

日付	曜日	昼食	主な材料と体内での働き				おやつ(午前)		おやつ(午後)	
			主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	その他	献立	献立	材料	
1	土	五目うどん きのこキャベツの酢の物 フルーツ(バナナ)	鶏肉	大根・人参・干しいたけ・青ねぎ・だし昆布 しめじ・キャベツ・さやいんげん バナナ	うどん 砂糖	だし・醤油・本みりん・塩 酢・醤油	ルヴァン	市販菓子	アスパラガスビスケット ぼたぼた焼き	
3	月	鶏肉の塩こうじ焼 ポテトサラダ ごはん 味噌汁	鶏肉 ツナフレーク 赤みそ・白みそ	きゅうり 玉ねぎ・小松菜	油 じゃが芋・マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産) 巻藪	塩こうじ だし	▲ウエハース	フルーツポンチ 牛乳	寒天・砂糖 パイ(缶詰)・黄桃(缶詰) ▲牛乳	
4	火	洋風バラ寿司 うす揚げとほうれん草の煮浸し すまし汁	しらす・ウインナー 油揚げ	コーン・人参・さやえんどう・のり ほうれん草 大根・玉ねぎ・青ねぎ	米(国産)・砂糖 砂糖	酢・塩・醤油・本みりん・だし 醤油・本みりん・だし だし・醤油・塩	アスパラガス ビスケット	きなこマカロニ 牛乳	マカロニ・きな粉 砂糖・塩 ▲牛乳	
5	水	アジのムニエル 大根サラダ ごはん 味噌汁	あじ 赤みそ・白みそ	大根・人参・さやいんげん 玉ねぎ・わかめ	小麦粉・油 油・砂糖 米(国産) さつま芋	塩・コンソメ 醤油・酢 だし	▲エースコイン	黒糖ちんすこう 牛乳	小麦粉・油・黒砂糖 砂糖・塩 ▲牛乳	
6	木	鶏じゃが ちくわとほうれん草のソテー 麦入りごはん 味噌汁	鶏肉 ちくわ 豆腐・赤みそ・白みそ	玉ねぎ・人参・グリーンピース ほうれん草・キャベツ えのきたけ・青ねぎ	じゃが芋・糸こんにゃく(白滝)・油・砂糖 油 米(国産)・押麦	だし・本みりん・料理酒・醤油 コンソメ だし	ルヴァン	バナナ蒸しパン 牛乳	ホットケーキミックス・砂糖 油・バナナ ▲牛乳	
7	金	醤油ラーメン かぼちゃの天ぷら フルーツ(オレンジ)	豚肉	玉ねぎ・人参・チンゲン菜・太もやし かぼちゃ オレンジ	中華麺・油・ごま油 天ぷら粉・油	醤油・鶏がらスープ・塩 塩	▲ビスコ	なめしおにぎり	米(国産) 菜めしの素	
8	土	ふわふわ丼 もやしのおかか和え 味噌汁	豚肉・豆腐 かつお節 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・さやえんどう 大根・人参・太もやし キャベツ・えのきたけ・白菜	米(国産)・油・おつゆ粉・砂糖・でん粉	醤油・本みりん・だし 醤油・本みりん・だし だし	アスパラガス ビスケット	市販菓子	クラッカー 星型せんべい	
11	火	ナポリタンスパゲティ ブロッコリーのツナ和え スープ	ウインナー ツナフレーク 豆腐	玉ねぎ・ピーマン ブロッコリー・人参・玉ねぎ かぼちゃ・パセリ	スパゲティ・油	トマトケチャップ・コンソメ 醤油・本みりん・だし コンソメ	▲エースコイン	さつま芋おにぎり	米(国産)・さつま芋 塩	
12	水	鶏肉の唐揚げ 春雨サラダ ごはん すまし汁	鶏肉	しょうが コーン・人参・きゅうり 大根・小松菜・玉ねぎ	小麦粉・でん粉・油 緑豆春雨・油・マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)	醤油・料理酒 だし・醤油・塩	アスパラガス ビスケット	ホットドッグ 牛乳	▲ドックパン・キャベツ・塩 油・▲ポークウインナー・トマトケチャップ ▲牛乳	
