

	ばくばく 12ヶ月頃～18ヶ月頃	かみかみ 9～11ヶ月頃	もぐもぐ 8～7ヶ月頃	ごっくん 5～6ヶ月頃	おやつ(ばくばく)	おやつ(かみかみ)
1 15 29 (月)	・しらすおじや (人参,玉葱,ほうれん草) ・野菜スティック(さつま芋) *野菜スープ (キャベツ,人参,玉葱)	・しらすおじや (人参,玉葱,ほうれん草) ・野菜スティック(さつま芋) *野菜スープ (キャベツ,人参,玉葱)	・しらすおじや (人参,玉葱,ほうれん草) ・さつま芋のだし煮 ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・しらすつぶしがゆ (人参,玉葱,ほうれん草) ・さつま芋ペースト ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・くずもち (片栗粉,砂糖,きな粉)	・くずもち (片栗粉,砂糖,きな粉)
2 16 30 (火)	・ごはん ・豚じゃが(玉葱,人参) ・キャベツのサラダ (人参,ブロッコリー) ・すまし汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・軟飯 ・豚じゃが(玉葱,人参) ・キャベツのサラダ (人参,ブロッコリー) ・すまし汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・おかゆ ・豆腐の野菜煮 (玉葱,人参) ・キャベツの和え物 (人参,ブロッコリー) ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・つぶしがゆ ・豆腐ペースト ・ブロッコリーペースト ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・トースト	・トースト
3 17 (水)	・ごはん ・白身魚の野菜あんかけ (キャベツ,人参,玉葱) *ブロッコリーのナムル *春雨スープ	・軟飯 ・白身魚の野菜あんかけ (キャベツ,人参,玉葱) *ブロッコリーのナムル *春雨スープ	・おかゆ ・白身魚の野菜あんかけ (キャベツ,人参,玉葱) ・ほうれん草の和え物 (人参) ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・つぶしがゆ ・白身魚ペースト ・ほうれん草ペースト ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・小豆蒸しパン (小豆,小麦粉,砂糖 B.P.油)	・小豆蒸しパン (小豆,小麦粉,砂糖 B.P.油)
31 (水)	・ごはん ・おから入りナゲット (鶏ミンチ,豆腐) *ほうれん草サラダ *味噌汁	・軟飯 ・おから入りナゲット (鶏ミンチ,豆腐) ・ほうれん草サラダ (キャベツ,人参) *味噌汁	・おかゆ ・白和え (ブロッコリー,人参) ・南瓜のだし煮 ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・つぶしがゆ ・豆腐ペースト ・南瓜ペースト ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・とうもろこし 蒸しパン (とうもろこし,小麦粉, 砂糖,B.P.油)	・とうもろこし 蒸しパン (とうもろこし,小麦粉, 砂糖,B.P.油)
4 18 (木)	・ごはん *バーベキューチキン ・焼きじゃが(玉葱) *コンソメスープ	・軟飯 *バーベキューチキン ・焼きじゃが(玉葱) *コンソメスープ	・おかゆ ・しらすの野菜煮 (キャベツ,人参,玉葱) ・じゃが玉煮 ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・つぶしがゆ ・しらすペースト ・人参ペースト ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	*麩のラスク	*麩のラスク
5 19 (金)	・ごはん *鯖のボン酢焼き ・切り干し大根煮 (人参,三度豆) *味噌汁	・軟飯 ・鯖の照り焼き ・切り干し大根煮 (人参,三度豆) *味噌汁	・おかゆ ・白身魚のふくら蒸し ・南瓜と人参の和え物 ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・つぶしがゆ ・白身魚ペースト ・南瓜ペースト ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	5日)・お楽しみおやつ 19日) *オレンジ ・お子様せんべい	5日)・お楽しみおやつ 19日) *オレンジ ・お子様せんべい
6 20 (土)	・野菜たっぷりおじや (しらす,キャベツ, 人参,玉葱,南瓜) *果物 *中華スープ	・野菜たっぷりおじや (しらす,キャベツ, 人参,玉葱,南瓜) *果物 *中華スープ	・野菜たっぷりつぶし粥 (しらす,キャベツ, 人参,玉葱,南瓜) ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・野菜たっぷりつぶし粥 (しらす,キャベツ, 人参,玉葱,南瓜) ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・お子様せんべい	・お子様せんべい

