令和６年

3月 給食こんだて

♪～♪ もうすぐ卒園・進級！ 今後の成長も願って、今月は人気メニューを多く取り入れています。♪～♪

★ 赤・黄・緑 の食べ物のグループ分けは、6つの基礎食品（厚生労働省）と、食べ物の3つのはたらき（文部科学省）をもとにしています。

（作成者）栄養士 野原正子

日 曜	献立名	おやつ 午前（1～2歳児） 午後（1～5歳児）	おもな材料（昼食） あか 血や肉・骨となる	きいろ 熱や力となる	みどり 体の調子をよくする
1 金	お祝ちらし寿司 ハンバーグ 人参グラッセ（花型） ほうれん草のソテー すまし汁　果物	米せんべい 花ゼリー ひなあられ カルピス	鮭フレーク 豚ひき肉 牛ひき肉 ツナ缶 わかめ 絹ごし豆腐	精白米	人参 Hコーン缶 さやいんげん 玉ねぎ ほうれん草 赤ピーマン たけのこ いちご
2 土	ごはん 麻婆豆腐 きゅうりの中華風 コーンスープ 果物	＊＊＊ タンナファクルー 保育乳	豆腐 豚ひき肉	精白米 強化米（鉄）	生しいたけ 人参 ニラ 玉ねぎ たけのこ きゅうり コーン缶 キャベツ
4 月	マージンごはん 揚げ鶏のケチャップあん ひじきの五目煮 ブロッコリーのゴマあえ みそ汁　果物	米せんべい くずもち ランキング3位 保育乳	鶏胸肉 干ひじき 竹小町 絹ごし豆腐 わかめ	精白米 強化米（鉄） もちきび ごま	人参　ニラ 糸こんにゃく しめじ ブロッコリー 大根 ねぎ りんご
5 火	納豆ごはん 豚肉しょうが焼き 人参シリシリー みそ汁　ランキング 果物　メニュー2位	米せんべい ゴマ風味焼き菓子 保育乳	ひきわり納豆 豚もも薄切り肉 竹小町 油揚げ わかめ	精白米 強化米（鉄） じゃが芋 白ゴマ	ねぎ 赤ピーマン 玉ねぎ 人参 ブロッコリー もやし ニラ ネーブル
6 水	タコライス フライドポテト スティックきゅうり（マヨ） 春雨スープ 果物	米せんべい 春色蒸しパン 保育乳	豚ひき肉 チーズ 鶏ささみ	精白米 強化米（鉄） じゃが芋 春雨	玉ねぎ 人参 レタス トマト きゅうり 赤ピーマン 白菜 バナナ
7 木	お弁当会	米せんべい オートミールスナック 保育乳			
8 金	お楽しみメニュー1位	米せんべい わかめおにぎり 保育乳			
9 土	鶏肉のあんかけ丼 キャベツのおかかあえ みそ汁 果物	＊＊＊ はちゃ棒 保育乳	鶏もも肉 豆腐 わかめ	精白米 強化米（鉄）	干しいたけ 玉ねぎ GP 人参 ねぎ Hコーン缶 キャベツ きゅうり えのきたけ ネーブル
11 月	もずくどんぶり かみかみごぼう さつま芋のゴマあえ みそ汁 果物	米せんべい ちんびん 保育乳	もずく 豚ひき肉 油揚げ	精白米 強化米（鉄） 白ゴマ さつま芋 白ゴマ	ピーマン コーン缶 ごぼう 人参 さやいんげん 大根 ネーブル
12 火	ロールパン 鶏肉のごまみそ焼き ポテトサラダ パンプキン豆乳スープ 果物	米せんべい 豆腐ブレッド 保育乳	鶏もも肉 調製豆乳	ロールパン（超熟） ごま じゃが芋	人参 きゅうり りんご かぼちゃ キャベツ 玉ねぎ えのきたけ ネーブル
13 水	♥ 卒園・進級のお祝い ♥ ♪ みんな大好きカレー給食 ♪ フィッシュカツカレー ヨーグルトサラダ わかめスープ　ミニゼリー	米せんべい 型抜きクッキー ランキング2位 保育乳	白身魚 わかめ	精白米 強化米（鉄） じゃが芋 白ゴマ	人参 玉ねぎ GP ピーマン バナナ みかん缶 みつば
14 木	スパゲティミートソース ブロッコリーのしらすあえ コーンスープ 果物　ランキング メニュー3位	米せんべい 揚げパン ランキング1位 保育乳	牛ひき肉 豚ひき肉 しらす干し	▲スパゲティ ロールパン（超熟）	人参 玉ねぎ トマト セロリ ピーマン ブロッコリー コーン缶 白菜 りんご
15 金	黒米ごはん 鶏のから揚げ しゃきしゃき炒め もずくの酢物 みそ汁　果物	米せんべい マシュマロサンド ランキング3位 保育乳	鶏もも肉 豚もも薄切り肉 竹小町 もずく 豆腐	精白米 黒米 強化米（鉄）	糸こんにゃく もやし ごぼう 人参 きゅうり えのきたけ ねぎ ネーブル