13	木	秋野菜マーボー丼 切干大根の中華和え 中華スープ	豆腐・豚ひき肉・鶏レバー・赤みそ	しょうが・玉ねぎ・れんこん・チンゲン菜・干しいたけ 切干大根・きゅうり・人参 キャベツ・青ねぎ・ほうれん草	米(国産)・砂糖・ごま油・油・でん粉 砂糖・ごま油	醤油・料理酒・鶏がらスープ 醤油 鶏がらスープ	星型せんべい	グレープポンチ 牛乳	寒天・ぶどうジュース・砂糖 パイ(缶詰)・黄桃(缶詰) ▲牛乳	
14	金	チキンカレー カラフルサラダ フルーツ(りんご)	鶏肉	玉ねぎ・人参 キャベツ・トマト・ブロッコリー・コーン・レモン果汁 りんご	米(国産)・押麦・じゃが芋・油 砂糖・オリーブ油	カレーフレーク 酢・塩・醤油	▲ビスコ	チヂミ 牛乳	小麦粉・太もやし・でん粉・塩・豚肉 青ねぎ・玉ねぎ・油・醤油・ごま油 ▲牛乳	
15	土	けんちんうどん ツナと小松菜の洋風和え フルーツ(オレンジ)	豚肉・生揚げ ツナフレーク	大根・人参・青ねぎ・だし昆布 小松菜・オクラ オレンジ	うどん 油	だし・醤油・本みりん・塩 コンソメ	ルヴァン	市販菓子	バジタバるスナック 星型せんべい	
17	月	鶏肉のあおさフリッター 白菜の納豆和え 麦入りごはん 味噌汁	鶏肉・▲牛乳 納豆 赤みそ・白みそ	あおさのり 白菜・人参 大根・小松菜	小麦粉・天ぷら粉・油 米(国産)・押麦 さつま芋	塩 醤油 だし	星型せんべい	りんごかん 牛乳	寒天・りんごジュース 砂糖 ▲牛乳	
18	火	ハンバーグ ほうれん草と白菜のゆかり和え ごはん 味噌汁	牛豚ひき肉・大豆たんぱく 赤みそ・白みそ	玉ねぎ ほうれん草・白菜・人参 なす・かぼちゃ・太もやし	パン粉・でん粉・油・マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)	コンソメ・塩・トマトケチャップ ゆかり だし	▲ビスコ	大学芋 牛乳	さつま芋・油 砂糖・黒ごま ▲牛乳	
19	水	白身魚のフライ ウインナーと野菜のソテー ごはん スープ	ホキ ウインナー 豆腐	太もやし・人参・ピーマン かぼちゃ・青ねぎ	小麦粉・パン粉・油 油 米(国産)	塩 コンソメ コンソメ	ルヴァン	レーズン蒸しパン 牛乳	ホットケーキミックス・砂糖 油・レーズン ▲牛乳	
20	木	焼うどん さつま芋きんぴら フルーツ(バナナ)	豚肉・かつお節	キャベツ・玉ねぎ・人参・青ねぎ バナナ	うどん・油・砂糖 さつま芋・油・砂糖	醤油 だし・醤油・本みりん・料理酒	▲エースコイン	ツナ味噌おにぎり	米(国産)・ツナフレーク・赤みそ 醤油・砂糖	
21	金	マーマレードチキン 小松菜と人参のごま和え ごはん スープ	鶏肉	小松菜・人参・えのきたけ 玉ねぎ・大根・わかめ	小麦粉・油・マーマレード 白ごま 米(国産)	塩・醤油・本みりん 醤油・本みりん・だし コンソメ	ルヴァン	のり塩ポテト 牛乳	じゃが芋・でん粉・▲粉チーズ 塩・マヨネーズタイプ(卵不使用)・あおさのり ▲牛乳	
22	土	中華丼 チンゲン菜ともやしの昆布和え 汁ピーフン	豚肉	白菜・玉ねぎ・人参・さやいんげん 太もやし・チンゲン菜・塩昆布 大根・コーン	米(国産)・油・でん粉 ビーフン	鶏がらスープ・醤油・塩 醤油・本みりん・だし 鶏がらスープ・醤油・塩	アスパラガス ビスケット	市販菓子	星型せんべい クラッカー	