	ばくばく 12ヶ月頃～18ヶ月頃	かみかみ 9～11ヶ月頃	もぐもぐ 8～7ヶ月頃	ごっくん 5～6ヶ月頃	おやつ(ばくばく)	おやつ(かみかみ)
8 22 (月)	・ごはん ・豚肉とキャベツの炒め物 (人参,もやし) *トマトとチーズ *すまし汁	・軟飯 ・豚肉とキャベツの炒め物 (人参,もやし) ・トマトとチーズ *すまし汁	・おかゆ ・しらすの野菜煮 (キャベツ,人参,玉葱) ・トマト ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・つぶしがゆ ・しらすペースト ・トマトペースト ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	*マカロニきな粉	*マカロニきな粉
9 23 (火)	・ごはん *鯖の塩焼き ・うどんサラダ (人参,胡瓜,キャベツ) *味噌汁	・軟飯 ・鯖の塩焼き ・うどんサラダ (人参,胡瓜,キャベツ) *味噌汁	・おかゆ ・白身魚のふくら蒸し ・キャベツと胡瓜の和え物 (人参) ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・つぶしがゆ ・白身魚ペースト ・人参ペースト ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	*ぶどうゼリー ・お子様せんべい	*ぶどうゼリー ・お子様せんべい
10 24 (水)	・ごはん ・豆腐ハンバーグ (合挽ミンチ,玉葱) *マカロニサラダ *レタススープ	・軟飯 ・豆腐ハンバーグ (合挽ミンチ,玉葱) ・マカロニサラダ (ブロッコリー,ツナ) *レタススープ	・おかゆ ・豆腐の野菜煮 (キャベツ,人参,玉葱) ・ブロッコリーと 人参のだし煮 ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・つぶしがゆ ・豆腐ペースト ・ブロッコリーペースト ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・小松菜ケーキ (小松菜,H.M.油)	・小松菜ケーキ (小松菜,H.M.油)
25 (木)	・ごはん ・豚肉と野菜の炒め物 (玉葱,人参,もやし,ニラ) ・スティック胡瓜 *味噌汁	・軟飯 ・豚肉と野菜の炒め物 (玉葱,人参,もやし,ニラ) ・スティック胡瓜 *味噌汁	・おかゆ ・しらすの野菜煮 (キャベツ,人参,玉葱) ・ほうれん草と 人参の和え物 ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・つぶしがゆ ・しらすペースト ・ほうれん草ペースト ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・ヨーグルト ・お子様せんべい	・ヨーグルト ・お子様せんべい
12 26 (金)	・ごはん ・白身魚の塩焼き (青のり) ・南瓜サラダ (胡瓜,人参) *すまし汁	・軟飯 ・白身魚の塩焼き (青のり) ・南瓜サラダ (胡瓜,人参) *すまし汁	・おかゆ ・白身魚だし煮 ・南瓜の和え物 (胡瓜,人参) ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・つぶしがゆ ・白身魚ペースト ・南瓜ペースト ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・お楽しみおやつ	・お楽しみおやつ
13 27 (土)	・野菜たっぷりおじや (鶏ミンチ,キャベツ, 人参,玉葱,じゃが芋) *果物 ・すまし汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・野菜たっぷりおじや (鶏ミンチ,キャベツ, 人参,玉葱,じゃが芋) *果物 ・すまし汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・野菜たっぷりおじや (鶏ミンチ,キャベツ, 人参,玉葱,じゃが芋) ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・野菜たっぷりつぶし粥 (しらす,キャベツ, 人参,玉葱,じゃが芋) ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・お子様せんべい	・お子様せんべい
使用 調味料	醤油・砂糖・片栗粉・ 小麦粉・鰹節・味噌・ マヨネーズ・酢・柑橘 果汁・合わせだし・昆 布だし・料理酒・パ ター・マーガリン・サ ラダ油・ケチャップ・ みりん・オリーブ油・ ごま油・塩・オイス ターソース・鶏ガラ・ コンソメ・マヨドレ	醤油・砂糖・片栗粉・ 小麦粉・鰹節・味噌・ 合わせだし・酢・昆布 だし・料理酒・パ ター・マーガリン・サ ラダ油・ケチャップ・ みりん・オリーブ油・ ごま油・塩・鶏ガラ・ コンソメ	昆布だし 片栗粉	昆布だし 片栗粉	* _____ は材料は給食献立を確認して下 さい。 味付けは給食より薄味にしています。 形状は給食より小さめにして提供します。 ・B.Pはベーキングパウダーの略です。 ・H.Mはホットケーキミックスの略です。	