日 曜	献立名	おやつ 午前（1～2歳児） 午後（1～5歳児）	おもな材料（昼食） あか 血や肉・骨となる	きいろ 熱や力となる	みどり 体の調子をよくする
16 土	ハヤシライス カリカリきゅうり すまし汁 果物	＊＊＊ 13時までの保育	鶏ささみ 豆腐 わかめ	精白米 強化米（鉄） じゃが芋 白ゴマ	玉ねぎ 人参 GP きゅうり えのきたけ ねぎ ネーブル
18 月	マージンごはん 豚大根のみそ煮 かぼちゃのコロコロ揚げ もずくスープ 果物	米せんべい 黒糖アガラサー 保育乳	豚肩ロース もずく	精白米 強化米（鉄） もちきび 白ゴマ	大根 人参 糸こんにゃく かぼちゃ たけのこ ねぎ ネーブル
19 火	のりごはん ちくわのもみじ揚げ 野菜チャンプルー イナムドゥチ 果物　食育の日	米せんべい ジャムサンド 保育乳	竹小町 豆腐 豚肉 カステラカマボコ	精白米 強化米（鉄） てんぷら粉（卵不使用）	刻みパセリ キャベツ 人参 もやし コーン缶 ニラ 干しいたけ ねぎ りんご
21 木	カレーピラフ チキン照り焼き ほうれん草炒め ポテトスープ 果物	米せんべい 玄米フレークスナック 保育乳	鶏もも肉 ウィンナー 豆腐 ツナ缶 ベーコン	精白米 強化米（鉄） じゃが芋	人参　GP 玉ねぎ ほうれん草 Hコーン缶 えのきたけ ピーマン ネーブル
22 金	黒米ごはん 魚のから揚げ ひじきの煮物 トマトサラダ 春雨スープ　果物	バナナ ロッククッキー 保育乳	白身魚 干ひじき 竹小町 豚もも肉	精白米 黒米 強化米（鉄） 春雨 ゴマ	人参 糸こんにゃく さやいんげん トマト きゅうり たけのこ キャベツ りんご
23 土	豚焼肉どんぶり キャベツのツナあえ みそ汁 果物	＊＊＊ 亀の甲せんべい 保育乳	豚肩ロース ツナ缶 わかめ	精白米 強化米（鉄） 白ゴマ	玉ねぎ 人参 ピーマン キャベツ きゅうり 大根 ねぎ ネーブル
25 月	豚肉ビビンバ マカロニサラダ レタスのスープ 果物	米せんべい ゴマスティック 保育乳	豚もも肉 わかめ 絹ごし豆腐	精白米 強化米（鉄） 白ゴマ マカロニ 白ゴマ	コーン缶 チンゲン菜 もやし 人参 赤ピーマン パイン缶 りんご レタス 玉ねぎ ネーブル
26 火	黒米ごはん 豆腐ハンバーグ（きのこソース） きんぴらごぼう（カレー風味） みそ汁 果物	米せんべい シナモントースト 保育乳	牛ひき肉 豚ひき肉 豆腐 鶏もも肉 わかめ	精白米 黒米 強化米（鉄）	玉ねぎ えのきたけ しめじ ごぼう 人参 さやいんげん かぼちゃ ねぎ りんご
27 水	マージンごはん レバーのゴマソースがらめ 人参シリシリー きゅうりの甘酢あえ そうめん汁　果物	米せんべい ヨーグルト入りスコーン 保育乳	豚レバー 豚肉 ツナ缶 しらす干し わかめ	精白米 強化米（鉄） もちきび 白ゴマ そうめん	人参 ブロッコリー もやし きゅうり ねぎ いちご
28 木	ごはん 鮭のみそマヨ焼き 切干大根のイリチー スティックきゅうり（塩） ゆし豆腐汁　果物	米せんべい サーターアンダギー 保育乳	鮭 豚肉 ゆし豆腐	精白米 強化米（鉄） 白ゴマ	切干大根 かんぴょう 人参 糸こんにゃく きゅうり ほうれん草 ネーブル
29 金	お弁当持参	米せんべい はちゃ棒 保育乳			
30 土	お弁当持参	＊＊＊ げんまい棒 保育乳			