24	月	あじの焼南蛮 さつまいもサラダ 炊き込みごはん 味噌汁	あじ 油揚げ 赤みそ・白みそ	玉ねぎ 玉ねぎ・コーン 人参・しめじ キャベツ・青ねぎ	小麦粉・油・砂糖 さつま芋・マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産) おつゆ粉	酢・醤油 塩 醤油・本みりん・だし だし	▲マンナ ビスケット	りんご入り蒸しパン 牛乳	ホットケーキミックス・砂糖 りんご ▲牛乳	
25	火	きつねうどん 切干大根サラダ フルーツ(みかん缶)	味付け油揚げ	わかめ・青ねぎ・だし昆布 切干大根・きゅうり・コーン みかん(缶詰)	うどん 砂糖・ごま油	だし・醤油・本みりん・塩 醤油・酢・本みりん	▲ビスコ	昆布おにぎり	米(国産) 塩昆布	
26	水	ハヤシライス ツナサラダ フライドポテト	牛肉 ツナフレーク	玉ねぎ・人参 きゅうり・人参・キャベツ	米(国産)・押麦・油 砂糖・オリーブ油 じゃが芋・油	ハヤシルウ・トマトケチャップ 酢・塩・醤油 塩	▲エースコイン	フルーツヨーグルト	黄桃(缶詰)・りんご・▲ヨーグルト 砂糖・コーンフレーク	
27	木	ミートボールバーベキューソース ひじきサラダ ごはん 味噌汁 ぶどうかん	肉団子 赤みそ・白みそ	玉ねぎ ひじき・さやいんげん・コーン なす・白菜・青ねぎ 寒天・ぶどうジュース	油・砂糖 砂糖・マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産) 砂糖	トマトケチャップ・ウスターソース だし・醤油・本みりん だし	アスパラガス ビスケット	お誕生日ケーキ (みかん缶) 牛乳	ホットケーキミックス・砂糖・油 みかん(缶詰)・▲ホイップクリーム ▲牛乳	
28	金	チキンソテー和風きのこソース 野菜サラダ ごはん スープ	鶏肉 豆腐	エリンギ・しめじ キャベツ・きゅうり・人参 わかめ	油・砂糖・でん粉 マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産) じゃが芋	醤油・本みりん・料理酒 コンソメ	ルヴァン	チーズ スティックパン 牛乳	▲食パン・マヨネーズタイプ(卵不使用) ▲粉チーズ ▲牛乳	
29	土	<h2 style="color: red;">うどんかい</h2>								
31	月	パンフキンシチュー ロールパン ツナサラダ	鶏肉・▲牛乳 ツナフレーク	かぼちゃ・人参・玉ねぎ・グリーンピース コーン・キャベツ・レモン果汁	油 ▲ロールパン 砂糖・オリーブ油	▲クリームシチューミックス 酢・塩・醤油	星型せんべい	きなこクッキー 牛乳	小麦粉・きな粉・ベーキングパウダー 砂糖・油・豆腐 ▲牛乳	

幼児 栄養価の平均 エネルギー(1) 490kcal たんぱく質(たん) 16.8g 脂質(脂) 14.5g カルシウム(Ca) 160mg 食塩相当量(食塩) 1.8g

乳児 栄養価の平均 エネルギー(1) 435kcal たんぱく質(たん) 14.0g 脂質(脂) 13.2g カルシウム(Ca) 146mg 食塩相当量(食塩) 1.5g

★献立の一部を変更することもありますので、ご了承下さい。

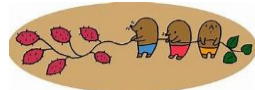
★ 午前おやつは、乳児のみとなります。



日付	曜日	昼食	主な材料と体内での働き				おやつ(午前)		おやつ(午後)	
			主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	その他	献立	献立	材料	
