



アレルギー表示 ●卵 ▲乳



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	火	ケチャップライス ほうれん草とキャベツの磯和え スープ	ウインナー	人参・玉ねぎ・ドライハセリ ほうれん草・キャベツ・のり 玉ねぎ・コーン	米(国産)・油 じゃが芋	トマトケチャップ・コンソメ・塩 醤油・本みりん・だし コンソメ	ルヴァン	ツナサンド 牛乳	▲食パン・マヨネーズタイプ(卵不使用) ツナフレーク・きゅうり ▲牛乳
2	水	味噌ラーメン 高野豆腐の煮物 フルーツ(柿)	豚肉・赤みそ 凍り豆腐	玉ねぎ・人参・キャベツ・青ねぎ・しょうが さやいんげん 柿	中華麺・油・ごま油 砂糖	鶏がらスープ・塩・醤油 だし・醤油・本みりん	▲ウエハース	わかめおにぎり	米(国産) わかめご飯の素
4	金	赤魚の竜田揚げ 春雨サラダ ごはん すまし汁	赤魚 ちくわ	しょうが 人参・きゅうり わかめ・大根・ほうれん草	でん粉 緑豆春雨・油・砂糖・白ごま 米(国産)	醤油・本みりん 酢・醤油 だし・醤油・塩	アスパラガス ビスケット	スイートポテト 牛乳	さつまいも・▲牛乳 ▲バター・砂糖 ▲牛乳
5	土	和風あんかけ丼 うすあげと小松菜の煮浸し 味噌汁	鶏肉 油揚げ 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・赤いワカ・キャベツ・さやいんげん 小松菜・人参 太もやし・青ねぎ	米(国産)・油・砂糖・でん粉 砂糖・マヨネーズタイプ(卵不使用) 里芋	だし・醤油・本みりん・料理酒 醤油・本みりん・だし だし	ルヴァン	市販菓子	ペジタバるスナック ほたば焼
7	月	麻婆丼 じゃが芋のマヨ焼 スープ	豆腐・豚ひき肉・赤みそ	しょうが・玉ねぎ 大根・チンゲン菜・わかめ	米(国産)・油・砂糖・でん粉 じゃが芋・マヨネーズタイプ(卵不使用)・油	醤油・料理酒・鶏がらスープ 鶏がらスープ	ペジタバるスナック	せんべい風お焼き 牛乳	米(国産)・油 醤油・砂糖 ▲牛乳
8	火	厚揚げと野菜の甘辛炒め ブロッコリーサラダ 麦入りごはん 味噌汁	豚肉・生揚げ 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・キャベツ・ピーマン・赤ピーマン ブロッコリー・キャベツ・人参 かぼちゃ・小松菜	油・砂糖 マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)・押麦	醤油・本みりん・料理酒 塩 だし	▲ビスコ	りんご蒸しパン 牛乳	ホットケーキミックス・砂糖 りんごジュース・りんご ▲牛乳
9	水	鶏肉の唐揚げ ひじきサラダ ごはん 味噌汁	鶏肉 赤みそ・白みそ	しょうが ひじき・人参・きゅうり・コーン 太もやし・小松菜	小麦粉・でん粉・油 砂糖・マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産) さつまいも	醤油・料理酒 だし・醤油・本みりん だし	聖型せんべい	お好み焼き 牛乳	お好み焼き粉・豚肉・キャベツ・人参・油 いんげん・マヨネーズタイプ(卵不使用)・かぶのり・かつお ▲牛乳
10	木	白身魚フライ ほうれん草とえのきのごま和え ごはん スープ	ホキ 豆腐	ほうれん草・白菜・人参・えのきたけ チンゲン菜・玉ねぎ	小麦粉・パン粉・油 白ごま 米(国産)	塩・とんかつソース 醤油・本みりん・だし コンソメ	ペジタバるスナック	黒糖マフィン 牛乳	ホットケーキミックス・黒砂糖 油 ▲牛乳
11	金	カレーライス ツナと野菜のサラダ フルーツ(オレンジ)	豚肉 ツナフレーク	玉ねぎ・人参 大根・ブロッコリー・黄ピーマン オレンジ	米(国産)・押麦・じゃが芋・油 油・砂糖	カレーフレーク 酢・醤油	アスパラガス ビスケット	ジャムサンド 牛乳	▲食パン いちごジャム ▲牛乳
12	土	そぼろ肉うどん かぼちゃの天ぷら フルーツ(りんご)	鶏ひき肉	しめじ・玉ねぎ・人参・青ねぎ・だし昆布 かぼちゃ りんご	うどん・砂糖 天ぷら粉・油	だし・醤油・本みりん・料理酒・塩	ルヴァン	市販菓子	聖型せんべい アスパラガスビスケット
14	月	あんかけ肉団子 ほうれん草のおかか和え ごはん 味噌汁	肉団子 かつお節 豆腐・赤みそ・白みそ	ほうれん草・キャベツ・人参 チンゲン菜	油・砂糖・でん粉 米(国産)	醤油・本みりん・鶏がらスープ 醤油・本みりん・だし だし	聖型せんべい	ヨーグルトかん 牛乳	寒天・砂糖 ▲ヨーグルト・ブルーベリージャム ▲牛乳
