵、〇調整豆乳、ウィンナー | 米、油、〇ホットケーキ粉、〇砂糖、〇無塩バター、〇油 | パイナップル、長ねぎ、にんじん、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 バナナ | 保育乳 マーメレードケーキ | 保育乳、豚肉、沖縄豆腐、〇調整豆乳、〇卵 | じゃがいも、米、あわ、油、砂糖、片栗粉、〇ホットケーキ粉、〇無塩バター、〇砂糖、〇油、〇マーメレード | にんじん、こまつな、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、カットわかめ、バナナ |
| 26 火 | ごはん 鮭の塩焼き クープイリチー 豆腐みそ汁 オレンジ | 保育乳 芋てんぷら | 保育乳、さけ、沖縄豆腐、三枚肉、みそ | 〇さつまいも、米、〇小麦粉、〇揚げ油、ごんにやく、油、砂糖 | オレンジ、にんじん、こまつな、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 黄桃 | 保育乳 誕生日ケーキ | 保育乳、鶏もも肉、豚肉、ツナ油漬缶 | 米、じゃがいも、片栗粉、揚げ油、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、ねぎ、しょうが、もも缶 |
| 28 木 | スパゲティミートソース ナムル キャベツスープ りんご | 保育乳 おかかシラスおにぎり | 保育乳、豚ひき肉、油揚げ、〇しらす干し、ツナ油漬缶 | 〇米、スパゲティ、砂糖、ごま油、〇砂糖、〇白ごま | 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、りんご |
| 29 金 | 🌸🌸🌸🌸🌸 昭 和 の 日 🌸🌸🌸🌸🌸 | | | | |
| 30 土 | わかめごはん ウィンナー 豚汁 パイナップル | 保育乳 ビスケット | 保育乳、豚肉、みそ、ウィンナー | 米、じゃがいも、〇ビスケット | にんじん、たまねぎ、わかめふりかけ |

☆ 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 | カや熱となる食物 | 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 人参タマネギホト青菜ペースト | 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 |
| | | 野菜がゆ | 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 | 豆腐、豚肉 | 米 | こまつな、にんじん、しめじ、えのきたけ、ねぎ |
| 2 | 土 | 野菜がゆ | ぞうすい | ぞうすい | ぞうすい | 豆腐、豚肉 | 米 | こまつな、にんじん、しめじ、えのきたけ、ねぎ |
| | | | | | | | | |
| 4 | 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 |
| | | 野菜がゆ | 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 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 |
| | | 野菜がゆ | 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 人参タマネギ青菜ホトペースト | 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 |
| | | 野菜がゆ | 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 人参タマネギ青菜ホトペースト | 7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ | 5倍がゆ→軟飯 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 |
| | | 野菜がゆ | 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 人参タマネギ青菜ペースト | 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、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 |
| | | 野菜がゆ | 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 | 豚ひき肉 | 米 | こまつな、にんじん、コーン缶 |
| 9 | 土 | 野菜がゆ | ぞうすい | ぞうすい | ぞうすい | 豚ひき肉 | 米 | こまつな、にんじん、コーン缶 |
| | | | | | | | | |
| 11 | 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 |
| | | 野菜がゆ | 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 | 火 | 10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参キャベツ青菜ホトペースト | 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 |
| | | 野菜がゆ | 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 人参タマネギ青菜ホトペースト | 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、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 |
| | | 野菜がゆ | 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 人参タマネギ青菜サマイペースト | 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 |
| | | 野菜がゆ | 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 人参タマネギ青菜ホトペースト | 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、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 |
| | | 野菜がゆ | 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 | 材料と体内での主なはたらき | | | | | | | |
|----|----|--|--------------------------|------------------------------|-----------------------------|-----------------|---------------------|--|--|
| | | 5、6か月頃 | 7、8か月頃 | 9か月～11か月頃 | 12か月～18か月頃 | | | | |
| 16 | 土 | 野菜がゆ | ぞうすい | ぞうすい | ぞうすい | 豆腐、豚肉 | 米 | たまねぎ、にんじん、こまつな、ピーマン | |
| 18 | 月 | 10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参タマネギホト青菜ペースト | 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 人参タマネギ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 | お弁当会 | | | | 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、 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 人参タマネギ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 | 野菜がゆ | ぞうすい | ぞうすい | ぞうすい | 豆腐、豚ひき 肉 | 米 | たまねぎ、にんじん | |
| 25 | 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、マカロニ | たまねぎ、にんじん、こまつな、 えのきたけ、コーン缶、 赤ピーマン、 黄ピーマン、ピーマン、 ねぎ、カットわかめ | |
| 26 | 火 | 10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参タマネギ青菜ペースト | 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 | |
| 27 | 水 | 10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参タマネギキャベツホトペースト | 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、 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 人参タマネギ青菜ペースト | 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 | 野菜がゆ | ぞうすい | ぞうすい | ぞうすい | 豚肉 | 米、じゃがいも | にんじん、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