1	土	五目うどん きのこキャベツの酢の物 フルーツ(バナナ)	鶏肉	大根・人参・干しいたけ・青ねぎ・だし昆布 しめじ・キャベツ・さやいんげん バナナ	うどん 砂糖	だし・醤油・本みりん・塩 酢・醤油	野菜ハイハイ	市販菓子	ベビーせんべい ハイハイ	
3	月	鶏肉の塩こうじ焼 ポテトサラダ 軟飯 味噌汁	鶏肉 ツナフレーク 赤みそ・白みそ	きゅうり 玉ねぎ・小松菜	油 じゃが芋・マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産) 巻藪	塩こうじ だし	▲ウエハース	フルーツポンチ	寒天・砂糖 バイン(缶詰)・黄桃(缶詰)	
4	火	白身魚とさつま芋の煮物 うす揚げとほうれん草の煮浸し 軟飯 すまし汁	からすがれい 油揚げ	ほうれん草 大根・玉ねぎ・青ねぎ	さつま芋 砂糖 米(国産)	だし・醤油 醤油・本みりん・だし だし・醤油・塩	アンパンマン ベビーせんべい	きなこマカロニ	マカロニ・きな粉 砂糖・塩	
5	水	白身魚とチンゲン菜の煮物 大根サラダ 軟飯 味噌汁	たら	チンゲン菜 大根・人参・さやいんげん	油・砂糖 米(国産) さつま芋	だし・醤油 醤油・酢 だし	ハイハイ	かぼちゃのおやき	かぼちゃ・人参・砂糖 塩・でん粉	
6	木	鶏じゃが ちくわとほうれん草のソテー 軟飯 味噌汁	鶏肉 ちくわ 豆腐・赤みそ・白みそ	玉ねぎ・人参・グリーンピース ほうれん草・キャベツ えのきたけ・青ねぎ	じゃが芋・油・砂糖 油 米(国産)	だし・本みりん・料理酒・醤油 コンソメ だし	▲マンナ ビスケット	バナナ蒸しパン	ホットケーキミックス・砂糖 油・バナナ	
7	金	鶏ミンチと野菜のうどん かぼちゃの煮物 フルーツ(オレンジ)	鶏ひき肉	チンゲン菜・玉ねぎ かぼちゃ オレンジ	うどん	だし・醤油 だし・醤油	▲ウエハース	なめし入り軟飯	米(国産) 菜めしの素	
8	土	ふわふわ丼(軟飯) もやしのおかか和え 味噌汁	豚肉・豆腐 かつお節 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・さやえんどう 大根・人参・太もやし キャベツ・えのきたけ・白菜	米(国産)・油・おつゆ藪・砂糖・でん粉	醤油・本みりん・だし 醤油・本みりん・だし だし	野菜ハイハイ	市販菓子	ベビーせんべい ハイハイ	
11	火	ナポリタンスパゲティ ブロッコリーのツナ和え スープ	ウインナー ツナフレーク 豆腐	玉ねぎ・ピーマン ブロッコリー・人参・玉ねぎ かぼちゃ・パセリ	スパゲティ・油	トマトケチャップ・コンソメ 醤油・本みりん・だし コンソメ	アンパンマン ベビーせんべい	さつま芋入り軟飯	米(国産)・さつま芋 塩	
12	水	鶏ささみと白菜の煮物 春雨サラダ 軟飯 すまし汁	鶏ささみ	白菜・ピーマン コーン・人参・きゅうり 大根・小松菜・玉ねぎ	緑豆春雨・油・マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)	だし・醤油 だし・醤油・塩	ハイハイ	ホットドッグ 牛乳	▲ドックパン・キャベツ・塩 油・ウインナー・トマトケチャップ ▲牛乳	
13	木	秋野菜マーボー丼(軟飯) 切干大根の中華和え 中華スープ	豆腐・豚ひき肉・鶏レバー・赤みそ	玉ねぎ・チンゲン菜・干しいたけ 切干大根・きゅうり・人参 キャベツ・青ねぎ・ほうれん草	米(国産)・砂糖・油・でん粉 砂糖	醤油・料理酒・鶏がらスープ 醤油 鶏がらスープ	▲マンナ ビスケット	グレープポンチ	寒天・ぶどうジュース・砂糖 バイン(缶詰)・黄桃(缶詰)	