15	火	ハヤシライス ポテトサラダ フルーツ(パイナップル)	牛肉 ポテト	玉ねぎ・人参・しめじ きゅうり・赤ピーマン パイナップル(缶詰)	米(国産)・油 じゃが芋・マヨネーズタイプ(卵不使用)	ハヤシルー・トマトケチャップ 塩	ルヴァン	豚ねぎお焼き 牛乳	米(国産)・でん粉・塩・小松菜・青ねぎ 豚肉・醤油・本みりん・ごま油 ▲牛乳
16	水	とり天ぷら 切干大根とチンゲン菜の酢の物 ごはん 味噌汁	鶏肉 赤みそ・白みそ	切干大根・チンゲン菜・人参 白菜・太もやし	天ぷら粉・油 砂糖 米(国産)	塩 酢・醤油 だし	ペジタバるスナック	バナナケーキ 牛乳	ホットケーキミックス・砂糖 バナナ・油 ▲牛乳
17	木	きつねうどん ツナとカリフラワーのソテー フルーツ(オレンジ)	鶏ひき肉 ツナフレーク	白菜・人参・わかめ・青ねぎ・だし昆布 カリフラワー・玉ねぎ・グリーンピース オレンジ	うどん 油	だし・醤油・本みりん・塩 鶏がらスープ	アスパラガス ビスケット	梅おにぎり	米(国産)・練り梅・白ごま 塩・ごま油
18	金	白身魚の磯辺揚げ キャベツと人参のゆかり和え ごはん すまし汁	ホキ 豆腐	あおさのり キャベツ・人参 小松菜	天ぷら粉・油 米(国産)	塩 醤油・本みりん・だし・ゆかり だし・醤油・塩	▲マンナ ビスケット	レース入りクッキー 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・油 砂糖・塩・レース ▲牛乳
19	土	鶏ピピン丼 うす揚げと白菜の煮浸し 中華スープ	鶏肉 油揚げ	ほうれん草・太もやし・大根・人参 白菜・干しいたけ 玉ねぎ・わかめ・さやいんげん	米(国産)・油・白ごま・ごま油・砂糖 砂糖	鶏肉のたれ・醤油・本みりん・鶏がらスープ・酢 醤油・本みりん・だし 鶏がらスープ・醤油・塩	ルヴァン	市販菓子	ペジタバるスナック ほたば焼
21	月	スパゲティミートソース ツナサラダ スープ	牛豚ひき肉・大豆たんぱく ツナフレーク	玉ねぎ・人参・ドライハセリ ブロッコリー・キャベツ・人参・コーン・レモン果汁 チンゲン菜	スパゲティ・油・小麦粉・砂糖 砂糖・オリーブ油 じゃが芋	トマトケチャップ・ウスターソース・醤油・塩 酢・塩・醤油 コンソメ	▲ビスコ	昆布おにぎり	米(国産) 塩昆布
22	火	白身魚の西京焼 切干大根の煮物 ごはん すまし汁	ホキ・白みそ 平天	切干大根・人参・グリーンピース 小松菜・えのきたけ	砂糖・油 つきこんにやく・油・砂糖 米(国産) 巻藪	料理酒・本みりん 醤油・本みりん・だし だし・醤油・塩	アスパラガス ビスケット	みたらし団子 牛乳	白玉粉・豆腐・醤油 砂糖・本みりん・でん粉 ▲牛乳
24	木	豆乳コンシチュー フライドチキン ロールパン オレンジかん	鶏肉・ウインナー・豆乳・白みそ 鶏肉	人参・玉ねぎ・グリーンピース・クリームコーン 寒天・オレンジジュース	じゃが芋・小麦粉 小麦粉・でん粉・油 ▲ロールパン 砂糖	鶏がらスープ・塩 鶏がらスープ	▲ビスコ	お誕生日ケーキ (洋ナシ) 牛乳	ホットケーキミックス・砂糖・油 豆腐・洋梨(缶詰)・▲ホイップクリーム ▲牛乳
25	金	サバの塩焼 ひじき煮 麦入りごはん 味噌汁	さば 赤みそ・白みそ	ひじき・人参・グリーンピース 太もやし・ほうれん草	油 つきこんにやく・油・砂糖 米(国産)・押麦	塩 だし・醤油・料理酒 だし	▲ウエハース	黒糖ラスク 牛乳	▲食パン・▲バター 黒砂糖 ▲牛乳
26	土	あんかけうどん チンゲン菜と太もやしの塩昆布和え フルーツ(オレンジ)	鶏肉	玉ねぎ・白菜・干しいたけ・さやいんげん チンゲン菜・太もやし・人参・塩昆布 オレンジ	うどん・でん粉	だし・醤油・本みりん・塩	ルヴァン	市販菓子	聖型せんべい アスパラガスビスケット
28	月	豚肉と大根の旨煮 かぼちゃの天ぷら ごはん 味噌汁	豚肉 豆腐・赤みそ・白みそ	玉ねぎ・人参・大根・さやいんげん かぼちゃ 小松菜	砂糖 天ぷら粉・油 米(国産)	だし・醤油・本みりん・料理酒 だし	ペジタバるスナック	ピーチかん 牛乳	寒天・砂糖 黄桃(缶詰) ▲牛乳
29	火	鶏肉のカレー揚げ 平天とブロッコリーの洋風和え ごはん 味噌汁	鶏肉 平天 赤みそ・白みそ	ブロッコリー・玉ねぎ・人参 チンゲン菜	小麦粉・油 米(国産) じゃが芋	塩・カレーパウダー・コンソメ コンソメ・鶏がらスープ だし	ルヴァン	パン蒸しパン 牛乳	ホットケーキミックス・砂糖 パン(缶詰) ▲牛乳
30	水	ハンバーグ 野菜サラダ ごはん スープ	牛豚ひき肉・大豆たんぱく	玉ねぎ 大根・キャベツ・きゅうり・人参 白菜・ほうれん草・コーン	パン粉・でん粉・油・マヨネーズタイプ(卵不使用) 砂糖・油 米(国産)	コンソメ・塩・トマトケチャップ 料理酒・酢・塩・醤油 コンソメ	▲マンナ ビスケット	豆腐ドーナツ 牛乳	ホットケーキミックス・豆腐 砂糖・油 ▲牛乳

