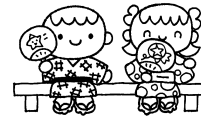


8月献立表



2023年08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	夏野菜カレー ウィンナー すまし汁 オクラ昆布和え りんご	保育乳 ニラピラヤーチー	保育乳、豚肉、○調製豆乳、ウインナー、○ツナ油漬缶	米、じゃがいも、○小麦粉、○上新粉、○三温糖、○ごま油	りんご、たまねぎ、にんじん、なす、かぼちゃ、きゅうり、オクラ、トマト水煮缶、○にら、塩こんぶ
2 水	あわごはん 豆腐のみそ煮 キャベツのツナ和え じゃが芋スープ オレンジ	保育乳 ヨーグルトスコーン	保育乳、豚肉、豆腐、大豆水煮、ツナ油漬缶、みそ、○プレーンヨーグルト、○卵	米、じゃがいも、あわ、油、砂糖、○強力粉、○無塩バター、○三温糖	たまねぎ、キャベツ、にんじん、こまつな、カットわかめ、オレンジ
3 木	ごはん 魚のみそ焼き クレープイリチー キャベツすまし汁 バナナ	保育乳 オートミールクッキー	保育乳、白身魚(キング)、三枚肉、油揚げ、○卵、みそ、○牛乳	米、○小麦粉、○無塩バター、○黒砂糖、○オートミール、こんにやく、砂糖、油、白ごま、○黒ごま、ごま油	キャベツ、にんじん、こまつな、刻みこんぶ、切り干しだいこん、○パイナップル(○パイ缶)
4 金	ピピンパ 豆腐スープ オレンジ	保育乳 ジャムパン	保育乳、豚肉、沖縄豆腐、みそ	米、○食パン、ごま油、白ごま、砂糖	オレンジ、こまつな、にんじん、もやし、コーン缶、キャベツ、ねぎ、にんにく、しょうが、○100%果実ジャム
5 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、ウインナー	米、じゃがいも、○ビスケット	にんじん、たまねぎ、わかめふりかけ、パイ缶
7 月	麦ごはん 昆布納豆 ゴーヤーチャンプルー キャベツみそ汁 りんご	保育乳 芋てんぷら	保育乳、挽きわり納豆、沖縄豆腐、豚肉、みそ、油揚げ	米、○さつまいも、○揚げ油、押麦、油	りんご、たまねぎ、キャベツ、ゴーヤー、にんじん、えのきたけ、ねぎ、塩こんぶ
8 火	たきこみごはん ちくわイソベ揚げ ブロックりごま和え 鶏のみそ汁 オレンジ	保育乳 さつま芋蒸しケーキ	保育乳、鶏もも肉、ちくわ、○調製豆乳、豚肉、みそ、○こしあん	米、○ホットケーキ粉、○さつまいも、小麦粉、揚げ油、○油、○砂糖、すりごま	オレンジ、にんじん、とうがん、ブロックり、たけのこ(ゆで)、こまつな、赤ピーマン、ねぎ、干しいたけ、あおのり
9 水	ごはん 鮭のタンドリー風 もずくチャンプルー 青菜スープ バナナ	保育乳 ショートブレッド(ココア)	保育乳、さけ、プレーンヨーグルト、豚肉、○牛乳	米、○小麦粉、じゃがいも、○無塩バター、○砂糖、パン粉、油、○ココアパウダー	バナナ、キャベツ、こまつな、にんじん、たまねぎ、もずく、ピーマン、にんにく
10 木	沖縄そば おかか和え オレンジ	保育乳 みそおにぎり	保育乳、三枚肉、かまぼこ、○ツナ油漬缶、○みそ	沖縄そば、○米、○三温糖、砂糖	オレンジ、もやし、にんじん、こまつな、ねぎ、○味付けのり
11 金	山 の 日				
12 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 ホットケーキ	保育乳、沖縄豆腐、豚肉、ウインナー	米、○ホットケーキ粉、○無塩バター、○三温糖、○小麦粉	にんじん、こまつな、しめじ、えのきたけ、ねぎ、パイ缶
14 月	あわごはん 鶏のバイン煮 野菜ひじき炒め 青菜スープ オレンジ	保育乳 黒糖スコーン	保育乳、鶏もも肉、○プレーンヨーグルト、豚肉、○卵	米、○強力粉、じゃがいも、○無塩バター、○黒砂糖、あわ、砂糖、油	キャベツ、にんじん、パイ缶、たまねぎ、こまつな、えのきたけ、ピーマン、ひじき
15 火	ごはん 厚揚げそぼろ煮 おかか和え ポテトスープ バナナ	保育乳 ココアクッキー	保育乳、厚揚げ、豚ひき肉、大豆水煮、みそ、○卵、○牛乳	米、じゃがいも、油、砂糖、○小麦粉、○無塩バター、○砂糖、○ココアパウダー	たまねぎ、もやし、にんじん、こまつな、しめじ、たけのこ(ゆで)、ピーマン、しょうが、バナナ
16 水	☆ お弁当会 ☆				
17 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 黒糖ポーポー	保育乳、鶏ひき肉、○調製豆乳、豚肉、○卵、みそ	米、○小麦粉、○黒砂糖、パン粉、○油、砂糖、油、白ごま	バナナ、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、黒きくらげ
