



1月

離乳食	曜日	後期(9~11ヶ月)				中期(7~8ヶ月)				離乳食	曜日	後期(9~11ヶ月)				中期(7~8ヶ月)																																																																																							
		昼		使用食材一覧		昼		使用食材一覧				昼		使用食材一覧		昼		使用食材一覧																																																																																					
		1	日	休園日 (大晦日)										16	月	軟飯 鶏肉と大根のやわらか煮 ほうれん草と玉子のサラダ すまし汁	米・鶏肉・大根・人参・出し汁・砂糖・醤油・ほうれん草・玉子・キャベツ・玉ねぎ	7倍粥 鶏肉と大根のやわらか煮 ほうれん草と玉子のサラダ すまし汁	米・鶏肉・大根・人参・出し汁・砂糖・醤油・ほうれん草・玉子・キャベツ・玉ねぎ	2	月	休園日								17	火	軟飯 助宗タラと野菜のみそ煮 人参のだし煮 すまし汁・フルーツ(オレンジ)	米・スケウツウタラ・玉ねぎ・出し汁・味噌・人参・かぶ・醤油・オレンジ	7倍粥 助宗タラと野菜のみそ煮 人参のだし煮 すまし汁・フルーツ(オレンジ)	米・スケウツウタラ・玉ねぎ・出し汁・味噌・人参・かぶ・醤油・オレンジ	3	火	休園日										18	水	軟飯 豚肉のやわらか煮 かぼちゃのマッシュ みそ汁・フルーツ(みかん)	米・豚肉・玉ねぎ・人参・出し汁・砂糖・醤油・かぼちゃ・玉子・ワカメ・味噌・みかん	7倍粥 鶏肉のやわらか煮 かぼちゃのマッシュ みそ汁・フルーツ(みかん)	米・鶏肉・玉ねぎ・人参・出し汁・砂糖・醤油・かぼちゃ・玉子・ワカメ・味噌・みかん	4	水	軟飯 カラスカレイと野菜のだし煮 鶏肉と野菜ののり煮 みそ汁	米・カラスカレイ・玉ねぎ・ほうれん草・出し汁・鶏肉・大根・人参・砂糖・醤油・片栗粉・なす・大根葉・味噌	7倍粥 カラスカレイと野菜のだし煮 鶏肉と野菜ののり煮 みそ汁	米・カラスカレイ・玉ねぎ・ほうれん草・出し汁・鶏肉・大根・人参・砂糖・醤油・片栗粉・なす・大根葉・味噌	19	木	軟飯 じゃが芋のトマト煮 豚肉と小松菜のやわらか煮 みそ汁・フルーツ(オレンジ)	米・じゃが芋・玉ねぎ・カットトマトパック・水・精製塩・豚肉・小松菜・人参・出し汁・砂糖・醤油・かぶ・味噌・オレンジ	7倍粥 じゃが芋のトマト煮 鶏肉と小松菜のやわらか煮 みそ汁・フルーツ(オレンジ)	米・じゃが芋・玉ねぎ・カットトマトパック・水・精製塩・豚肉・小松菜・人参・出し汁・砂糖・醤油・かぶ・味噌・オレンジ	5	木	軟飯 鶏肉とキャベツのやわらか煮 コーンサラダ すまし汁	米・鶏肉・キャベツ・ピーマン・出し汁・砂糖・醤油・コーン・玉ねぎ・ソーメン	7倍粥 鶏肉とキャベツのやわらか煮 コーンサラダ すまし汁	米・鶏肉・キャベツ・ピーマン・出し汁・砂糖・醤油・コーン・玉ねぎ・ソーメン	20	金	軟飯 鶏肉とかぼちゃのほくほく煮 きゅうりと人参のサラダ みそ汁	米・鶏肉・かぼちゃ・出し汁・砂糖・醤油・きゅうり・人参・もやし・豆腐・味噌	7倍粥 鶏肉とかぼちゃのほくほく煮 きゅうりと人参のサラダ みそ汁	米・鶏肉・かぼちゃ・出し汁・砂糖・醤油・きゅうり・人参・もやし・豆腐・味噌	6	金	軟飯 高野豆腐と豚肉ののり煮 野菜の玉子とじ煮 みそ汁	米・高野豆腐・豚肉・白菜・人参・出し汁・醤油・砂糖・片栗粉・玉ねぎ・インゲン・玉子・ワカメ・焼ふ・味噌	7倍粥 高野豆腐と豚肉ののり煮 野菜の玉子とじ煮 みそ汁	米・高野豆腐・豚肉・白菜・人参・出し汁・醤油・砂糖・片栗粉・玉ねぎ・インゲン・玉子・ワカメ・焼ふ・味噌	21	土	主食は主に種類の提供になります。 詳細につきましては連絡帳にてご確認ください。								22	日	休園日							