幼児 栄養価の平均 エネルギー(1日) 513kcal たんぱく質(1日) 18.6g 脂質(脂) 14.7g カルシウム(Ca) 171mg 食塩相当量(食塩) 2.0g

乳児 栄養価の平均 エネルギー(1日) 448kcal たんぱく質(1日) 15.4g 脂質(脂) 13.3g カルシウム(Ca) 161mg 食塩相当量(食塩) 1.7g

★献立の一部を変更することもありますので、ご了承ください。

★ 午前おやつは、乳児のみとなります。



アレルギー表示

▲乳



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	火	ケチャップ入り軟飯 ほうれん草とキャベツの磯和え スープ	ウインナー	人参・玉ねぎ・ドライパセリ ほうれん草・キャベツ・のり 玉ねぎ・コーン	米(国産)・油 じゃが芋	トマトケチャップ・コンソメ・塩 醤油・本みりん・だし コンソメ	ハイハイ	ツナサンド	▲食パン・マヨネーズタイプ(卵不使用) ツナフレーク・きゅうり	
2	水	味噌ラーメン 高野豆腐の煮物 フルーツ(バナナ)	豚肉・赤みそ 凍り豆腐	玉ねぎ・人参・キャベツ・青ねぎ・しょうがが さいやいんげん バナナ	中華麺・油 砂糖	鶏がらスープ・塩・醤油 だし・醤油・本みりん	▲ウエハース	わかめ入り軟飯	米(国産) わかめご飯の素	
4	金	白身魚とかぼちゃの煮物 春雨サラダ 軟飯 すまし汁	ホキ ちくわ	かぼちゃ 人参・きゅうり わかめ・大根・ほうれん草	砂糖 緑豆春雨・油・砂糖 米(国産)	だし・醤油・本みりん 酢・醤油 だし・醤油・塩	アンパンマン ベビーせんべい	スイートポテト	さつま芋・▲牛乳 ▲バター・砂糖	
5	土	和風あんかけ丼(軟飯) うすあげと小松菜の煮浸し 味噌汁	鶏肉 油揚げ 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・赤パプリカ・キャベツ・さいやいんげん 小松菜・人参 太もやし・青ねぎ	米(国産)・油・砂糖・でん粉 小松菜・人参 砂糖 里芋	だし・醤油・本みりん・料理酒 醤油・本みりん・だし だし	ハイハイ	市販菓子	ベビーせんべい ハイハイ	
7	月	麻婆丼(軟飯) じゃが芋のマヨ焼 スープ	豆腐・豚ひき肉・赤みそ	しょうが・玉ねぎ 大根・チンゲン菜・わかめ	米(国産)・油・砂糖・でん粉 じゃが芋・マヨネーズタイプ(卵不使用)・油	醤油・料理酒・鶏がらスープ 鶏がらスープ	▲マンナ ビスケット	味噌汁軟飯	米(国産)・醤油 砂糖	
8	火	厚揚げと野菜の甘辛炒め ブロッコリーサラダ 軟飯 味噌汁	豚肉・生揚げ	玉ねぎ・キャベツ・ピーマン・赤ピーマン ブロッコリー・キャベツ・人参	油・砂糖 マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)	醤油・本みりん・料理酒 塩 だし	ハイハイ	りんご蒸しパン	ホットケーキミックス・砂糖 りんごジュース・りんご	
