



給食こんだて

令和 4年

★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		おもな材料(昼食)			日 曜	献立名	おやつ		おもな材料(昼食)		
		午前(1~2歳児)	午後(1~5歳児)	あか	きいろ	みどり			午前(1~2歳児)	午後(1~5歳児)	あか	きいろ	みどり
2月	ひじきごはん 魚の竜田揚げ こんにゃくのソテー レタスのスープ ネーブル	米せんべい	こいのぼりクッキー	鶏もも肉 干ひじき 油揚げ 白身魚 鶏ささみ わかめ	精白米	ごぼう 人参 糸こんにゃく Hコーン缶 小松菜 レタス 玉ねぎ えのきたけ 干しいたけ ネーブル	木	お弁当会	りんご きなこラスク	米せんべい	豚ひき肉 豚肩ロース 豚3枚肉 カステラカマ ポコ	精白米 黒米 強化米 ▲マカロニ じゃが芋	どうがん GP 人参 パイマン りんごきゅうり レーズン ブロッコリー 干しいたけ バナナ
6金	キーマカレー カリカリきゅうり 野菜スープ 桃缶	米せんべい	くずもち	鶏ひき肉 わかめ	精白米 強化米 じゃが芋 白ゴマ	人参 玉ねぎ Hコーン缶 GP ビーマン トマト缶 きゅうり レタス 桃缶 たけのこ えのきたけ	金	黒米ごはん とうがんのそぼろ煮 マカロニサラダ ブロッコリー イナムドゥッチ バナナ	米せんべい ポテト磯辺揚げ	米せんべい	豚ひき肉 豚肩ロース 豚3枚肉 カステラカマ ポコ	精白米 黒米 強化米 ▲マカロニ じゃが芋	どうがん GP 人参 パイマン りんごきゅうり レーズン ブロッコリー 干しいたけ バナナ
7土	クファジュシー 温サラダ 豚汁 ネーブル	***	スティックパン	ツナ缶 豚肉	精白米 強化米	人参 干しいたけ ニラ Hコーン缶 トマト ブロッコリー 大根 ネーブル	土	ハヤシライス(ささみ) スティックきゅうり すまし汁 ネーブル	*** げんまい棒	***	鶏ささみ 豆腐 わかめ	精白米 強化米 じゃが芋	玉ねぎ 人参 GP きゅうり えのきたけ ネーブル
9月	黒米ごはん 豚肉のしょうが焼き ゴーヤの揚げ煮 さつま汁 ネーブル	米せんべい	ヨーグルトブレッド	豚肩ロース 油揚げ わかめ	精白米 強化米 白ゴマ 黒ゴマ さつま芋	人参 玉ねぎ にがうり ニラ ネーブル レーズン	月	もずくどんぶり かみかみごぼう ブロッコリーとツナのサラダ みそ汁 ネーブル	米せんべい	もずく(塩抜き) 豚ひき肉 ツナ缶 油揚げ	精白米 強化米 白ゴマ さつま芋	ビーマン 赤ビーマン Hコーン缶 ごぼう ブロッコリー 人参 へちま ネーブル	
10火	ごはん(強化米入り) 納豆みそ さばのりんごソースかけ かぼちゃのそぼろ煮 みそ汁 バナナ	りんご	ココアプリン せんべい	ひきわり納豆 ツナ缶 さば(生) 豚ひき肉 わかめ	精白米 強化米 白ゴマ	玉ねぎ かぼちゃ 玉ねぎ とうがん バナナ	火	スパゲティナポリタン ポイルウィンナー フライドポテト コーンスープ バナナ	米せんべい しらすおにぎり	豚ひき肉 ウィンナー しらす干し	精白米 強化米 白ゴマ	玉ねぎ 人参 ビーマン Hコーン缶 Cコーン缶 白菜 バナナ	
11水	和風スパゲティ ほうれん草の白あえ コーンスープ ネーブル	米せんべい	ツナマヨおにぎり	鶏ささみ 豆腐 竹小町 ツナ缶	▲スパゲティ 白ゴマ じゃが芋	玉ねぎ 干しいたけ しめじ ビーマン 人参 白菜 ほうれん草 コーン缶 ネーブル	水	黒米ごはん 鶏肉のさっぱり煮 八宝菜 ワンタンスープ バナナ	米せんべい	豚ひき肉 豚もも肉 ベーコン (卵不使用)	精白米 強化米	白菜 たけのこ 人参 生しいたけ チンゲン菜 玉ねぎ バナナ	