14	金	鶏ミンチとじゃが芋の煮物 カラフルサラダ 軟飯 味噌汁	鶏ささみ 赤みそ	人参 キャベツ・トマト・ブロッコリー・コーン・レモン果汁	じゃが芋 砂糖・オリーブ油 米(国産) 巻藪	だし・醤油 酢・塩・醤油 だし	▲ウエハース	チヂミ	小麦粉・太もやし・でん粉・塩・豚肉 青ねぎ・玉ねぎ・油・醤油	
15	土	けんちんうどん ツナと小松菜の洋風和え フルーツ(オレンジ)	豚肉・生揚げ ツナフレーク	大根・人参・青ねぎ・だし昆布 小松菜・オクラ オレンジ	うどん 油	だし・醤油・本みりん・塩 コンソメ	野菜ハイハイ	市販菓子	ベビーせんべい ハイハイ	
17	月	豆腐と野菜の煮物 白菜の納豆和え 軟飯 味噌汁	豆腐 納豆 赤みそ・白みそ	ブロッコリー・キャベツ 白菜・人参 大根・小松菜	米(国産) さつま芋	だし・醤油 醤油 だし	アンパンマン ベビーせんべい	りんごかん	寒天・りんごジュース 砂糖	
18	火	ハンバーグ ほうれん草と白菜のゆかり和え 軟飯 味噌汁	牛豚ひき肉・大豆たんぱく 赤みそ・白みそ	玉ねぎ ほうれん草・白菜・人参 なす・かぼちゃ・太もやし	パン粉・でん粉・油・マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)	コンソメ・塩・トマトケチャップ ゆかり だし	ハイハイ	さつまいも(蒸) 牛乳	さつま芋 砂糖 ▲牛乳	
19	水	白身魚と玉ねぎの煮物 野菜のソテー 軟飯 スープ	たら 豆腐	玉ねぎ 太もやし・人参・ピーマン かぼちゃ・青ねぎ	油 米(国産)	だし・醤油 コンソメ コンソメ	野菜ハイハイ	レーズン蒸しパン	ホットケーキミックス・砂糖 油・レーズン	
20	木	焼うどん さつま芋さんびら フルーツ(バナナ)	豚肉・かつお節	キャベツ・玉ねぎ・人参・青ねぎ バナナ	うどん・油・砂糖 さつま芋・油・砂糖	醤油 だし・醤油・本みりん・料理酒	▲ウエハース	ツナみそ軟飯	米(国産)・赤みそ ツナフレーク	
21	金	マーマレードチキン 小松菜と人参の和え物 軟飯 スープ	鶏肉	小松菜・人参・えのきたけ 玉ねぎ・大根・わかめ	小麦粉・油・マーマレード 米(国産)	塩・醤油・本みりん 醤油・本みりん・だし コンソメ	ハイハイ	のり塩ポテト	じゃが芋・でん粉・▲粉チーズ 塩・マヨネーズタイプ(卵不使用)・あおさのり	
22	土	中華丼(軟飯) チンゲン菜ともやしの昆布和え 汁ピーフン	豚肉	白菜・玉ねぎ・人参・さやいんげん 太もやし・チンゲン菜・塩昆布 大根・コーン	米(国産)・油・でん粉 ピーフン	鶏がらスープ・醤油・塩 醤油・本みりん・だし 鶏がらスープ・醤油・塩	野菜ハイハイ	市販菓子	野菜ハイハイ ベビーせんべい	
24	月	白身魚と野菜の煮物 さつまいもサラダ 炊き込み軟飯 味噌汁	からすがれい 油揚げ 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・人参 玉ねぎ・コーン 人参・しめじ キャベツ・青ねぎ	さつま芋・マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産) おつゆ藪	だし・醤油 塩 醤油・本みりん・だし だし	▲マンナ ビスケット	りんご入り蒸しパン	ホットケーキミックス・砂糖 りんご	