★ 材料、行事、その他の都合により、献立を変更することがあります。

★ 食物アレルギー対応食は、医師の診断書に基づき、『保育所における アレルギー対応ガイドライン（厚労省2019）』に沿って実施します。

★ 「離乳食の献立表」は、該当者だけに配布しています。

★ 幼児食移行期（1歳～1歳半頃）は、咀嚼能力にあわせて調理形態や 食材を替える場合があります。

離乳食こんだて

【令和 6年】

★ 厚生労働省『授乳・離乳の支援ガイド』に沿って、離乳食を進めます。
★ 献立は月齢ごとの目安です。使用食品・調理形態・分量など、個人差を考慮します。
★ 離乳の完了は1歳から1歳6ヶ月頃です。進み具合をみながら、幼児食へ移行していきます。

【 NO 1 】　（作成者）栄養士　野原正子

回数	1回食 （午前）			2回食 （午後）	
月令	離乳初期 5・6ヶ月頃 （開始後1ヶ月間）	離乳中期 7・8ヶ月頃	離乳後期 9・10・11ヶ月頃	離乳中期 7・8ヶ月頃	離乳後期 9・10・11ヶ月頃
形態 固さ	なめらかにすりつぶした状態 プレーンヨーグルト状（ごっくん）	舌でつぶせる固さ 絹ごし豆腐位（もぐもぐ）	歯ぐきでつぶせる固さ バナナ位（かみかみ）	舌でつぶせる固さ 絹ごし豆腐位（もぐもぐ）	歯ぐきでつぶせる固さ バナナ位（かみかみ）
1 金	つぶしがゆ（とろとろ） 絹ごし豆腐のすり流し ほうれん草ペースト 人参ペースト　すまし汁	人参がゆ（べたべた） ほうれん草のツナ煮 豆腐のすまし汁 いちご	人参がゆ（べたべた） ほうれん草のツナ煮 豆腐のすまし汁 いちご	のりがゆ（べたべた） 白身魚と野菜のスープ ゆるゆるミルクゼリー	のりがゆ ⇒ 軟飯 白身魚と野菜のスープ ゆるゆるミルクゼリー
	（主な材料） 米 人参　ほうれん草　ツナ缶　絹ごし豆腐　あおさ　いちご			米 青のり　白身魚　玉ねぎ　人参　Cコーン缶　粉ゼラチン	
2 土	つぶしがゆ（とろとろ） 人参ペースト ほうれん草ペースト 野菜スープ	豆腐入りおじや 野菜スープ ネーブル	豆腐入りおじや 野菜スープ ネーブル	菜がゆ（べたべた） ツナとかぼちゃのスープ バナナ	菜がゆ ⇒ 軟飯 ツナとかぼちゃのスープ バナナ
	（主な材料） 米 人参　豆腐　玉ねぎ　キャベツ　Cコーン缶　ほうれん草　ネーブル			米 キャベツ　かぼちゃ　ツナ缶　玉ねぎ　Cコーン缶　バナナ	
4 月	つぶしがゆ（とろとろ） 絹ごし豆腐のすり流し ブロッコリーすり流し 野菜スープ	人参がゆ（べたべた） ブロッコリーのりんご煮 大根と豆腐のスープ	人参がゆ⇒ 軟飯 ブロッコリーのりんご煮 大根と豆腐のスープ	きなこがゆ 鶏と根菜の煮物 ブロッコリースープ ネーブル	きなこがゆ　手づかみ大根 鶏と根菜の煮物 ブロッコリースープ ネーブル
	（主な材料） 米 人参　ブロッコリー　りんご　大根　絹ごし豆腐　あおさ			米 鶏肉　玉ねぎ　大根　ブロッコリー　人参　ネーブル	
5 火	つぶしがゆ（とろとろ） 人参ペースト ポテトすり流し すまし汁	納豆がゆ（べたべた） 野菜のツナ煮 ポテトスープ ネーブル	納豆がゆ ⇒ 軟飯 野菜のツナ煮 ポテトスープ ネーブル	ささみ入りおじや 人参スープ バナナ	ささみ入りおじや 人参スープ バナナ
	（主な材料） 米 ひきわり納豆　青のり　人参　玉ねぎ　ブロッコリー　ツナ缶　じゃが芋　ネーブル			米 ささみ　玉ねぎ　じゃが芋　人参　ブロッコリー　バナナ	
6 水	つぶしがゆ（とろとろ） 人参ペースト ポテトすり流し 野菜スープ	菜がゆ（べたべた） 根菜トマト煮 バナナ	菜がゆ ⇒ 軟飯 根菜トマト煮 手づかみポテト バナナ	全がゆ（べたべた） 人参とバナナのサラダ 魚と野菜のスープ	全がゆ ⇒ 軟飯 人参とバナナのサラダ 魚と野菜のスープ
	（主な材料） 米 白菜　じゃが芋　人参　玉ねぎ　ささみ　トマト　バナナ			米 人参　きゅうり　バナナ　ヨーグルト　白身魚　白菜　Cコーン缶	