12木	マージンごはん レバーフライ 昆布イリチー トマトときゅうりの酢みそあえ みそ汁 ネーブル	りんご	玄米フレークスナック	豚レバー 豚3枚肉 わかめ 油揚げ	精白米 強化米 もちきび	刻み昆布 かんぴょう 人参 糸こんにゃく トマト きゅうり 大根 ネーブル	木	のりごはん チキンナゲット 人参シリシリ ひじきサラダ みそ汁 ネーブル	りんご 黒糖アガラサー	鶏ひき肉 豆腐 竹小町 ツナ缶 干ひじき 油揚げ	精白米 強化米 白ゴマ	玉ねぎ 人参 ブロッコリー もやし 人参 きゅうり Hコーン缶 なす ネーブル	
13金	黒米ごはん 魚の照り焼き きんぴらごぼう(カレー風味) ブロッコリー もずくスープ りんご	米せんべい	揚げパン	白身魚 鶏もも肉 もずく 絹ごし豆腐	精白米 黒米 強化米 白ゴマ	ごぼう 人参 さやいんげん ブロッコリー たけのこ りんご	金	マージンごはん 魚の磯天ぷら(卵不使用) ゴーヤチャンプルー きゅうりの甘酢あえ そうめん汁 りんご	バナナ ジャムケーキ	白身魚 豆腐 卵 鶏ささみ	精白米 強化米 もちきび てんぷら粉 (卵不使用) ▲そうめん	にがうり 人参 もやし 玉ねぎ しめじ きゅうり りんご	
14土	タコライス ゆし豆腐汁 ネーブル	***	はちや棒	豚ひき肉 ピザソース ゆし豆腐	精白米 強化米	玉ねぎ 人参 レタス トマト ネーブル	土	豚焼肉どんぶり きゅうりのごまあえ みそ汁 ネーブル	職員研修の為 13時までの保育	豚肩ロース わかめ	精白米 強化米 白ゴマ ごま	玉ねぎ 人参 ビーマン きゅうり とうがん ネーブル	
16月	マージンごはん 鶏肉のマーメイド焼き ひじきの煮物 スライスマト 魚のみそ汁 ネーブル	米せんべい	黒糖蒸しパン	鶏もも肉 干ひじき 油揚げ 白身魚 調製豆乳	精白米 強化米 もちきび	人参 さやいんげん トマト 大根 ネーブル	月	マージンごはん 豚肉のみそ焼き ポテのそぼろ煮 カリカリきゅうり すまし汁 ネーブル	米せんべい 人参クラッカー	豚肩ロース 鶏ひき肉 わかめ	精白米 強化米 もちきび じゃが芋 白ゴマ	赤ビーマン 玉ねぎ 人参 GP きゅうり たけのこ えのきたけ ネーブル	
17火	ロールパン 野菜たっぷりさつま揚げ 温サラダ かぼちゃスープ りんご	バナナ	みそおにぎり	白身魚 ベーコン (卵不使用) ツナ缶	◎ロールパン(超熟)	人参 玉ねぎ ごぼう ブロッコリー キャベツ Hコーン缶 かぼちゃ 長ネギ りんご	火	黒米ごはん 鮭のポテト焼き 春雨の中華炒め スライスマト みそ汁 ネーブル	バナナ アップルケーキ	鮭 竹小町 豆腐 わかめ 調製豆乳	精白米 黒米 強化米 マッシュポテト 春雨	Cコーン缶 たけのこ 人参しめじ キャベツ さやいんげん トマト へちま ネーブル	
18水	磯ごはん ハンバーグ ほうれん草おかかあえ ゴマじゃが 春雨スープ バナナ	米せんべい	マシュマロサンド	わかめ 豚ひき肉 牛ひき肉 鶏ささみ	精白米 強化米 白ゴマ じゃが芋 白すりごま 春雨	赤ビーマン GP 玉ねぎ ほうれん草 キャベツ たけのこ 白菜 バナナ	水	★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、該当者だけにお配りしています。 ★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4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。



