,	1						
	献立	タンドリーチキン オ	て根サラダ まり	ハたけと	きゃべつのスープ	<u>別購入</u>	
1日(木)	補食	スイートポテト				とりミンチ・たま	えねぎ
	 離孚	 L初期		離孚	1中期	離乳後期	Я
		か月頃		7~8	か月頃	9~11か月	-
			1110 - 11 -		1 1 1 18:1 1	1110 - 11 -	
みぞれ煮		・にんじんはゆでてうら	とりのつくね煮		・たまねぎはゆでて、み		
大根		ごしする	とり肉ミンチ		じん切りにする	とりミンチ	15
にんじん。	5	・おろし大根とにんじん			・ミンチ、野菜、かたくり		15
■ 野菜スープ1	0~15	を野菜スープでひと煮	かたくり粉		粉を混ぜ、小さく丸める		t2/3
		する	野菜スープ		野菜スープにつくねを		40
		・たまねぎはゆでてうら	砂糖	t1/9	入れて煮、味付けする	砂糖	t1/7
		ごしし、野菜スープで煮	しょうゆ	t1/9		しょうゆ	t1/7
野菜スープ1	0~15	ර				きゃべつのごまみ	メそあえ
			きゃべつのごまる		野菜はゆでて、みじん	きゃべつ	15
野菜スープ	60		きゃべつ	10	切りにする	にんじん	5
			にんじん	5	すりごまを加え、調味	すりごま	0.2
全がゆつぶし			すりごま	0.2	料であえる	酢	t1/9
(10倍がゆ程度) 3	80~50		酢	t1/10		みそ	t1/8
			みそ	t1/9		砂糖	t1/9
			砂糖	t1/10		大根スープ	
野菜スープ		•				大根	15
大根			大根スープ		大根はゆでて、みじん	1	100
にんじん			大根	10	切りにする	しょうゆ	t1/4
たまねぎ			野菜スープ				, -
きゃべつ			しょうゆ	t1/6		全がゆ ~ 軟飢	液
こんぶ] 567.7	c., 0		1.73 (ア + 1.73 (5倍がゆ程度)	*^
			全がゆ	50~80		90 80	0
			(7倍がゆ程度)				-

	献立	牛肉のみそだれかり	ナ すまし汁 トマト		<u>別購入</u>
2日(金)	補食	ひじきおにぎり			牛ミンチ・じゃがいも ふ
		L初期 か月頃	離乳中期 7~8か月頃		離乳後期 9~11か月頃
	15 5	・材料はゆでてうらごし し、野菜スープで煮る	牛赤身ミンチ 13 きゃべつ 5	切りにする。トマトは皮 と種を取り、細かく切る ・材料を野菜スープで	牛肉のトマト煮 牛ミンチ 15 きゃべつ 5 トマト 10 野菜スープ20~25
トマト	15	・トマトは皮と種をとり、 うらごしする ・野菜スープでひと煮 する	しょうゆ t1/10 じゃがいものバター煮 じゃがいも 20 バター t1/8	・じゃがいもは皮をむ き、ゆでて1cm位の角	しょうゆ t1/8 じゃがいものバタ―煮 じゃがいも 25 バター t1/7
野菜スープ きゃべつ にんじん じゃがいも こんぶ	60∼50		ふのスープ ふ 2こ 野菜スープ 80 しょうゆ t1/6 全がゆ 50~80 (7倍がゆ程度)		ふのスープ ふ 2こ 野菜スープ 100 しょうゆ t1/4 全がゆ ~ 軟飯 (5倍がゆ程度) 90 80

- *量はあくまでも目安なので、子どもの食欲や成長・発達の状況に応じて、食事の量を調整してください。 *園では午前の補食は離乳中期から(主に果物)、午後の補食は離乳後期から提供しています。
- *野菜スープの量は目安量なので、加減してください。 *献立表のtは小さじ(5ml)のことです。

	献立	中華汁そば 果物			別購入
3日(土)	補食	1 471 613 3813			うどん・豚ミンチ さつまいも
		l初期 か月頃	1	山中期 か月頃	離乳後期 9~11か月頃
さつまいも	30 15 5 80 シュ 15	・うどんはゆでて、細かく切る ・野菜はゆでて、うらごしする ・うどんを野菜スープで煮て、野菜を加えてで煮る ・さつまいもはごしてというとででまでで煮る ・さつまでで煮る	うどん 50 はくさい 20 にんじん 5 豚赤身ミンチ 13 野菜スープ 100 しょうゆ t1/4	き、ゆでて1cm位の角	うどん 70 はくさい 25 にんじん 5 豚ミンチ 15 野菜スープ 120