7	土	主食は主に種類の提供になります。 詳細につきましては連絡帳にてご確認ください。								23	月	軟飯 白系タラと玉ねぎのだし煮 鶏肉と白菜のやわらか煮 みそ汁	米・シロイトタラ・玉ねぎ・出し汁・鶏肉・白菜・人参・砂糖・醤油・大根・味噌	7倍粥 白系タラと玉ねぎのだし煮 鶏肉と白菜のやわらか煮 みそ汁	米・シロイトタラ・玉ねぎ・出し汁・鶏肉・白菜・人参・砂糖・醤油・大根・味噌	8	日	休園日								24	火	軟飯 豆腐と鶏肉ののり煮 かぼちゃと玉子のサラダ すまし汁	米・豆腐・鶏肉・玉ねぎ・人参・出し汁・砂糖・醤油・片栗粉・かぼちゃ・玉子・花ふ	7倍粥 豆腐と鶏肉ののり煮 かぼちゃと玉子のサラダ すまし汁	米・豆腐・鶏肉・玉ねぎ・人参・出し汁・砂糖・醤油・片栗粉・かぼちゃ・玉子・花ふ	9	月	休園日 (成人の日)								25	水	軟飯 カラスカレイと人参のだし煮 白菜のやわらか煮 みそ汁・フルーツ(バナナ)	米・カラスカレイ・人参・出し汁・白菜・コーン・なす・味噌・バナナ	7倍粥 カラスカレイと人参のだし煮 白菜のやわらか煮 みそ汁・フルーツ(バナナ)	米・カラスカレイ・人参・出し汁・白菜・コーン・なす・味噌・バナナ	10	火	軟飯 助宗タラとチンゲン菜のだし煮 豚肉と人参のやわらか煮 みそ汁・フルーツ(オレンジ)	米・スケウツウタラ・チンゲン菜・出し汁・豚肉・人参・砂糖・醤油・玉ねぎ・ワカメ・味噌・オレンジ	7倍粥 助宗タラとチンゲン菜のだし煮 豚肉と人参のやわらか煮 みそ汁・フルーツ(オレンジ)	米・スケウツウタラ・チンゲン菜・出し汁・豚肉・人参・砂糖・醤油・玉ねぎ・ワカメ・味噌・オレンジ	11	水	軟飯 鶏肉と野菜の玉子とじ煮 きゅうりのサラダ	米・鶏肉・玉ねぎ・人参・玉子・出し汁・砂糖・醤油・きゅうり	7倍粥 鶏肉と野菜の玉子とじ煮 きゅうりのサラダ スープ	米・鶏肉・玉ねぎ・人参・玉子・出し汁・砂糖・醤油・きゅうり	26	木	軟飯 鶏肉の玉子とじ煮 大根と人参のサラダ みそ汁	米・鶏肉・玉ねぎ・玉子・出し汁・砂糖・醤油・大根・人参・ワカメ・豆腐・味噌・ヨーグルト	7倍粥 鶏肉の玉子とじ煮 大根と人参のサラダ みそ汁	米・鶏肉・玉ねぎ・玉子・出し汁・砂糖・醤油・大根・人参・ワカメ・豆腐・味噌・ヨーグルト	12	木	軟飯 白系タラと野菜のだし煮 さつまいものやわらか煮 フルーツ(みかん)	米・人参・シロイトタラ・玉ねぎ・キャベツ・れんこん・出し汁・さつまいも・ピーマン・みかん	7倍粥 白系タラと野菜のだし煮 さつまいものやわらか煮 フルーツ(みかん)	米・人参・シロイトタラ・玉ねぎ・キャベツ・れんこん・出し汁・さつまいも・ピーマン・みかん	27	金	軟飯 豚肉ともやしのやわらか煮 チンゲン菜の玉子とじ煮 すまし汁	米・豚肉・もやし・人参・出し汁・砂糖・醤油・チンゲン菜・玉子・ソーメン	7倍粥 鶏肉と人参のやわらか煮 チンゲン菜の玉子とじ煮 すまし汁	米・鶏肉・人参・出し汁・砂糖・醤油・チンゲン菜・玉子・ソーメン	13	金	軟飯 鶏肉とじゃが芋のほくほく煮 白菜とコーンのサラダ みそ汁	米・鶏肉・じゃが芋・玉ねぎ・人参・出し汁・砂糖・醤油・白菜・コーン・焼ふ・味噌	7倍粥 鶏肉とじゃが芋のほくほく煮 白菜とコーンのサラダ みそ汁	米・鶏肉・じゃが芋・玉ねぎ・人参・出し汁・砂糖・醤油・白菜・コーン・焼ふ・味噌	28	土	主食は主に種類の提供になります。 詳細につきましては連絡帳にてご確認ください。								29	日	休園日							
14	土	主食は主に種類の提供になります。 詳細につきましては連絡帳にてご確認ください。								30	月	軟飯 鶏肉と大根のやわらか煮 ほうれん草と玉子のサラダ すまし汁	米・鶏肉・大根・人参・出し汁・砂糖・醤油・ほうれん草・玉子・キャベツ・玉ねぎ	7倍粥 鶏肉と大根のやわらか煮 ほうれん草と玉子のサラダ すまし汁	米・鶏肉・大根・人参・出し汁・砂糖・醤油・ほうれん草・玉子・キャベツ・玉ねぎ	15	日	休園日								31	火	軟飯 助宗タラと野菜のみそ煮 人参のだし煮 すまし汁・フルーツ(オレンジ)	米・スケウツウタラ・玉ねぎ・出し汁・味噌・人参・かぶ・醤油・オレンジ	7倍粥 助宗タラと野菜のみそ煮 人参のだし煮 すまし汁・フルーツ(オレンジ)	米・スケウツウタラ・玉ねぎ・出し汁・味噌・人参・かぶ・醤油・オレンジ																																																																								

※都合により、おやつに付いている果物がお昼に提供となる場合と子ども達が食べやすいものへ献立を変更する場合がございます。変更した場合は連絡帳に記入しますので、ご確認ください