【NO1】

(作成者) 栄養士 野原正子

回数	1回食 (午前)			2回食 (午後)	
	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
月令	5・6ヶ月頃 (開始後1ヶ月間)	7・8ヶ月頃	9・10・11ヶ月頃	7・8ヶ月頃	9・10・11ヶ月頃
形態	なめらかにすりつぶした状態	舌でつぶせる固さ	歯ぐきでつぶせる固さ	舌でつぶせる固さ	歯ぐきでつぶせる固さ
固さ	プレーンヨーグルト状(ごっくん)	絹ごし豆腐位(もぐもぐ)	バナナ位(かみかみ)	絹ごし豆腐位(もぐもぐ)	バナナ位(かみかみ)
2月	10倍がゆ(とろとろ) 白身魚のすり流し 人参ペースト すまし汁 (主な材料) 米 小松菜 白身魚 人参 玉ねぎ じゃが芋 コーン缶	みどりがゆ(べたべた) 魚と人参のスープ煮 ポテトスープ ネーブル	みどりがゆ ⇒ 軟飯 魚と人参のスープ煮 ポテトスープ ネーブル	鶏がゆ(べたべた) ツナポテト あおさ汁 りんご 米 ささみ じゃが芋 人参 玉ねぎ ツナ缶 あおさ りんご	鶏がゆ ⇒ 軟飯 ツナポテト あおさ汁 りんご
6月	10倍がゆ(とろとろ) ポテトすり流し 人参ペースト 野菜スープ (主な材料) 米 白菜 ささみ 玉ねぎ じゃが芋 人参 りんご	菜がゆ(べたべた) チキン野菜スープ りんご	菜がゆ ⇒ 軟飯 チキン野菜スープ りんご	全がゆ(べたべた) 白身魚と人参のスープ煮 白菜汁(みそ風味) ネーブル 米 白身魚 じゃが芋 人参 白菜 ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 白身魚と人参のスープ煮 白菜のみそ汁 ネーブル
7月	10倍がゆ(とろとろ) 大根すり流し ブロッコリーペースト すまし汁 (主な材料) 米 ひき割り納豆 ブロッコリー 大根 ネーブル	納豆がゆ(べたべた) ブロッコリーだし煮 大根汁(みそ風味) ネーブル	納豆がゆ ⇒ 軟飯 ブロッコリーだし煮 大根のみそ汁 ネーブル	おじや ポテトスープ りんご 米 ツナ缶 玉ねぎ 人参 じゃが芋 ブロッコリー コーン缶 りんご	おじや ポテトスープ りんご
9月	10倍がゆ(とろとろ) 人参ペースト 芋ペースト すまし汁 (主な材料) 米 絹ごし豆腐 玉ねぎ 人参 さつまい芋 ネーブル	全がゆ(べたべた) 炒り豆腐 さつま汁 ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 炒り豆腐 さつま汁 ネーブル	あおさがゆ(べたべた) 魚のポテト煮 人参スープ りんご 米 あおさ 白身魚 じゃが芋 ブロッコリー 人参 玉ねぎ コーン缶 りんご	あおさがゆ ⇒ 軟飯 魚のポテト煮 人参スープ りんご
10月	10倍がゆ(とろとろ) 白身魚のすり流し かぼちゃペースト すまし汁 (主な材料) 米 白身魚 かぼちゃ 玉ねぎ とうがん あおさ パナナ	全がゆ(べたべた) 魚とかぼちゃのスープ煮 とうがん汁(みそ風味) バナナ	全がゆ ⇒ 軟飯 魚とかぼちゃのスープ煮 とうがんのみそ汁 バナナ	鶏おじや かぼちゃスープ ゆるゆるりんごゼリー 米 ささみ 人参 かぼちゃ 玉ねぎ コーン缶 りんご 粉寒天	鶏おじや かぼちゃスープ ゆるゆるりんごゼリー 手づかみかぼちゃ