	献立	カレーシチュウ フレ	ノンチサラダ		別購入
5日(月)	補食	黒糖蒸しパン【離り	牛ミンチ		
		L初期 か月頃	離乳中期 7~8か月頃		離乳後期 9~11か月頃
じゃがいも りんご にんじんのうら	10 10 ごし煮 15 0~15 60	らごしする ・すりおろしりんごを加えて煮る ・にんじんはゆでてうらごしし、野菜スープで煮る	牛赤身ミンチ 13 たまねぎ 15 にんじん 5 野菜スープ20~25 しょうゆ t1/10 かたくり粉 t1/4 フレンチサラダ きゃべつ 10	・野菜はゆでて、みじん 切りにする ・材料を調味料であえ る	件ミンチ 15 たまねぎ 20 にんじん 5 野菜スープ25~30 しょうゆ t1/8 かたくり粉 t1/3 フレンチサラダ きゃべつ 15
野菜スープ じゃがいも にんじん たまねぎ きゃべつ こんぶ				・じゃがいもはゆでて、 1cm位の角切りにする	

- *量はあくまでも目安なので、子どもの食欲や成長・発達の状況に応じて、食事の量を調整してください。
- *園では午前の補食は離乳中期から(主に果物)、午後の補食は離乳後期から提供しています。
- * 野菜スープの量は目安量なので、加減してください。
- *献立表のtは小さじ(5ml)のことです。

	献立	焼き魚 きんぴら ā	みそ汁		<u>別購入</u>	
6日(火)	補食	ふわふわケーキ			白身魚・たまね	ぎ
	離乳	 L初期	離		離乳後其	
		か月頃	7~	8か月頃	9~11か月	
中身魚 野菜スープ かたくり粉 野菜のうらごし かぼちゃ にんじん 野菜スープ1	10 5~10 t1/6 煮 15 5	・魚はゆでて骨と皮を取り、すりつぶす ・野菜スープで煮て、水溶きかたくりを加える ・かぼちゃは皮をむき、ゆでてうらごしする・にんじんはゆでてうら	魚のほぐし煮 白身魚 13 たまねぎ 10 にんじん 5 野菜スープ20~2 砂糖 t1/1 しょうゆ t1/1	・魚はゆでて、骨と皮をとりほぐす ・野菜はゆでて、みじん切りにする ・野菜スープを加えて う煮て、味付けする ・かぼちゃは皮をむき、 ゆでて1cm位の角切り にする	魚のほくし煮 の身まねじん 野糖しょうやいばいますが いばないでする。 かばないでする。 かばないでする。 かばないでする。 かばないでする。 かばないでする。 かばないでする。 かばないできる。 かがないできる。 かできる。 かできる。 かできる。 かできる。 かできる。 かできる。 かできる。 かできる。 かできる。 かできる。 かできる。 かできる。 かできる。 かでも、 かできる。 かできる。 かできる。 かできる。 かできる。 かできる。 かできる。 かできる。 かできる。 かできる。 かできる。 かできる。 かできる。 かできる。 かできる。 かできる。 かできる。 かできる。 かできる。 かでも。 かでも、 かでも。 かでも、 かでも。 かでも、 かでも、 かでも、 かでも、 かでも、 かでも、 かでも、 かでも、	15 15 5 25~30 t1/8 t1/8
野菜スープ 全がゆつぶし (10倍がゆ程度) 3 野菜スープ かぼちゃ にんじん たまねぎ こんぶ	60 30~50		みそスープ 干しわかめ 0.2 野菜スープ 80 みそ t1/3 全がゆ 50~8		みそスープ 干しわかめ 野菜スープ みそ 全がゆ ~ 軟節 (5倍がゆ程度) 90 80	

	献立	大豆入り炒りどり 酢	のもの		別購入	
7日(水)	補食	ツナホットドッグ 【離乳後 一口大に切った。	とりミンチ・食パン			
	離孚	L初期	離	乳中期	離乳後其	月
	5~6	か月頃	7~	8か月頃	9~11か月	頃
きゅうりのあけ! きゅうり にんじん	15 0~15 ぎの煮 15 5 0~15	・じゃがいもはゆでてう らごしし、野菜スープを 加えてトロッとするまで 煮る ・にんじんはゆでてうら ごしする ・きゅうりは皮をむいて すりおろし、にんじんと ともに野菜スープで煮 る	じゃがいものミートソースかい じゃがいも 15 たまねぎ 5 とり肉ミンチ 13 野菜スープ10~1 砂糖 t1/1 しょうゆ t1/1 かたくり粉 t1/5 すのもの きゅうり 10 にんじん 5	・じゃがいもは皮をむ ・じゃがいもは皮をむ き角切りにする ・たんぎりにし、プきはし、プきはし、プきはし、の もに野菜ス水でけたる。 もに野菜ス水ではいまでがいまでがいまでがいまでがいまででがいまででででででででででいた。 ・野球にはないでででいたがいにはないででででいた。 ・野球にはないでででいたがいではないででででいた。 ・はいかいにはないでででいた。 ・はいかいにはないでである。 ・にん切りにする。 ・にん切りにする。 ・にん切りにする。 ・にん切りにする。	じゃじたと野砂しかのきにじ砂酢にかがいがおきまたものであるがいできまたがいのからにで砂酢がいがいますがいがいますがいがいがいできますが、 かいぎ チー りがい がい が	20 5 15 15~20 t1/9 t1/9 t1/4 15 5 t1 t1/9 t1/9
こんぶ			A 1814		全がゆ~軟節	返
			全がゆ 50~8	0	(5倍がゆ程度)	_
			(7倍がゆ程度)		90 80	U