7 木	お弁当会			コーンがゆ（べたべた） ささみのりんご煮 ポテトスープ	コーンがゆ ⇒ 軟飯 ささみのりんご煮 ポテトスープ
				米 Cコーン缶　白菜　ささみ　りんご　じゃが芋　あおさ	
8 金	つぶしがゆ（とろとろ） かぼちゃのすり流し 人参ペースト すまし汁	全がゆ（べたべた） かぼちゃのそぼろ煮風 くたくたそうめん汁 ゆるゆるりんごゼリー	全がゆ ⇒ 軟飯 かぼちゃのそぼろ煮風 そうめん汁 りんごゼリー	全がゆ（べたべた） 白身魚とポテトのうま煮 白菜スープ バナナ	全がゆ ⇒ 軟飯 白身魚とポテトのうま煮 白菜スープ　手づかみポテト バナナ
	（主な材料） 米 かぼちゃ　ささみ　玉ねぎ　そうめん　人参　あおさ　りんご　粉寒天			米 白身魚　じゃが芋　玉ねぎ　人参　あおさ　白菜　Cコーン缶	
9 土	つぶしがゆ（とろとろ） 白身魚すり流し 人参ペースト すまし汁	豆腐入りおじや かぼちゃスープ ネーブル	豆腐入りおじや かぼちゃスープ ネーブル	あおさがゆ（べたべた） チキンスープ バナナ	あおさがゆ ⇒ 軟飯 チキンスープ バナナ
	（主な材料） 米 豆腐　人参　キャベツ　かぼちゃ　玉ねぎ　Cコーン缶　ネーブル			米 あおさ　ささみ　じゃが芋　人参　玉ねぎ　キャベツ　バナナ	
11 月	つぶしがゆ（とろとろ） 白身魚のすり流し 人参ペースト　すまし汁 さつま芋ペースト	全がゆ（べたべた） さつま芋団子 魚と野菜の汁（みそ風味） ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 さつま芋団子（手づかみ） 魚と野菜のみそ汁 ネーブル	全がゆ（べたべた） ブロッコリーのツナ煮 大根汁 ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 ブロッコリーのツナ煮 大根汁 ネーブル
	（主な材料） 米 さつま芋　青のり　白身魚　玉ねぎ　人参　大根　ネーブル			米 ブロッコリー　人参　玉ねぎ　ツナ缶　あおさ　大根　ネーブル	
12 火	つぶしがゆ（とろとろ） 豆腐すり流し かぼちゃペースト 野菜スープ	全がゆ（べたべた） 鶏ささみのりんご煮 かぼちゃスープ ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 鶏ささみのりんご煮 かぼちゃスープ　ネーブル 手づかみかぼちゃ	おじや 豆腐とキャベツのスープ ブロッコリーバナナ	おじや 豆腐とキャベツのみそ汁 ブロッコリーバナナ
	（主な材料） 米 鶏肉　人参　りんご　かぼちゃ　玉ねぎ　Cコーン缶　ネーブル			米 ツナ缶　じゃが芋　人参　あおさ　キャベツ　絹ごし豆腐　ブロッコリー	
13 水	つぶしがゆ（とろとろ） 白身魚のすり流し ポテトすり流し 人参ペースト　野菜スープ	のりがゆ（べたべた） 白身魚とポテトのスープ かぼちゃ寒天	のりがゆ ⇒ 軟飯 白身魚とポテトのスープ かぼちゃ寒天	全がゆ ツナじゃが ブロッコリースープ バナナヨーグルト	全がゆ ⇒ 軟飯 ツナじゃが ブロッコリースープ バナナヨーグルト
	（主な材料） 米 青のり　白身魚　人参　玉ねぎ　かぼちゃ　粉寒天			米 じゃが芋　人参　玉ねぎ　ツナ缶　ブロッコリー　Cコーン缶	
14 木	つぶしがゆ（とろとろ） 人参ペースト ブロッコリーすり流し 野菜スープ	野菜うどん汁 鶏ささみのりんご煮	野菜うどん汁 鶏ささみのりんご煮 手づかみ人参	おじや 白身魚のトマト風味 野菜汁（みそ風味） バナナ	おじや 白身魚のトマト風味 野菜汁（みそ風味） バナナ
	（主な材料） 茹でうどん　ブロッコリー　キャベツ　しらす干し　白菜　ささみ　人参　りんご			米 白身魚　ブロッコリー　トマト缶　人参　白菜　わかめ　バナナ	