11月	10倍がゆ(とろとろ) ほうれん草ペースト ポテトすり流し 野菜スープ (主な材料) 米 豆腐 ほうれん草 白菜 じゃが芋 玉ねぎ ネーブル	全がゆ(べたべた) 豆腐のみどり煮 白菜スープ ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 豆腐のみどり煮 白菜スープ ネーブル	かぼちゃがゆ(べたべた) 野菜のスープ煮 くたくたそうめん汁 りんご 米 かぼちゃ ほうれん草 人参 コーン缶 そうめん りんご	かぼちゃがゆ ⇒ 軟飯 野菜としらすのくず煮 そうめん汁 りんご
12月	10倍がゆ(とろとろ) 人参ペースト 白身魚のすり流し すまし汁 (主な材料) 米 白身魚 トマト サラダ菜 大根 わかめ りんご	全がゆ(べたべた) 白身魚のトマト煮 大根汁 りんご	全がゆ ⇒ 軟飯 白身魚のトマト煮 大根汁 手づかみ大根 りんご	全がゆ(べたべた) 炒り豆腐 コーンスープ ネーブル 米 豆腐 玉ねぎ 人参 コーン缶 かぼちゃ ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 炒り豆腐 コーンスープ ネーブル
13月	10倍がゆ(とろとろ) 絹ごし豆腐のすり流し ブロッコリーペースト 人参ペースト すまし汁 (主な材料) 米 絹ごし豆腐 ブロッコリー 人参 あおさ りんご	全がゆ(べたべた) 絹ごし豆腐の二色煮 あおさ汁 りんご	全がゆ ⇒ 軟飯 絹ごし豆腐の二色煮 あおさ汁 りんご	きなこがゆ(べたべた) 白身魚のポテト煮 人参スープ ネーブル 米 きなこ 白身魚 じゃが芋 ブロッコリー 人参 玉ねぎ コーン缶 ネーブル	きなこがゆ ⇒ 軟飯 白身魚のポテト煮 人参スープ ネーブル
14月	10倍がゆ(とろとろ) 人参ペースト トマトペースト すまし汁 (主な材料) 米 ささみ 人参 レタス トマト ゆし豆腐 ネーブル	おじや ゆし豆腐 ネーブル	おじや 湯むきトマト ゆし豆腐 ネーブル	のりがゆ(べたべた) ポテトのツナ煮 レタスのスープ りんご 米 青のり じゃが芋 玉ねぎ ツナ缶 レタス りんご	のりがゆ ⇒ 軟飯 ポテトのツナ煮 レタスのスープ りんご
16月	10倍がゆ(とろとろ) 魚と大根すり流し トマトペースト すまし汁 (主な材料) 米 あおさ 白身魚 トマト 玉ねぎ 大根 人参 ネーブル	あおさがゆ(べたべた) 白身魚とトマトのスープ煮 大根汁(みそ風味) ネーブル	あおさがゆ ⇒ 軟飯 白身魚とトマトのスープ煮 大根のみそ汁 ネーブル	納豆がゆ(べたべた) 根菜だし煮 コーンスープ ネーブル 米 ひき割り納豆 じゃが芋 人参 コーン缶 玉ねぎ ほうれん草 ネーブル	納豆がゆ ⇒ 軟飯 根菜だし煮 コーンスープ ネーブル
17月	10倍がゆ(とろとろ) 白身魚のすり流し かぼちゃペースト すまし汁 (主な材料) 米 人参 玉ねぎ ブロッコリー 白身魚 かぼちゃ パナナ 粉寒天 ミルク	おじや 魚とかぼちゃのスープ バナナゼリー	おじや 魚とかぼちゃのスープ バナナゼリー	全がゆ(べたべた) かぼちゃ団子 くたくたそうめん汁 りんご 米 かぼちゃ じゃが芋 ツナ缶 青のり そうめん 人参 りんご	全がゆ ⇒ 軟飯 かぼちゃ団子(手づかみ) そうめん汁 りんご



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)