- *量はあくまでも目安なので、子どもの食欲や成長・発達の状況に応じて、食事の量を調整してください。
- *園では午前の補食は離乳中期から(主に果物)、午後の補食は離乳後期から提供しています。
- *野菜スープの量は目安量なので、加減してください。 *献立表のtは小さじ(5ml)のことです。

	献立	おたのしみの日			別購入	
8日(木)	補食	フルーツ白玉【離乳	フルーツ白玉【離乳後期】 フルーツゼリー(缶詰なし)			
		L初期 か月頃		礼中期 3か月頃	離乳後期 9~11か月頃	
mz +++ °						
野菜スープ						

(A)	献立	かいじゅう揚げ 中	華風サラダ すまし汁		別購入	
9日(金)	補食	さつまいものおやき				
	離乳	 L初期	離孚	L 中期	離乳後其	月
	5~6	か月頃	7~8	か月頃	9~11か月	頃
豆腐 にんじん 野菜スープ1 きゃべつのうら	25 5 0~15 ごし煮 15 0~15 60	・野菜はゆでて、うらご しする ・野菜スープに材料を 加えて煮る ・きゃべつはゆでてうら ごしし、野菜スープで 煮る	とり肉ミンチ 13 たまねぎ 10 にんじん 5 野菜スープ20~25 みそ t1/9 中華風サラダ きゅうり 10 にんじん 3 きれでつ 10 春雨 1 砂糖 t1/10	・材料を野菜スープで煮て、味付けする ・春雨はゆでて、みじん切りにする ・野菜はゆでて、みじん切りにする ・野菜はゆでて、みじん切りにする ・材料を調味料であえる	とたに野み 華きにき春砂まん菜そ 風うじべ サりんつ まがん サリんつ まかん か まかん か まかん か まかん か まかん か か か か か か	15 15 5 25~30 t1/7 15 5 15 1 t1/9
野菜スープ にんじん きゃべつ たまねぎ こんぶ				・豆腐は1cm位の角切 りにする	酢 豆腐のスープ 豆腐 野菜スープ しょうゆ 全がゆ ~ 軟節 (5倍がゆ程度) 90 86	15 100 t1/4 飯

- *量はあくまでも目安なので、子どもの食欲や成長・発達の状況に応じて、食事の量を調整してください。
- *園では午前の補食は離乳中期から(主に果物)、午後の補食は離乳後期から提供しています。
- *野菜スープの量は目安量なので、加減してください。 *献立表のtは小さじ(5ml)のことです。

	献立	きのこと豚肉のスパ	ペゲティ 果物		別購入
10日(土)	補食		うどん・豚ミンチ かぼちゃ		
		L初期 か月頃	1	L中期 か月頃	離乳後期 9~11か月頃
にんじん 野菜スープ かぼちゃマッシ かぼちゃ	30 15 5 80 'ユ 15	・うどんはゆでて、細かく切る ・野菜はゆでて、うらご しする ・うどんを野菜スープで 煮て、野菜を加えて ・かぼちゃはは皮をむ野で でプラッと ・かででプを加えてトロッと するまで煮る	うどん 50 たまねぎ 20 にんじん 5 豚赤身ミンチ 13 野菜スープ 100 しょうゆ t1/4	・うどんはゆでて、細かく切る ・野菜もゆでて、みじん切りにする ・野菜もと野菜スープをからといるで煮て大けする ・かぼちゃは皮をむ角切りにする ・かまる・かででする・かままる・かままる	うどん 70 たまねぎ 25 にんじん 5 豚ミンチ 15 野菜スープ 120 しょうゆ t1/3 かぼちゃコロコロ煮 かぼちゃ 25 野菜スープ15~20

	献立	炒り豆腐 わかめと	:コーンの和風炒め ト ⁻	マト	別購入	
12日(月)	補食	りんごケーキ				
	 離乳初期 5~6か月頃		離乳中期 7~8か月頃		離乳後期 9~11か月頃	
チンゲン菜のうら	25 10 0~15 oごし煮 た)15 0~15	・豆腐はうらごしする ・野菜はゆでて、うらご しする ・野菜スープに材料を 加えて煮る ・チンゲン菜はゆでて、 水気を絞り、葉先をうら ごしする ・材料を野菜スープで ひと煮する	豆腐と野菜煮 豆腐 35 たまねぎ 10 にんじん 5 野菜スープ25~30 しょうゆ t1/9 チンゲン菜の煮びたし チンゲン菜 10 にんじん 5 野菜スープ10~15 砂糖 t1/10 しょうゆ t1/10	・豆腐は粗くつぶす ・野菜はゆでてみじん 切りにする ・材料を野菜スープ ・オ気を軽けけする ・チ気を絞り、かじんはりにかじんはゆでている ・にんじりにする ・にん切りにする ・わかめはもどして細 かく切る	豆腐と野菜煮 豆腐 45 たまねぎ 15 にんじん 5 野菜スープ30~35 しょうゆ t1/7 チンゲン菜の煮びたし チンゲン菜 15 にんじん 5 野菜スープ15~20 砂糖 t1/8	