9	水	鶏ささみと白菜の煮物 ひじきサラダ 軟飯 味噌汁	鶏ささみ	白菜・ピーマン ひじき・人参・きゅうり・コーン 太もやし・小松菜	砂糖・マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産) さつま芋	だし・醤油 だし・醤油・本みりん だし	▲ウエハース	お好み焼き	お好み焼き粉・豚肉・キャベツ・人参・油 (小松菜・マヨネーズタイプ(卵不使用)・お肉のり・かつお節)	
10	木	白身魚パン粉焼 ほうれん草とえのきの和え物 軟飯 スープ	ホキ 豆腐	ほうれん草・白菜・人参・えのきたけ チンゲン菜・玉ねぎ	小麦粉・パン粉・油 米(国産)	塩・とんかつソース 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	黒糖マフィン	ホットケーキミックス・黒砂糖 油	
11	金	鶏ミンチとじゃがいもの煮物 ツナと野菜のサラダ 軟飯 フルーツ(オレンジ)	鶏ひき肉 ツナフレーク	玉ねぎ 大根・ブロッコリー・黄ピーマン オレソジ	じゃが芋 油・砂糖 米(国産)	だし・醤油 酢・醤油 だし	野菜ハイハイ	ジャムサンド	▲食パン いちごジャム	
12	土	そぼろ肉うどん かぼちゃの旨煮 フルーツ(りんご)	鶏ひき肉	しめじ・玉ねぎ・人参・青ねぎ・だし昆布 かぼちゃ りんご	うどん・砂糖 砂糖	だし・醤油・本みりん・料理酒・塩 醤油・本みりん・だし	ハイハイ	市販菓子	ベビーせんべい ハイハイ	
14	月	あんかけ肉団子 ほうれん草のおかか和え 軟飯 味噌汁	肉団子 かつお節 豆腐・赤みそ・白みそ	ほうれん草・キャベツ・人参 チンゲン菜	油・砂糖・でん粉 米(国産)	醤油・本みりん・鶏がらスープ 醤油・本みりん・だし だし	▲マンナ ビスケット	ヨーグルトかん	寒天・砂糖 ▲ヨーグルト・ブルーベリージャム	
15	火	ケチャップ煮込みライス ポテトサラダ フルーツ(パイナップル)	牛肉	玉ねぎ・人参・しめじ きゅうり・赤ピーマン パイナップル(缶詰)	米(国産)・油・砂糖 じゃが芋・マヨネーズタイプ(卵不使用)	ハヤシルウ・トマトケチャップ 塩	野菜ハイハイ	豚ねぎお焼き	米(国産)・でん粉・塩・小松菜 青ねぎ・豚肉・醤油・本みりん	
16	水	鶏肉とじゃが芋の煮物 切干大根とチンゲン菜の酢の物 軟飯 味噌汁	鶏肉	人参 切干大根・チンゲン菜・人参 白菜・太もやし	じゃが芋・砂糖 砂糖 米(国産)	だし・醤油 酢・醤油 だし	▲ウエハース	バナナケーキ	ホットケーキミックス・砂糖 バナナ・油	
17	木	きつねうどん ツナとカリフラワーのソテー フルーツ(オレンジ)	味噌汁油揚げ ツナフレーク	白菜・人参・わかめ・青ねぎ・だし昆布 カリフラワー・玉ねぎ・グリーンピース オレンジ	うどん 油	だし・醤油・本みりん・塩 鶏がらスープ	野菜ハイハイ	あおさ入り軟飯	米(国産)・あおさのり 塩	
18	金	白身魚と玉ねぎの煮物 キャベツと人参のゆかり和え 軟飯 すまし汁	ホキ 豆腐	玉ねぎ・あおさのり キャベツ・人参 小松菜	砂糖 米(国産)	だし・醤油・本みりん 醤油・本みりん・だし・ゆかり だし・醤油・塩	▲マンナ ビスケット	レース入りクッキー	小麦粉・ベーキングパウダー・油 砂糖・塩・レース	