※　離乳食の進め方など気になることは、担任の先生へお気軽にお問合せください。

回数	1回食 （午前）			2回食 （午後）	
月令	離乳初期 5･6ヶ月頃 （開始後1ヶ月間）	離乳中期 7･8ヶ月頃	離乳後期 9･10･11ヶ月頃	離乳中期 7･8ヶ月頃	離乳後期 9･10･11ヶ月頃
形態 固さ	なめらかにすりつぶした状態 プレーンヨーグルト状（ごっくん）	舌でつぶせる固さ 絹ごし豆腐位（もぐもぐ）	歯ぐきでつぶせる固さ バナナ位（かみかみ）	舌でつぶせる固さ 絹ごし豆腐位（もぐもぐ）	歯ぐきでつぶせる固さ バナナ位（かみかみ）
15 金	つぶしがゆ（とろとろ） 人参ペースト かぼちゃペースト すまし汁	全がゆ（べたべた） 豆腐の二色あん ポテトスープ ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 豆腐の二色あん ポテトスープ ネーブル	鶏おじや きゅうりのおかか煮 ほうれん草のスープ バナナ	鶏おじや きゅうりのおかか煮 ほうれん草のみそ汁 バナナ
	（主な材料） 米 豆腐 人参 あおさ じゃが芋 玉ねぎ Cコーン缶 ネーブル			米 人参 玉ねぎ ささみ わかめ ほうれん草 バナナ	
16 土	つぶしがゆ（とろとろ） 人参ペースト ポテトすり流し 野菜スープ	全がゆ（べたべた） ツナじゃが（トマト風味） あおさ汁 ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 ツナじゃが（トマト風味） あおさ汁 ネーブル	13時までの保育	
	（主な材料） 米 じゃが芋 人参 玉ねぎ ツナ缶 あおさ 豆腐 ネーブル				
18 月	つぶしがゆ（とろとろ） 白身魚のすり流し かぼちゃのすり流し 大根すりつぶし	全がゆ（べたべた） 魚と根菜のうま煮 かぼちゃスープ ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 魚と根菜のうま煮 かぼちゃスープ ネーブル	おじや ささみと野菜のスープ かぼちゃのりんご煮	おじや ささみと野菜のスープ かぼちゃのりんご煮
	（主な材料） 米 白身魚 人参 大根 かぼちゃ ネーブル			米 ツナ缶 人参 あおさ ささみ ブロッコリー 玉ねぎ かぼちゃ	
19 火	つぶしがゆ（とろとろ） 人参ペースト ポテトすり流し すまし汁	全がゆ（べたべた） 豆腐と大根のだし煮 くたくたそうめん汁 バナナ	全がゆ（べたべた） 豆腐と大根のだし煮 そうめん汁 バナナ	パンがゆ→コロコロトースト ささみと根菜のスープ ゆるゆるりんごゼリー	スティックトースト ささみと根菜のスープ りんごゼリー
	（主な材料） 米 豆腐 大根 キャベツ そうめん 人参 バナナ			食パン ブロッコリー 人参 ささみ じゃが芋 Cコーン缶 りんご 粉寒天	
21 木	つぶしがゆ（とろとろ） ほうれん草ペースト ポテトすり流し すまし汁	全がゆ（べたべた） ほうれん草の白あえ ポテトスープ ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 ほうれん草の白あえ ポテトスープ　手づかみポテト ネーブル	みどりがゆ 鶏と野菜のスープ かぼちゃのりんご煮	みどりがゆ 鶏と野菜のスープ かぼちゃのりんご煮