- *量はあくまでも目安なので、子どもの食欲や成長・発達の状況に応じて、食事の量を調整してください。
- *園では午前の補食は離乳中期から(主に果物)、午後の補食は離乳後期から提供しています。
- * 野菜スープの量は目安量なので、加減してください。
- *献立表のtは小さじ(5ml)のことです。

	献立	鶏肉のノルウェー属	l ツナサラダ えのき	スープ	別購入	
13日(火)	補食	フルーツヨーグルト 【離乳後期】フルー	たまねぎ			
		l 初期 か月頃		l中期 か月頃	離乳後期 9~11か月	
きゃべつ にんじん 野菜スープ1 きゅうりのおろ	15 5 0~15 し煮 15 5~10	・きゅうりは皮をむいて すりおろし、野菜スープ で煮る	とり肉ミンチ 13 たまねぎ 10 にんじん 5 油 t1/6 野菜スープ20~25 しょうゆ t1/10 すのもの きゅうり 10	切りにする ・ミンチ、野菜を油で炒め、野菜スープを加えてひと煮し、しょうゆで味付けする ・野菜はゆでて、みじん切りにする ・材料を調味料であえる	とりミンチ たまねぎ にんじん 油 野菜スープ2 しょうゆ すのもの きゅうり	15 15 5 t1/5
野菜スープ たまねぎ きゃべつ にんじん こんぶ			きゃべつスープ きゃべつ 10 野菜スープ 80 しょうゆ t1/6 全がゆ 50~80		きゃべつスープ きゃべつ 野菜スープ しょうゆ 全がゆ ~ 軟節 (5倍がゆ程度) 90 80	15 100 t1/4 饭

	献立	豚肉と野菜の炒め物	勿 じゃこまめ すまし	汁	<u>別購入</u>
14日(水)	補食	クリームパン			豚ミンチ
		L初期 か月頃	離乳中期 7~8か月頃		離乳後期 9~11か月頃
たまねぎ にんじん 野菜スープ1 きゃべつのうら	煮 15 5 0~15 15 15 0~15 60	・野菜はゆでてうらごし し、野菜スープを加え て煮る ・きゃべつはゆでてうら ごしし、野菜スープで 煮る	豚肉と野菜のみそ煮 豚赤身ミンチ 13 きゃべつ 10 にんじん 5 野菜スープ20~25 みそ t1/9 じゃこマリネ風 じゃこ 3 すりごま 0.2 砂糖 t1/10 酢 t1/10	・野菜はゆでて、みじん 切りにする ・材料を野菜スープで 煮て、味付けする ・じゃこはゆでて、みじ ん切りにする ・フライパンで空炒りし て、すりごま、調味料を 加える ・たまねぎはゆでて、細 かく切る	豚肉と野菜のみそ煮 豚ミンチ 15 きゃべつ 15 にんじん 5 野菜スープ25~30 みそ t1/7 じゃこマリネ風 じゃこ 5 すりごま 0.2 砂糖 t1/9 酢 t1/9
					90 00

- *量はあくまでも目安なので、子どもの食欲や成長・発達の状況に応じて、食事の量を調整してください。
- *園では午前の補食は離乳中期から(主に果物)、午後の補食は離乳後期から提供しています。
- *野菜スープの量は目安量なので、加減してください。
- *献立表のtは小さじ(5ml)のことです。

	献立	肉コロッケ ひじきの	三杯酢 果物			別購入	
15日(木)	補食	五平もち【離乳後期					
	 離乳初期 5~6か月頃				l中期 か月頃	離乳後期 9~11か月	
きゅうり にんじん 野菜スープ1 マッシュポテト じゃがいも	ぎの煮 15 5 0~15 15 0~15 60	・にんじんはゆでてうら ごしする ・きゅうりは皮をむいて すりおろし、にんじんと ともに野菜スープで煮 る ・じゃがいもはゆでてう らごしし、野菜スープを 加えてトロッとするまで 煮る	木 ひ さい ひ か か か か か か か か か か か か か か か か か か	20 13 5 t2/3 t1/6 1 10 5 t1/10 t1/10	・じゃがいもはゆでてつ ぶす ・たまねぎはゆでてみ じん切りにし、じゃがい もに別めて、じゃがい もに混ぜ合わせる ・平たく丸めて、かたく り粉をつけて焼く ・ひじきはもどしてゆで て、みじん切りにする ・野菜はゆでて、みじん 切りにする ・材料を調味料であえる	木 じゅうじゅん かい	25 15 5 t2/3 t1/6 1 15 5 t1/9 t1/9 t1/9 t1/9
			全がゆ (7倍がゆ程度)	50 ~ 80		王がゆる (5倍がゆ程度) 90 8	