25	火	きつねうどん 切干大根サラダ フルーツ(みかん缶)	味付け油揚げ	わかめ・青ねぎ・だし昆布 切干大根・きゅうり・コーン みかん(缶詰)	うどん 砂糖	だし・醤油・本みりん・塩 醤油・酢・本みりん	ハイハイ	しらす入り軟飯	米(国産) しらす	
26	水	ケチャップライス風 ツナサラダ 焼きポテト	牛肉 ツナフレーク	玉ねぎ・人参 きゅうり・人参・キャベツ	米(国産)・油 砂糖・オリーブ油 じゃが芋・油	▲チキンコンソメ・トマトケチャップ 酢・塩・醤油 塩	▲マンナ ビスケット	フルーツヨーグルト	黄桃(缶詰)・りんご・▲ヨーグルト 砂糖・コーンフレーク	
27	木	ミートボールバーベキューソース ひじきサラダ 軟飯 味噌汁 ぶどうかん	肉団子 赤みそ・白みそ	玉ねぎ ひじき・さやいんげん・コーン なす・白菜・青ねぎ 寒天・ぶどうジュース	油・砂糖 砂糖・マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産) 砂糖	トマトケチャップ・ウスターソース だし・醤油・本みりん だし	▲ウエハース	お誕生日ケーキ (みかん缶)	ホットケーキミックス・砂糖・油 みかん(缶詰)・▲ホイップクリーム	
28	金	チキンソテー和風きのこソース 野菜サラダ 軟飯 スープ	鶏肉 豆腐	エリンギ・しめじ キャベツ・きゅうり・人参 わかめ	油・砂糖・でん粉 マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産) じゃが芋	醤油・本みりん・料理酒 コンソメ	野菜ハイハイ	チーズ スティックパン	▲食パン・マヨネーズタイプ(卵不使用) ▲粉チーズ	
29	土	<h2 style="color: red;">うんどうかい</h2>								
31	月	パンフキンシチュー ロールパン ツナサラダ	鶏肉・▲牛乳 ツナフレーク	かぼちゃ・人参・玉ねぎ・グリーンピース コーン・キャベツ・レモン果汁	油 ▲ロールパン 砂糖・オリーブ油	▲クリームシチューミックス 酢・塩・醤油	アンパンマン ベビーせんべい	きなこクッキー	小麦粉・きな粉・ベーキングパウダー 砂糖・油・豆腐	

栄養価の平均 エネルギー(1) 285kcal たんぱく質(たん) 9.9g 脂質(脂) 6.1g カルシウム(Ca) 112mg 食塩相当量(食塩) 1.1g

★献立の一部を変更することもありますので、ご了承下さい。



日付	曜日	昼食	主な材料と体内での働き				おやつ(午前)		おやつ(午後)	
			主にかからだをつくるもの	主にかからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	その他	献立	献立	材料	
1	土	鶏ミンチと野菜のうどん キャベツとパプリカの煮浸し フルーツ(バナナ)	鶏ひき肉	人参・大根 キャベツ・赤パプリカ バナナ	うどん	だし・醤油 だし・醤油	野菜ハイハイ	市販菓子	ベビーせんべい ハイハイ	
3	月	豆腐と野菜の煮物 じゃが芋の煮物 5倍がゆ 味噌汁	豆腐 赤みそ	ピーマン・玉ねぎ 人参 小松菜	じゃが芋 米(国産) 巻麩	だし・醤油 だし・醤油 だし	▲ウエハース	りんごの寒天寄せ	寒天・砂糖 りんご	
4	火	白身魚とさつま芋の煮物 大根と人参の煮物 5倍がゆ 味噌汁	からすがれい 赤みそ	大根・人参 玉ねぎ・ほうれん草	さつま芋 米(国産)	だし・醤油 だし・醤油 だし	アンパンマン ベビーせんべい	きなこじゃが	じゃが芋・きな粉 砂糖	