	（主な材料） 米 ほうれん草 豆腐 じゃが芋 人参 Cコーン缶 ネーブル			米 ほうれん草 鶏肉 じゃが芋 人参 玉ねぎ かぼちゃ りんご	
22 金	つぶしがゆ（とろとろ） 白身魚のすり流し 人参ペースト　野菜スープ キャベツのすりつぶし	おじや 白身魚と野菜のスープ ブロッコリーりんご煮	おじや 白身魚と野菜のスープ ブロッコリーりんご煮	のりがゆ（べたべた） ツナじゃが キャベツのスープ バナナ	のりがゆ ⇒ 軟飯 ツナじゃが キャベツのスープ バナナ
	（主な材料） 米 人参 きゅうり 白身魚 玉ねぎ キャベツ あおさ ブロッコリー			米 青のり じゃが芋 人参 玉ねぎ ツナ缶 キャベツ Cコーン缶	
23 土	つぶしがゆ（とろとろ） 人参ペースト 大根すりつぶし	全がゆ（べたべた） 根菜のツナ煮 あおさ汁	全がゆ ⇒ 軟飯 根菜のツナ煮 あおさ汁	鶏おじや コーンポタージュ	鶏おじや コーンポタージュ
				米 ブロッコリー ささみ じゃが芋 人参 玉ねぎ Cコーン缶	
25 月	つぶしがゆ（とろとろ） 人参ペースト 豆腐のすり流し 野菜スープ	豆腐と野菜のスープ煮 あおさ汁 ネーブル	豆腐と野菜のスープ煮 レタスのスープ ネーブル	菜がゆ（べたべた） 白身魚とかぼちゃ煮 くたくたそうめん汁	菜がゆ ⇒ 軟飯 白身魚とかぼちゃ煮 そうめん汁 手づかみ人参
	（主な材料） 米 絹ごし豆腐 人参 チンゲン菜 玉ねぎ あおさ レタス ネーブル			米 レタス 白身魚 かぼちゃ りんご そうめん 人参	
26 火	つぶしがゆ（とろとろ） かぼちゃすり流し 人参ペースト 野菜スープ	全がゆ（べたべた） 豆腐とかぼちゃのスープ煮 人参のスープ バナナ	全がゆ ⇒ 軟飯 りんごゼリー 人参のスープ バナナ	パンがゆ→コロコロトースト かぼちゃのりんご煮 魚と野菜のスープ	全がゆ ⇒ 軟飯 かぼちゃのりんご煮 魚と野菜のスープ
	（主な材料） 米 豆腐 かぼちゃ 人参 じゃが芋 あおさ バナナ			食パン かぼちゃ りんご 白身魚 玉ねぎ じゃが芋 人参 Cコーン缶	
27 水	つぶしがゆ（とろとろ） 人参ペースト ブロッコリーすり流し すまし汁	しらすおじや くたくたそうめん汁 いちご	しらすおじや そうめん汁 いちご	全がゆ（べたべた） ツナかぼちゃ ポテトスープ バナナ	全がゆ ⇒ 軟飯 ツナかぼちゃ ポテトスープ　手づかみポテト バナナ
	（主な材料） 米 しらす干し 人参 ブロッコリー そうめん ほうれん草 ささみ いちご			米 かぼちゃ ツナ缶 玉ねぎ じゃが芋 人参 バナナ	
28 木	つぶしがゆ（とろとろ） 白身魚のすり流し 人参ペースト すまし汁	あおさがゆ（べたべた） 豆腐と野菜のだし煮 コーンポタージュ ネーブル	あおさがゆ ⇒ 軟飯 豆腐と野菜のだし煮 コーンポタージュ　手づかみポテト ネーブル	全がゆ（べたべた） 根菜おかか煮 魚のスープ バナナ	全がゆ ⇒ 軟飯 根菜おかか煮 魚のスープ バナナ
	（主な材料） 米 あおさ ゆし豆腐 ほうれん草 人参 じゃが芋 Cコーン缶 ネーブル			米 じゃが芋 人参 白身魚 ほうれん草 バナナ	
29 金	お弁当持参			ベビーせんべい	
30 土	お弁当持参			13時までの保育	

※　離乳食の進め方など気になることは、担任の先生へお気軽にお問合せください。