	献立	魚の照り焼き きゃ	べつのソテー みそ汁		<u>別購入</u>	
16日(金)	補食	わらびもち			白身魚・たまねぎ	
離乳初期			離学	離乳後期		
	5~6	か月頃 	/~8	か月頃 :	9~11か月	項
にんじん 野菜スープ1	10 10 0~15 t1/4	・材料を野菜スープで	白身魚 13 にんじん 5 たまねぎ 10 野菜スープ20~25	・野菜はゆでて、みじん 切りにする ・材料を野菜スープで	白身魚 にんじん たまねぎ	15 5 15
		煮て水溶きかたくりを 加える	しょうゆ t1/10	煮て味付けし、水溶き かたくりでとろみをつけ		t1/8 t1/8
		・たまねぎはゆでてうら ごしし、野菜スープで	かたくり粉 t1/4	ó	かたくり粉	t1/3
野菜スープ1	0∼ 15	煮る	きゃべつ 15	・きゃべつはゆでてみじ ん切りにし、野菜スー	きゃべつの煮つ きゃべつ	20
野菜スープ	60		野菜スープ10~15 しょうゆ t1/10	プで煮て味付けする	野菜スープ1! しょ う ゆ	5 ~ 20 t1/8
全がゆつぶし						
(10倍がゆ程度) 3 野菜スープ きゃべつ にんじん たまねぎ	<u>80~50</u>			・なすは皮をむいてゆ で、みじん切りにする	みそスープ なす 野菜スープ みそ	15 100 t2/3
た			全がゆ 50~80 (7倍がゆ程度)		全がゆ ~ 軟飯 (5倍がゆ程度) 90 80	

- *量はあくまでも目安なので、子どもの食欲や成長・発達の状況に応じて、食事の量を調整してください。
- *園では午前の補食は離乳中期から(主に果物)、午後の補食は離乳後期から提供しています。
- * 野菜スープの量は目安量なので、加減してください。
- *献立表のtは小さじ(5ml)のことです。

i							
	献立	五色冷麺			<u>別購入</u> うどん・牛ミンチ・たまね		
17日(土)	補食						
			1	l中期 か月頃	離乳後期 9~11か月頃		
うどんだが のくたくだっというとはいうだいです。 からとまれいでするでは、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、	30 15 5 80 シュ 15	・うどんはゆでて、細かく切る ・野菜はゆでて、うらご しする ・うどんを野菜スープで 煮て、野菜を加えて煮 る ・さつまいもは皮をむ き、ゆでてうらごし、、 野菜スープを加えてト ロッとするまで煮る	たまねぎ 20 にんじん 5 牛赤身ミンチ 13 野菜スープ 100 しょうゆ t1/4	き、ゆでて1cm位の角	うどん 70 たまねぎ 25 にんじん 5 牛ミンチ 15 野菜スープ 120 しょうゆ t1/3 さつまいもコロコロ煮 さつまいも 25 野菜スープ15~20		

	献立	魚の南蛮漬け じゃ	がいもと野菜の	カソテー	- すまし汁	別購入	
19日(月)	補食	マーブルケーキ				白身魚	
離乳初期 5~6か月頃			離乳中期 7~8か月頃			離乳後期 9~11か月	-
白身魚	10 10 0 ~ 15	・魚はゆでて骨と皮を 取り、すりつぶす ・じゃがいもはゆでてう らごしする ・材料を野菜スープで 煮る	白身魚 じゃがいも 野菜スープ2 砂糖	13 10 20~25 t1/10	・魚はゆでて、骨と皮を とりほぐす ・じゃがいもはゆでて、 1cm位の角切りにする ・野菜スープを加えて ひと煮し、味付けする	白身魚 じゃがいも	15 15 25~30 t1/8 t1/8
	15	・にんじんはゆでてうら ごしし、野菜スープで 煮る	すのもの きゅうり にんじん 砂糖 酢	10	・材料を調味料であえ る	きゅうり	15 5 t1/9 t1/9
全がゆつぶし (10倍がゆ程度) 3/ 野菜スープ にんじん じゃがいも こんぶ	0∼50		ふのスープ ふ 野菜スープ しょうゆ 全がゆ (7倍がゆ程度)	2こ 80	ర	ふのスープ ふ 野菜スープ しょうゆ 全がゆ ~ 軟能 (5倍がゆ程度) 90 86	

- *量はあくまでも目安なので、子どもの食欲や成長・発達の状況に応じて、食事の量を調整してください。
- *園では午前の補食は離乳中期から(主に果物)、午後の補食は離乳後期から提供しています。
- *野菜スープの量は目安量なので、加減してください。 *献立表のtは小さじ(5ml)のことです。

	献立	洋風マーボー豆腐	ブロッコリーのかつま	ふあえ	<u>別購入</u>
20日(火)	補食	あげごぼうと果物	さつまいも・ふ		
	離孚	L初期	離乳	1中期	離乳後期
		か月頃	7~8	か月頃	9~11か月頃
豆腐 たまねぎ 野菜スープ1 かたくり粉 ブロッコリーのうら ブロッコリー	15 10 5~20 t1/4 5ごし煮 15 0~15	・豆腐はうらごしする ・野菜はゆでて、うらご しする ・野菜スープで材料を 煮て、水溶きかたくりを 加える ・ブロッコリーはゆでて うらごしし、野菜スープ でひと煮する	豆腐のくず煮 豆腐 25 豚赤身ミンチ 5 たまねぎ 10 にんじん 5 野糖 t1/9 しょうゆ t1/9 かたくり粉 t1/4 ブロッコリーのかつおあえ ブロッコリー 15 かでは 0.3 砂糖 t1/10 しょうゆ t1/10	・豆腐は1cm位の角切りにする ・野菜はゆでてみじん切りにする ・材料を野菜スープで煮て味付けし、水溶きかたくりでとろみをつける ・ブロッコリーはゆでてみじん切りにし、かったくりでとるかたてくりでとろみをからた。	豆腐 35 の 35 の 35 の 35 の 35 の 35 の 35 の 35 の 36 まおじん プ 30~35 か 15 い 5 野砂しか 11/7 か 17 か 1
			全がゆ 50~80 (7倍がゆ程度)		全がゆ ~ 軟飯 (5倍がゆ程度) 90 80