19	土	鶏ピピン丼(軟飯) うす揚げと白菜の煮浸し 中華スープ	鶏肉 油揚げ	ほうれん草・太もやし・大根・人参 白菜・干しいたけ 玉ねぎ・わかめ・さいやいんげん	米(国産)・油・砂糖 砂糖	醤油・本みりん・鶏がらスープ・酢 醤油・本みりん・だし 鶏がらスープ・醤油・塩	ハイハイ	市販菓子	ベビーせんべい ハイハイ	
21	月	スパゲティミートソース ツナサラダ スープ	牛豚ひき肉・大豆たんぱく ツナフレーク	玉ねぎ・人参・ドライパセリ ブロッコリー・キャベツ・人参・コーン・レモン果汁 チンゲン菜	スパゲティ・油・小麦粉・砂糖 砂糖・オリーブ油 じゃが芋	トマトケチャップ・ワスターソース・醤油・塩 酢・塩・醤油 コンソメ	▲マンナ ビスケット	昆布入り軟飯	米(国産) 塩昆布	
22	火	白身魚の西京焼 切干大根の煮物 軟飯 すまし汁	ホキ・白みそ 平天	切干大根・人参・グリーンピース 小松菜・えのきたけ	砂糖・油 つきごんにゃく・油・砂糖 米(国産) 巻藪	料理酒・本みりん 醤油・本みりん・だし だし・醤油・塩	野菜ハイハイ	みたらしじゃが団子	じゃが芋・豆腐・醤油 砂糖・本みりん・でん粉	
24	木	豆乳コンシチュー ローストチキン ロールパン オレンジかん	鶏肉・ウインナー・豆乳・白みそ 鶏肉	人参・玉ねぎ・グリーンピース・クリームコーン 寒天・オレンジジュース	じゃが芋・小麦粉 小麦粉・でん粉・油 ▲ロールパン 砂糖	鶏がらスープ・塩 鶏がらスープ	▲マンナ ビスケット	お誕生日ケーキ	ホットケーキミックス・砂糖・油 豆腐・洋梨(缶詰)・▲ホイップクリーム	
25	金	白身魚とさつま芋の煮物 ひじき煮 軟飯 味噌汁	ホキ	玉ねぎ ひじき・人参・グリーンピース 太もやし・ほうれん草	さつま芋 つきごんにゃく・油・砂糖 米(国産)	だし・醤油 だし・醤油・料理酒 だし	▲ウエハース	黒糖ラスク	▲食パン・▲バター 黒砂糖	
26	土	あんかけうどん チンゲン菜と太もよしの塩昆布和え フルーツ(オレンジ)	鶏肉	玉ねぎ・白菜・干しいたけ・さいやいんげん チンゲン菜・太もやし・人参・塩昆布 オレンジ	うどん・でん粉	だし・醤油・本みりん・塩	ハイハイ	市販菓子	ベビーせんべい ハイハイ	
28	月	豚肉と大根の旨煮 かぼちゃの煮物 軟飯 味噌汁	豚肉	玉ねぎ・人参・大根・さいやいんげん かぼちゃ 小松菜	砂糖 米(国産)	だし・醤油・本みりん・料理酒 だし・醤油 だし	野菜ハイハイ	ピーチかん	寒天・砂糖 黄桃(缶詰)	
29	火	豆腐と野菜の煮物 平天とブロッコリーの洋風和え 軟飯 味噌汁	豆腐・鶏ひき肉 平天	チンゲン菜・人参 ブロッコリー・玉ねぎ・人参 チンゲン菜	米(国産) じゃが芋	だし・醤油 コンソメ・鶏がらスープ だし	▲ウエハース	パン蒸しパン	ホットケーキミックス・砂糖 パン(缶詰)	
30	水	ハンバーグ 野菜サラダ 軟飯 スープ	牛豚ひき肉・大豆たんぱく	玉ねぎ 大根・キャベツ・きゅうり・人参 白菜・ほうれん草・コーン	パン粉・でん粉・油・マヨネーズタイプ(卵不使用) 砂糖・油 米(国産)	コンソメ・塩・トマトケチャップ 料理酒・酢・塩・醤油 コンソメ	▲マンナ ビスケット	豆腐入り蒸しパン	ホットケーキミックス・豆腐 砂糖	