18 水	10倍がゆ(とろとろ) 人参ペースト ほうれん草ペースト すまし汁 <small>(主な材料) 米 ほうれん草 白身魚 人参 白菜 玉ねぎ りんご</small>	みどりがゆ(べたべた) 煮魚 野菜スープ りんご	みどりがゆ ⇒ 軟飯 煮魚 野菜スープ りんご	全がゆ(べたべた) 野菜そぼろ煮 ほうれん草ポターージュ バナナ <small>米 じゃが芋 人参 玉ねぎ ほうれん草 コーン缶 バナナ</small>	全がゆ ⇒ 軟飯 野菜そぼろ煮 ほうれん草ポターージュ バナナ
19 木	お弁当 			パンがゆ⇒ココロトースト 白身魚と人参のスープ煮 かぼちゃスープ りんご <small>食パン(ミルク) 白身魚 人参 青のり かぼちゃ 玉ねぎ コーン缶 りんご</small>	スティックトースト(手づかみ) 白身魚と人参のスープ煮 かぼちゃスープ りんご
20 金	10倍がゆ(とろとろ) とうがんですり流し 人参ペースト すまし汁 <small>(主な材料) 米 ブロッコリー とうがん ツナ缶 ささみ 人参 バナナ</small>	みどりがゆ(べたべた) とうがんのツナ煮 チキンスープ バナナ	みどりがゆ ⇒ 軟飯 とうがんのツナ煮 チキンスープ バナナ	あおさがゆ(べたべた) 炒り豆腐 ポテトスープ りんご <small>米 あおさ 豆腐 玉ねぎ 人参 ブロッコリー じゃが芋 りんご</small>	あおさがゆ ⇒ 軟飯 炒り豆腐 ポテトスープ りんご
21 土	10倍がゆ(とろとろ) ポテトすり流し 人参ペースト すまし汁 <small>(主な材料) 米 ささみ 人参 じゃが芋 豆腐 わかめ ネーブル</small>	鶏おじや 豆腐のすまし汁 ネーブル	鶏おじや 豆腐のすまし汁 ネーブル 	ツナがゆ(べたべた) かぼちゃポターージュ りんご <small>米 ツナ缶 かぼちゃ 玉ねぎ 人参 コーン缶 りんご</small>	ツナがゆ ⇒ 軟飯 かぼちゃポターージュ りんご
23 月	10倍がゆ(とろとろ) ブロッコリーペースト ポテトすり流し 人参ペースト すまし汁 <small>(主な材料) 米 じゃが芋 人参 玉ねぎ ささみ ブロッコリー コーン缶 ネーブル</small>	全がゆ(べたべた) 野菜そぼろ煮風 ブロッコリーのスープ ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 野菜そぼろ煮風 ブロッコリーのスープ ネーブル	全がゆ(べたべた) 芋団子 魚と野菜のスープ りんご <small>米 さつま芋 きなこ 青のり 白身魚 人参 玉ねぎ ブロッコリー りんご</small>	全がゆ ⇒ 軟飯 芋団子(手づかみ) 魚と野菜のスープ りんご
24 火	10倍がゆ(とろとろ) ポテトすり流し 人参ペースト 野菜スープ <small>(主な材料) 米 青のり 白身魚 じゃが芋 白菜 コーン缶 バナナ</small>	のりがゆ(べたべた) 白身魚のケチャップ風味 野菜スープ バナナ	のりがゆ ⇒ 軟飯 白身魚のケチャップ風味 野菜スープ バナナ	全がゆ(べたべた) 鶏ささみの野菜あん くたくたそうめん りんご <small>米 ささみ 人参 じゃが芋 そうめん 白菜 りんご</small>	全がゆ ⇒ 軟飯 鶏ささみの野菜あん くたくたそうめん りんご