i i					1	
, ,	献立	鶏肉のさっぱり煮	小松菜のあえもの も	やしのスープ	<u>別購入</u>	
21日(水)	補食	にんじんジャムクラ	とりミンチ・たまねぎ			
	 離孚	 L初期	離爭	[中期	離乳後期	1
	5~6	か月頃	7~8	か月頃	9~11か月	頃
小松菜(葉先) にんじん 野菜スープ1	煮 15 5 0~15 ごし煮 15	・小松菜はゆでて水気を絞り、葉先をうらごしする ・にんじんもゆでて、うらごしする ・材料を野菜スープでひと煮する ・はくさいはゆでてうら	とりのつくね煮 とり肉ミンチ 13 たまねぎ 10 かたくり粉 t1/3 野菜スープ 40 砂糖 t1/9 しょうゆ t1/9 あえもの 小松菜 15 にんじん 5 砂糖 t1/10	・たまねぎはゆでて、み じん切りにする ・ミンチ、野菜、かたくり 粉を混ぜ、小さく丸める ・野菜スープにつくねを 入れて煮、味付けする	とりとたか野砂し え小に砂のりまたくス ゆん も松んじれる かんじん おいに 砂ボル かんじ おんじ おんがん かんじん かん かんじん かん かんじん かん	15 15 t2/3 40 t1/7 t1/7
全がゆつぶし (10倍がゆ程度) 3 野菜スープ はくさい にんじん たまねぎ こんぶ	80 ~ 50		みそスープ	・材料を調味料であえる ・はくさいはゆでて、み じん切りにする	しょうゆ みそスープ はくさい 野菜スープ みそ 全がゆ~軟賃 (5倍がゆ程度) 90 80	

- *量はあくまでも目安なので、子どもの食欲や成長・発達の状況に応じて、食事の量を調整してください。
- *園では午前の補食は離乳中期から(主に果物)、午後の補食は離乳後期から提供しています。
- *野菜スープの量は目安量なので、加減してください。
- *献立表のtは小さじ(5ml)のことです。

	献立	牛肉の甘辛煮 はり	りはり漬け みそ汁		<u>別購入</u>		
22日(木)	補食	とうもろこし 【離乳	とうもろこし【離乳後期】むしいも				
 離乳初期 5~6か月頃				l中期 か月頃	離乳後期 9~11か月	-	
たまねぎ 野菜スープ1 きゅうりのあけり きゅうり にんじん	15 0~15 ずの煮 15 5 0~15	・たまねぎはゆでてうらごしし、野菜スープで煮る ・にんじんはゆでてうらごしする ・きゅうりは皮をむいてすりおろし、にんじんとともに野菜スープで煮る	キ赤身ミンチ 13 たまねぎ 10 にんじん 5 油 t1/6 野菜スープ20~25 しょうゆ t1/10	・ミンチ、野菜を油で炒め、野菜スープを加え てひと煮し、しょうゆで 味付けする	牛ミンチ たまねぎ にんじん 油 野菜スープ2 しょうゆ	15 15 5 t1/5	
全がゆつぶし (10倍がゆ程度) 3	80~50		にんじん 5 野菜スープ10〜15 砂糖 t1/10 しょうゆ t1/10	りにする ・にんじんはゆでて、み じん切りにする ・材料を野菜スープで 煮て、味付けする	にんじん 野菜スープ1 砂糖 しょうゆ	5	
野菜ス一プ たまねぎ にんじん じゃがいも こんぶ				1cm位の角切りにする	みそスープ じゃがいも 野菜スープ みそ 全がゆ ~ 軟飢 (5倍がゆ程度) 90 80		

	献立	酢豚風 かぼちゃ <i>0</i> .)バター焼き 果物		別購入	
23日(金)	補食	わかめおにぎり			豚ミンチ	
		l初期 か月頃	l	l中期 か月頃	離乳後期 9~11か月頃	
かぼちゃ 野菜スープ1 野菜のうらごし	7ユ 15 0~15 煮 15 5 0~15 60	・かぼちゃは皮をむき、 ゆでてうらごしし、野菜 スープを加えてトロッと するまで煮る ・野菜はゆでてうらごし し、野菜スープを加え て煮る	豚ミンチと野菜のくずとじ 豚赤身ミンチ 13 たまねぎ 15 にんじん 5 野菜スープ20~25 しょうゆ t1/10 かたくり粉 t1/4 かぼちゃのバター煮 かぼちゃ 20 バター t1/8 野菜スープ10~15	・野菜はゆでて、みじん切りにする ・材料を野菜スープで煮て味付けし、水溶きかたくりでとろみをつける ・かぼちゃは皮をむき、ゆでて1cm位の角切りにする ・バターでさっと炒め、野菜スープで煮る ・にんじんはゆでて、みじん切りにする	豚ミンチと野菜の 豚まおじん おまれじん りょうに が がいない が がいない が がない が が が が が が が が ず 菜 スープ 1	くずとじ 15 20 5 5~30 t1/8 t1/3 対 25 t1/7 5~20 f 15 100 t1/4