栄養価の平均 エネルギー(1食) 304kcal たんぱく質(たん) 11.7g 脂質(脂) 5.9g カルシウム(Ca) 114mg 食塩相当量(食塩) 1.3g

★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。



アレルギー表示

▲乳



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	火	豆腐と野菜の煮物 キャベツと人参の煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	豆腐 赤みそ	ほうれん草・玉ねぎ キャベツ・人参 小松菜	米(国産) じゃが芋	だし・醤油 だし・醤油 だし	ハイハイ	パンがゆ	▲食パン・砂糖 ▲スキムミルク	
2	水	鶏ミンチと野菜のうどん 豆腐の煮物 フルーツ(バナナ)	鶏ひき肉 豆腐	人参・キャベツ ブロッコリー バナナ	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	
4	金	白身魚とかぼちゃの煮物 大根と人参の煮物 5倍がゆ 味噌汁	ホキ 赤みそ	かぼちゃ 大根・人参 玉ねぎ・ほうれん草	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	さつま芋茶巾	さつま芋・人参・砂糖 塩・でん粉	
5	土	鶏ささみと小松菜の煮物 大根と人参の煮物 5倍がゆ 味噌汁	鶏ささみ 赤みそ	キャベツ・小松菜 大根・人参 玉ねぎ	米(国産) 里芋	だし・醤油 だし・醤油 だし	ハイハイ	市販菓子	ベビーせんべい ハイハイ	
7	月	鶏ミンチと野菜の煮物 じゃがいもの煮物 5倍がゆ スープ	鶏ひき肉	チンゲン菜・玉ねぎ 大根・玉ねぎ	じゃが芋 米(国産)	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	▲マンナ ビスケット	ほうれん草5倍がゆ	米(国産)・だし ほうれん草	
8	火	豆腐と野菜の煮物 白菜と人参の煮物 5倍がゆ 味噌汁	豆腐 赤みそ	ブロッコリー・キャベツ 白菜・人参 かぼちゃ・小松菜	米(国産)	だし・醤油 だし・醤油 だし	ハイハイ	りんご蒸しパン	ホットケーキミックス・砂糖 りんごジュース・りんご	
9	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	▲ウエハース	かぼちゃの茶巾	かぼちゃ・砂糖 塩・でん粉	
10	木	白身魚と野菜の煮物 ほうれん草と白菜の煮浸し 5倍がゆ スープ	ホキ 豆腐	玉ねぎ・人参 ほうれん草・白菜 チンゲン菜	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	きなこじゃが	じゃが芋・きな粉 砂糖	
11	金	鶏ミンチと野菜の煮物 ブロッコリーと大根の煮物 5倍がゆ 味噌汁	鶏ひき肉 赤みそ	玉ねぎ・キャベツ ブロッコリー・大根 人参・ほうれん草	米(国産)	だし・醤油 だし・醤油 だし	野菜ハイハイ	パンがゆ	▲食パン・りんご 砂糖・▲スキムミルク	
12	土	鶏ミンチと野菜のうどん かぼちゃの煮物 フルーツ(コンポート)	鶏ひき肉	チンゲン菜・玉ねぎ かぼちゃ りんご	うどん 砂糖	だし・醤油 だし・醤油	ハイハイ	市販菓子	ベビーせんべい ハイハイ	
14	月	鶏ささみと人参の煮物 ほうれん草とキャベツの煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	鶏ささみ 豆腐・赤みそ	玉ねぎ・人参 ほうれん草・キャベツ チンゲン菜	米(国産)	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	
15	火	豆腐と野菜の煮物 大根の煮物 5倍がゆ 味噌汁	豆腐 赤みそ	ブロッコリー・白菜 大根・人参 玉ねぎ・小松菜	米(国産)	だし・醤油 だし・醤油 だし	野菜ハイハイ	青のりポテト	じゃが芋・でん粉 塩・あおさのり	