25 水	10倍がゆ(とろとろ) 人参ペースト 白菜すりつぶし 野菜スープ <small>(主な材料) 米 白菜 人参 ささみ コーン缶 玉ねぎ チンゲン菜 バナナ</small>	全がゆ(べたべた) 鶏と野菜のスープ煮 コーンスープ バナナ	全がゆ ⇒ 軟飯 鶏と野菜のスープ煮 コーンスープ バナナ	パンがゆ⇒ココロトースト チキンかぼちゃスープ りんご <small>食パン(ミルク) ささみ かぼちゃ 玉ねぎ 白菜 りんご</small>	スティックトースト(手づかみ) チキンかぼちゃスープ りんご
26 木	10倍がゆ(とろとろ) 絹ごし豆腐のすり流し 人参・ブロッコリーペースト すまし汁 <small>(主な材料) 米 絹ごし豆腐 人参 ブロッコリー なす わかめ ネーブル</small>	全がゆ(べたべた) 豆腐と野菜のだし煮 なす汁(みそ風味) ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 豆腐と野菜のだし煮 なす汁(みそ風味) ネーブル	ツナがゆ 野菜スープ リンゴゼリー <small>米 ツナ缶 ブロッコリー かぼちゃ 玉ねぎ コーン缶 ゼラチン りんご</small>	ツナがゆ 野菜スープ リンゴゼリー
27 金	10倍がゆ(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 <small>(主な材料) 米 じゃが芋 人参 玉ねぎ 白身魚 そうめん りんご</small>	全がゆ(べたべた) 魚と野菜のだし煮 くたくたそうめん汁 りんご	全がゆ ⇒ 軟飯 魚と野菜のだし煮 そうめん汁 りんご	あおさがゆ(べたべた) あけぼの豆腐 みそ汁 バナナ <small>米 あおさ 豆腐 人参 玉ねぎ じゃが芋 バナナ</small>	あおさがゆ ⇒ 軟飯 あけぼの豆腐 みそ汁 手づかみポテト バナナ
28 土	10倍がゆ(とろとろ) とうがんですり流し 人参ペースト とろとろバナナ <small>(主な材料) 米 鶏肉 玉ねぎ とうがん わかめ バナナ</small>	おじや とうがん汁(みそ風味) バナナ	おじや とうがんのみそ汁 バナナ 	職員研修の為、13時までの保育	
30 月	10倍がゆ(とろとろ) ポテトすり流し 人参ペースト すまし汁 <small>(主な材料) 米 じゃが芋 玉ねぎ 人参 鶏肉 あおさ ネーブル</small>	全がゆ(べたべた) ポテトそぼろ煮風 あおさ汁 ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 ポテトそぼろ煮風 あおさ汁 ネーブル	全がゆ(べたべた) 白身魚のかぼちゃあん ポテトポターージュ りんご <small>米 白身魚 玉ねぎ かぼちゃ じゃが芋 人参 コーン缶 りんご</small>	全がゆ ⇒ 軟飯 白身魚のかぼちゃあん ポテトポターージュ りんご
31 火	10倍がゆ(とろとろ) 白身魚のすり流し キャベツすりつぶし すまし汁 <small>(主な材料) 米 白身魚 じゃが芋 あおのり 人参 わかめ ネーブル</small>	全がゆ(べたべた) 白身魚のポテト煮 人参と豆腐汁(みそ風味) ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 白身魚のポテト煮 人参と豆腐のみそ汁 ネーブル	菜がゆ(べたべた) 炒り豆腐 あおさ汁 バナナゼリー <small>米 キャベツ 豆腐 玉ねぎ 人参 あおさ バナナ 粉寒天 粉ミルク</small>	菜がゆ ⇒ 軟飯 炒り豆腐 あおさ汁 バナナゼリー



※ 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。