- *量はあくまでも目安なので、子どもの食欲や成長・発達の状況に応じて、食事の量を調整してください。
- *園では午前の補食は離乳中期から(主に果物)、午後の補食は離乳後期から提供しています。
- *野菜スープの量は目安量なので、加減してください。
- *献立表のtは小さじ(5ml)のことです。

	献立	焼きとり丼 果物			<u>別購入</u>	
24日(土)	補食		とりミンチ じゃがいも			
	離乳初期 5~6か月頃			離乳中期 7~8か月頃		
5~6か月頃 野菜のうらごし煮 ・じゃがいもは皮をむ き、ゆでてうらごしする き、ゆでてうらごしする たまねぎ 5 にんじん 10 野菜スープ20~25・材料を野菜スープで ひと煮する		とり肉ミンチ 13 たまねぎ 15 にんじん 5 野菜スープ 30 しょうゆ t1/5 全がゆ 50~80 じゃがいもコロコロ煮 じゃがいも 20	・野菜はゆでて、みじん 切りにする ・とりミンチと野菜を野菜スープで煮てからまか、味付けする く煮込み、味付けする とがいもはゆでて1 でm位の角切りにし、と 素する	とりミンチ たまねぎ にんじん 野菜スープ しょうゆ 全がゆ じゃがいもコロコ	25	

	献立	豚肉のしょうが焼き	サワーサラダ みそ汁	-	<u>別購入</u>	
26日(月)	補食	チヂミ			豚ミンチ	
	離乳初期		,	L中期 	離乳後期	-
	<u>5~6</u>	か月頃 	7~8	か月頃 	9~11か月	頃
にんじん	10 5	ごしする ・おろし大根とにんじん を野菜スープでひと煮	豚赤身ミンチ 13 たまねぎ 10 にんじん 5	・野菜はゆでて、みじん 切りにする ・ミンチ、野菜を油で炒 め、野菜スープを加え	豚ミンチ たまねぎ	15
	15	する ・きゃべつはゆでてうら ごしし、野菜スープで 煮る	野菜スープ20~25 しょうゆ t1/10		油 野菜スープ2 しょうゆ	t1/5 5~30 t1/8
野菜スープ 全がゆつぶし	60		きゃべつ 15 きゅうり 5 砂糖 t1/10	野菜はゆでて水気を 絞り、みじん切りにする材料を調味料であえる	きゃべつ	20 5 t1/9
(10倍がゆ程度) 3 	30 ~ 50			・大根ゆでて、みじん切 りにする	しょうゆ みそスープ 大根	t1/9 15
大根 にんじん きゃべつ たまねぎ			野菜スープ 80 みそ t1/3 全がゆ 50~80		野菜スープ みそ 全がゆ ~ 軟飢	100 t2/3
こんぶ			(7倍がゆ程度)		エカザラ (5倍がゆ程度) 90 80	

- *量はあくまでも目安なので、子どもの食欲や成長・発達の状況に応じて、食事の量を調整してください。
- *園では午前の補食は離乳中期から(主に果物)、午後の補食は離乳後期から提供しています。
- * 野菜スープの量は目安量なので、加減してください。
- *献立表のtは小さじ(5ml)のことです。

	献立	魚のトマトソースかり	別購入			
27日(火)	補食	白雪団子			白身魚	
	離乳初期 5~6か月頃			l中期 か月頃	離乳後其 9~11か月	•
野菜スープ かたくり粉 かたくり粉 野菜のうらごし	10 5~10 t1/6 煮 15 5 0~15 60	・魚はゆでて骨と皮を取り、すりつぶす ・野菜スープで煮て、水溶きかたくりを加える ・野菜はゆでてうらごし し、野菜スープを加え て煮る	魚のみそ煮 白身魚 13 じゃがいも 10 野菜スープ20~25 みそ t1/9 アスパラのかつおあえ アスパラ 15 かつお節 0.3 砂糖 t1/10 しょうゆ t1/10	・魚はゆでて、骨と皮を とりほぐす ・じゃがいもはゆでて、 1cm位の角切りにする ・野菜スープを加えて 煮て、味付けする ・アスパラはゆでてみじ ん切りにし、かつお節 と調味料であえる ・たまねぎはゆでて、細 かく切る	魚の身がいも 野菜そ アスパラのかつ アスパお 砂はようゆ	15 15 25~30 t1/7 かおあえ 20 0.3 t1/9 t1/9 15 100 t1/4
こんぶ					90 80	0