5	水	白身魚とチンゲン菜の煮物 大根と人参の煮物 5倍がゆ 味噌汁	たら 赤みそ	チンゲン菜 大根・人参 玉ねぎ	米(国産) さつま芋	だし・醤油 だし・醤油 だし	ハイハイ	かぼちゃのおやき	かぼちゃ・人参・砂糖 塩・でん粉	
6	木	豆腐とじゃが芋の煮物 ほうれん草とキャベツの煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	豆腐 赤みそ	人参 ほうれん草・キャベツ 玉ねぎ・小松菜	じゃが芋 米(国産)	だし・醤油 だし・醤油 だし	▲マンナ ビスケット	バナナ蒸しパン	ホットケーキミックス・砂糖 バナナ	
7	金	鶏ミンチと野菜のうどん かぼちゃの煮物 フルーツ(オレンジ)	鶏ひき肉	チンゲン菜・玉ねぎ かぼちゃ オレンジ	うどん	だし・醤油 だし・醤油	▲ウエハース	菜めし入り5倍がゆ	米(国産) 菜めしの素	
8	土	鶏ささみと野菜の煮物 キャベツの煮浸し 5倍がゆ スープ	鶏ささみ	玉ねぎ・人参 ブロッコリー・キャベツ 白菜・ほうれん草	米(国産)	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	野菜ハイハイ	市販菓子	ベビーせんべい ハイハイ	
11	火	鶏ミンチと野菜のにゅうめん 豆腐煮 人参と玉ねぎの煮浸し	鶏ひき肉 豆腐	かぼちゃ ブロッコリー 人参・玉ねぎ	そうめん	だし・醤油 だし・醤油 だし・醤油	アンパンマン ベビーせんべい	さつま芋5倍がゆ	米(国産)・だし さつま芋	
12	水	鶏ささみと白菜の煮物 さつま芋の煮物 5倍がゆ スープ	鶏ささみ	白菜・ピーマン 人参 大根・小松菜	さつま芋 米(国産)	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	ハイハイ	パンがゆ	▲食パン・りんご 砂糖・▲スキムミルク	
13	木	鶏ミンチとなすの煮物 ほうれん草と人参の煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	鶏ひき肉 赤みそ	なす・大根 ほうれん草・人参 なす・かぼちゃ	米(国産)	だし・醤油 だし・醤油 だし	▲マンナ ビスケット	さつまいも茶巾	さつま芋 砂糖	
14	金	鶏ささみとじゃが芋の煮物 ブロッコリーとキャベツの煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	鶏ささみ 赤みそ	人参 ブロッコリー・キャベツ 玉ねぎ	じゃが芋 米(国産) 巻麩	だし・醤油 だし・醤油 だし	▲ウエハース	ほうれん草5倍がゆ	米(国産)・だし ほうれん草	
15	土	白身魚と野菜のうどん 小松菜と玉ねぎの煮浸し フルーツ(オレンジ)	からすがれい	大根・人参 小松菜・玉ねぎ オレンジ	うどん	だし・醤油 だし・醤油	野菜ハイハイ	市販菓子	ベビーせんべい ハイハイ	
17	月	豆腐と野菜の煮物 さつま芋の煮物 5倍がゆ 味噌汁	豆腐 赤みそ	ブロッコリー・キャベツ 人参 大根・小松菜	さつま芋 米(国産)	だし・醤油 だし・醤油 だし	アンパンマン ベビーせんべい	りんごかん	寒天 りんごジュース	
18	火	豆腐とチンゲン菜の煮物 大根の煮物 5倍がゆ スープ	豆腐	チンゲン菜・玉ねぎ 大根・人参 キャベツ・カリフラワー	米(国産)	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	ハイハイ	さつまいも(蒸) 牛乳	さつま芋 砂糖 ▲牛乳	