18 金	ごはん 豚と野菜しょうが焼き ポテトフライ キャベツスープ オレンジ	保育乳 ジャムパン	保育乳、豚肉	じゃがいも、米、○食パン、揚げ油、油、三温糖、片栗粉	こまつな、たまねぎ、キャベツ、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、しょうが、カットわかめ、オレンジ、○100%果実ジャム
19 土	そぼろどんぶり ウィンナー すまし汁 パイ缶	保育乳 ビスケット	保育乳、豚ひき肉	米、油、○ビスケット	こまつな、パイ缶、にんじん、コーン缶、しょうが
21 月	ごはん 魚のオーロラ焼き 春雨チャンプルー 青菜みそ汁 すいか	保育乳 黒糖ちんすこう	保育乳、白身魚(キング)、豚肉、油揚げ、みそ	米、○小麦粉、○黒温糖、○油、マヨネーズ、はるさめ、油、砂糖	すいか、にんじん、こまつな、ブロックり、えのきたけ、たまねぎ、ピーマン
22 火	ごはん 豚なすみそ炒め 和風スパゲティサラダ 豆腐スープ バナナ	保育乳 ヨーグルトスコーン	保育乳、豚肉、沖縄豆腐、ツナ油漬缶、みそ、○プレーンヨーグルト、○卵	米、サラダ用スパゲティ、あわ、油、砂糖、○強力粉、○無塩バター、○三温糖	バナナ、たまねぎ、にんじん、なす、こまつな、きゅうり、ピーマン、カットわかめ
23 水	キャロットライス 鶏のポテマヨ焼き ブロックりサラダ ミネストローネ オレンジ	保育乳 誕生会ケーキ	保育乳、鶏もも肉、豚肉、ツナ油漬缶	米、じゃがいも、マヨネーズ、和風ドレッシング、マカロニ、○ケーキ	にんじん、ブロックり、たまねぎ、生しいたけ、トマト、セロリ、赤ピーマン、黄ピーマン、クリームコーン缶、オレンジ
24 木	麦ごはん 豆腐の中華煮 納豆みそ じゃが芋スープ バナナ	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、ツナ油漬缶、○調製豆乳	○さつまいも、米、じゃがいも、○生クリーム、○三温糖、押麦、砂糖、油、片栗粉	バナナ、にんじん、こまつな、キャベツ、しめじ、たけのこ(ゆで)、ねぎ、○マーマレード、干しいたけ、しょうが
25 金	スパゲティミートソース ナムル キャベツスープ オレンジ	保育乳 昆布おにぎり	保育乳、豚ひき肉、大豆水煮、ツナ油漬缶	○米、スパゲティ、砂糖、ごま油、油	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、○塩こんぶ、干しいたけ、ひじき、にんにく、オレンジ
26 土	ピラフおにぎり ウィンナー 春雨野菜スープ パイナップル	保育乳 ホットケーキ	保育乳、沖縄豆腐、豚肉	米、はるさめ、○ホットケーキ粉、○無塩バター、○三温糖、○小麦粉	にんじん、たまねぎ、キャベツ、ピーマン、コーン缶
28 月	ごはん マーボー豆腐 ナムル キャベツスープ オレンジ	保育乳 芋かりんとう	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、三温糖、ごま油、○白ごま、砂糖、片栗粉	オレンジ、にんじん、キャベツ、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
29 火	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 りんご	保育乳 黒糖蒸しケーキ	保育乳、豚肉、沖縄豆腐、○調製豆乳、○こしあん	じゃがいも、米、○ホットケーキ粉、○油、○黒砂糖、あわ、油、砂糖、片栗粉	りんご、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
30 水	ごはん 鶏と厚揚げケチャップ煮 ブロックりツナ和え キャベツすまし汁 バナナ	保育乳 わかめおにぎり	保育乳、鶏もも肉、厚揚げ、ツナ油漬缶	○米、米、油、砂糖	にんじん、たまねぎ、キャベツ、ブロックり、えのきたけ、生しいたけ、○わかめふりかけ
31 木	冬瓜のあんかけどんぶり 鶏のみそ焼き キャベツおかか和え オレンジ	保育乳 ストーンクッキー	保育乳、鶏もも肉、豚ひき肉、○卵、みそ、○牛乳、○きな粉	米、○小麦粉、○無塩バター、○三温糖、砂糖、白ごま、ごま油、片栗粉	とうがん、キャベツ、にんじん、たまねぎ、こまつな、生しいたけ、しめじ、えのきたけ、○レーズン、ねぎ、しょうが、オレンジ