	献立	豚肉の梅干煮 酢の	のもの そうめんのする	まし汁	別購入	
28日(水)	補食	ごまクッキー			豚ミンチ	
<u>離</u> 親初期 第乳初期 5~6か月頃				礼中期 か月頃	離乳後期 9~11か月	-
きゃべつ にんじん 野菜スープ1 きゅうりのおろ	15 5 0~15 し煮 15 5~10	し、野菜スープで煮る ・きゅうりは皮をむいて すりおろし、野菜スープ で煮る	豚赤身ミンチ 13 きゃべつ 15 にんじん 5 野菜スープ20~25 しょうゆ t1/10 かたくり粉 t1/4 すのもの 10 にんじん 5 干しわかめ 0.2	・野菜はゆでて、みじん 切りにする ・わかめはもどしてゆで て、みじん切りにする ・材料を調味料であえ	豚ミンチ きゃんじん 野菜ラゆ かたくり粉 かたりりり	15 20 5
野菜スープ きゃべつ にんじん こんぶ			そうめん 2 野菜スープ 80	・そうめんはゆでて細かく切る ・野菜スープに材料を加えて煮込み、しょうゆで味付けする		

- *量はあくまでも目安なので、子どもの食欲や成長・発達の状況に応じて、食事の量を調整してください。
- *園では午前の補食は離乳中期から(主に果物)、午後の補食は離乳後期から提供しています。
- *野菜スープの量は目安量なので、加減してください。
- *献立表のtは小さじ(5ml)のことです。

	++-	ナナンエビュロ 1	エミね / 井のごせたこ	⊥ – ⊥ \ ⊃		
29日(木)	献立	チキンナゲット風(<u>別購入</u>			
	補食	マフィン				
離乳初期			離乳中期		離乳後期	
5~6か月頃			7~8か月頃		9~11か月頃	
はくさい にんじん 野菜スープ1 ほうれん草のうら ほうれん草(葉を 野菜スープ1 野菜スープ 全がゆつぶし (10倍がゆ程度) 3	煮 15 5 0~15 ごし煮 た)15 0~15 60	・野菜はゆでて、うらご しする ・材料を野菜スープで ひと煮する ・ほうれん草はゆでて、 水気を絞り、葉先をうら ごしする ・材料を野菜スープで ひと煮する	とり肉と野菜のみそ煮 とり肉ミンチ 13 はくさい 10 にんじん 5 野菜スープ20~25 みそ t1/9 ほうれん草のごまあえ ほうれん草 15 にんじん 5 すりごま 0.2 しょうゆ t1/10	 ・野菜はゆでて、みじん切りにする ・材料を野菜スープで煮て、味付けする ・ほうれん草はゆでて水気を絞り、みじん切 	とりとはに野み はに野み いっという はい できる できる はい いっぱい こう はい いっぱい いっぱい いっぱい いっぱい いっぱい いっぱい いっぱい い	みそ煮 15 5 5~30 t1/7 まあえ 0.2 t1/9
野菜スープ はくさい にんじん			豆腐 10 野菜スープ 80 しょうゆ t1/6	91-9 0	野菜スープしょうゆ	100 t1/4
こんぶ			全がゆ 50~80 (7倍がゆ程度)		全がゆ ~ 軟飢 (5倍がゆ程度) 90 80	

30日(金)	献立	きゃべつと厚揚げの	別購入			
	補食	フルーツゼリー 【离	豚ミンチ			
離乳初期			離乳中期		離乳後期	
5~6か月頃			7~8か月頃		9~11か月頃	
	15 5	し、野菜スープを加え て煮る	豚赤身ミンチ 13 たまねぎ 10 にんじん 5	・野菜はゆでて、みじん 切りにする ・ミンチと野菜をバター で炒め、野菜スープを 加えてひと煮し、しょう	豚ミンチ たまねぎ	でター煮 15 15 5 t1/5
じゃがいも	15	・じゃがいもはゆでてう らごしし、野菜スープを 加えてトロッとするまで 煮る	野菜スープ20~25 しょうゆ t1/10	ゆで味付けする	野菜スープ2 しょうゆ	5~30 t1/8
野菜スープ 全がゆつぶし (10倍がゆ程度) 3	60 80~50		│ じゃがいも 10 │ にんじん 5 │ 野菜スープ10〜15 砂糖 t1/10	・じゃがいもはゆでて1 cm位の角切り、にんじ んはゆでてみじん切り にする ・材料を野菜スープで 煮て、味付けする	じゃがいもの煮 じゃがいも にんじん 野菜スープ1 砂糖 しょうゆ	15 5
野菜ス一プ じゃがいも たまねぎ にんじん きゃべつ こんぶ			みそスープ きゃべつ 10 野菜スープ 80 みそ t1/3 全がゆ 50~80		みそスープ きゃべつ 野菜スープ みそ 全がゆ ~ 軟飢 (5倍がゆ程度) 90 80	

- *量はあくまでも目安なので、子どもの食欲や成長・発達の状況に応じて、食事の量を調整してください。
- *園では午前の補食は離乳中期から(主に果物)、午後の補食は離乳後期から提供しています。
- *野菜スープの量は目安量なので、加減してください。 *献立表のtは小さじ(5ml)のことです。