19	水	白身魚と玉ねぎの煮物 かぼちゃの煮物 5倍がゆ 味噌汁	たら 豆腐・赤みそ	玉ねぎ かぼちゃ・ピーマン ほうれん草	米(国産)	だし・醤油 だし・醤油 だし	野菜ハイハイ	プレーン蒸しパン	ホットケーキミックス 砂糖	
20	木	鶏ささみと野菜のうどん さつま芋の煮物 フルーツ(バナナ)	鶏ささみ	人参・キャベツ バナナ	うどん さつま芋	だし・醤油 だし・醤油	▲ウエハース	にんじん入り 味噌5倍がゆ	米(国産)・だし 赤みそ・人参	
21	金	豆腐とさつま芋の煮物 小松菜と玉ねぎの煮浸し 5倍がゆ スープ	豆腐	大根 小松菜・玉ねぎ 人参・キャベツ	さつま芋 米(国産)	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	ハイハイ	青のりポテト	じゃが芋・でん粉 塩・あおさのり	
22	土	白身魚とトマトの煮物 白菜と人参の煮浸し 5倍がゆ スープ	からすがれい	トマト 白菜・人参 玉ねぎ・チンゲン菜	米(国産)	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	野菜ハイハイ	市販菓子	野菜ハイハイ ベビーせんべい	
24	月	白身魚と野菜の煮物 ブロッコリーとキャベツの煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	からすがれい 赤みそ	玉ねぎ・人参 ブロッコリー・キャベツ 小松菜	米(国産) おつゆ麩	だし・醤油 だし・醤油 だし	▲マンナ ビスケット	りんご入り蒸しパン	ホットケーキミックス・砂糖 りんご	
25	火	鶏ささみと野菜のうどん なすとピーマンの煮浸し さつま芋の煮物	鶏ささみ	キャベツ・玉ねぎ なす・ピーマン	うどん さつま芋	だし・醤油 だし だし・醤油	ハイハイ	しらす入り5倍がゆ	米(国産)・だし しらす	
26	水	鶏ミンチとさつま芋の煮物 ブロッコリーと人参の煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	鶏ひき肉 赤みそ	玉ねぎ ブロッコリー・人参 白菜	さつま芋 米(国産) 巻麩	だし・醤油 だし・醤油 だし	▲マンナ ビスケット	バナナヨーグルト	▲ヨーグルト・砂糖 バナナ	
27	木	白身魚とキャベツの煮物 ほうれん草と人参の煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	たら 赤みそ	キャベツ ほうれん草・人参 玉ねぎ・なす	米(国産)	だし・醤油 だし・醤油 だし	▲ウエハース	ほうれん草蒸しパン	ホットケーキミックス・砂糖 ほうれん草	
28	金	豆腐と野菜の煮物 じゃが芋の煮物 5倍がゆ スープ	豆腐	キャベツ・人参 ブロッコリー・玉ねぎ	じゃが芋 米(国産)	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	野菜ハイハイ	パンがゆ	▲食パン・りんご 砂糖・▲スキムミルク	
29	土	<h2 style="color: red;">うどんかい</h2>								
31	月	鶏ささみとかぼちゃの煮物 ブロッコリーと白菜の煮浸し 5倍がゆ スープ	鶏ささみ	かぼちゃ・玉ねぎ ブロッコリー・白菜 キャベツ・人参	米(国産)	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	アンパンマン ベビーせんべい	りんごのコンポート	りんご 砂糖	