16	水	鶏ミンチと玉ねぎの煮物 大根とチンゲン菜の煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	鶏ひき肉 赤みそ	玉ねぎ・キャベツ 大根・チンゲン菜 白菜・人参	米(国産)	だし・醤油 だし・醤油 だし	▲ウエハース	バナナ蒸しパン	ホットケーキミックス・砂糖 バナナ	
17	木	白身魚と野菜のうどん カリフラワーと玉ねぎの煮浸し フルーツ(オレンジ)	からすがれい	白菜・人参 カリフラワー・玉ねぎ オレンジ	うどん	だし・醤油 だし・醤油	野菜ハイハイ	ほうれん草5倍がゆ	米(国産)・だし ほうれん草	
18	金	白身魚と玉ねぎの煮物 キャベツと人参の煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	ホキ 豆腐・赤みそ	玉ねぎ・あおさのり キャベツ・人参 小松菜	米(国産)	だし・醤油 だし・醤油 だし	▲マンナ ビスケット	さつま芋茶巾	さつま芋・砂糖 塩・でん粉	
19	土	豆腐とほうれん草の煮物 大根の煮物 5倍がゆ スープ	豆腐	ほうれん草・玉ねぎ 大根・人参 カリフラワー・白菜	米(国産)	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	ハイハイ	市販菓子	ベビーせんべい ハイハイ	
21	月	鶏ささみとキャベツの煮物 ブロッコリーと玉ねぎの煮浸し 5倍がゆ スープ	鶏ささみ	キャベツ・人参 ブロッコリー・玉ねぎ チンゲン菜	米(国産) じゃが芋	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	▲マンナ ビスケット	小松菜5倍がゆ	米(国産)・だし 小松菜	
22	火	白身魚と野菜の煮物 大根と人参の煮浸し 5倍がゆ スープ	ホキ	白菜 大根・人参 小松菜	米(国産) 巻麩	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	野菜ハイハイ	みたらしじゃが団子	じゃが芋・豆腐・醤油 砂糖・本みりん・でん粉	
24	木	鶏ミンチと野菜の煮物 大根とキャベツの煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	鶏ひき肉 赤みそ	人参 大根・キャベツ 玉ねぎ	じゃが芋 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	金	白身魚とさつま芋の煮物 ほうれん草と人参の煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	ホキ 赤みそ	玉ねぎ ほうれん草・人参 ブロッコリー	さつま芋 米(国産) 巻麩	だし・醤油 だし・醤油 だし	▲ウエハース	パンがゆ	▲食パン・りんご 砂糖・▲スキムミルク	
26	土	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	白菜・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	市販菓子	ベビーせんべい ハイハイ	
28	月	鶏ささみと大根の煮物 かぼちゃの煮物 5倍がゆ スープ	鶏ささみ 豆腐	大根・人参 かぼちゃ 小松菜	米(国産)	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	野菜ハイハイ	りんごかん	寒天 りんごジュース	
29	火	豆腐と野菜の煮物 じゃがいもの煮物 5倍がゆ 味噌汁	豆腐・鶏ひき肉 赤みそ	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	▲ウエハース	プレーン蒸しパン	ホットケーキミックス 砂糖	
30	水	鶏ささみと大根の煮物 キャベツと人参の煮浸し 5倍がゆ スープ	鶏ささみ	大根・玉ねぎ キャベツ・人参 白菜・ほうれん草	米(国産)	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	▲マンナ ビスケット	豆腐入り蒸しパン	ホットケーキミックス・豆腐 砂糖	