☆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




8月離乳食こんだて表①



2023年8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 白身魚ペースト 人参タマネギカボチャポトペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	軟飯→ごはん 豚肉ポト煮 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ→おにぎり	ミルク、豚肉	米、じゃがいも	たまねぎ、にんじん、なす、かぼちゃ、コーン缶、きゅうり、オクラ、にら		
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トペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	5倍がゆ→軟飯 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	軟飯→ごはん 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ→おにぎり	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、にら、カットわかめ		
3	木	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参キャベツ青菜ペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク さつまいも煮	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク さつまいも煮	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク さつまいも煮	ミルク、白身魚	米、さつまいも	キャベツ、にんじん、こまつな、刻みこんぶ、切り干しだいこん		
4	金	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参キャベツ青菜ペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	5倍がゆ→軟飯 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	軟飯→ごはん 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜ペーストサンド	ミルク、豚肉、豆腐	米、食パン	こまつな、にんじん、もやし、コーン缶、キャベツ、赤ピーマン、黄ピーマン、ピーマン、ねぎ		
5	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		
7	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ツツマイモペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク さつまいも煮	5倍がゆ→軟飯 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ ミルク さつまいも煮	軟飯→ごはん 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ ミルク さつまいも煮	ミルク、豆腐、豚肉	米、さつまいも	たまねぎ、キャベツ、ゴーヤー、にんじん、えのきたけ、ねぎ		
8	火	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参タマネギ青菜ポトペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ→おにぎり	ミルク、白身魚	米、じゃがいも	キャベツ、こまつな、にんじん、たまねぎ、もずく、ピーマン		
9	水	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参冬瓜青菜ツツマイモペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 芋がゆ	5倍がゆ→軟飯 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 芋がゆ	軟飯→ごはん 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 芋がゆ→おにぎり	ミルク、豆腐	米、さつまいも	にんじん、とうがん、ブロッコリー、こまつな、赤ピーマン、ねぎ、干しいたけ		
10	木	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参タマネギ青菜ポトペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ→おにぎり	ミルク、白身魚	米、じゃがいも	もやし、にんじん、こまつな、ねぎ、たまねぎ		
11	金	 山の日 								
12	土	野菜がゆ	ぞうすい 	ぞうすい 	ぞうすい 	豆腐、豚肉	米	にんじん、こまつな、しめじ、えのきたけ、ねぎ		
14	月	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参キャベツ青菜ポトペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 芋がゆ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 芋がゆ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 芋がゆ→おにぎり	ミルク、白身魚	米、じゃがいも	キャベツ、にんじん、たまねぎ、こまつな、えのきたけ、ピーマン、ひじき		
15	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トペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	5倍がゆ→軟飯 豆腐そぼろ煮 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	軟飯→ごはん 豆腐そぼろ煮 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ→おにぎり	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、ピーマン		

★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



8月離乳食こんだて表②



2023年8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	かや熱となる食物	体の調子をよくする食物
16	水	お弁当会				ミルク	さつまいも	
17	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	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	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 人参キャベツ青菜ポテペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 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	じゃがいも、 米、パン	こまつな、たまねぎ、キャベツ、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、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	ミルク 野菜ペーストサンド			
19	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
21	月	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、ブロッコリー、えのきたけ、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	ミルク 野菜がゆ→おにぎり			
22	火	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、 さつまいも	たまねぎ、にんじん、なす、こまつな、きゅうり、ピーマン、カットわかめ
		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	ミルク さつまいも煮			
23	水	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、 ホットケーキ粉	にんじん、ブロッコリー、たまねぎ、生しいたけ、赤ピーマン、黄ピーマン、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	ミルク ホットケーキ			
24	木	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	さつまいも、 米、じゃがいも	にんじん、こまつな、キャベツ、しめじ、ねぎ、干しいたけ
		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	ミルク さつまいも煮			
25	金	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 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	じゃがいも、 米、パン	こまつな、たまねぎ、キャベツ、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、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	ミルク 野菜ペーストサンド			
26	土	野菜がゆ	ぞうすい	ぞうすい	ぞうすい	豆腐、豚肉	米	にんじん、たまねぎ、キャベツ、ピーマン、コーン缶
28	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	にんじん、キャベツ、もやし、こまつな、干しいたけ
		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	ミルク さつまいも煮			
29	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	じゃがいも、 米	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、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	ミルク 野菜がゆ→おにぎり			
30	水	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参タネキ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 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、豆腐	米	にんじん、たまねぎ、キャベツ、ブロッコリー、えのきたけ、生しいたけ、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	ミルク 野菜がゆ→おにぎり			
31	木	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参タネキ青菜冬瓜ペースト	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	とうがん、キャベツ、にんじん、たまねぎ、こまつな、生しいたけ、しめじ、えのきたけ、ねぎ
		ミルク 芋がゆ	ミルク 芋がゆ	ミルク 芋がゆ	ミルク 芋がゆ→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