

## 離乳食献立表



1日   2日   3日   3日   3日   3日   3日   3日   3	日	月	火	水	木	金	±
対している語言   内にもが   内にもが   内にもが   内で   内で   内で   内で   内で   内で   内で   内							6日
おかゆ 親と 野菜の 和風 あんかけ じゃがいもの甘辛煮 かそ汁 (白菜) かそ汁 (白菜) かそ汁 (白菜) かんけ (しゃがいもの甘辛煮 かそ) かんけ (しゃがいもの甘辛煮 かそ) かんけ (しゃがいもの甘辛煮 かんかけ かん)		肉じゃが 白菜のケチャップ煮	肉団子と野菜のコンソメ煮 ブロッコリーのとろみ煮	カレイの煮つけ かぼちゃの含め煮	鶏肉のトマト煮 かぶのうま煮	豚肉の中華風煮  キャベツと麩の煮びたし	赤魚の野菜あんかけ  さつまいもの煮物
おかゆ 親とき女のクリーム者 見意さみのクリーム者 見意さみのクリーム者 見意と かんがけ できがいもの甘辛素 かそ汁 (白菜) カモ汁 (さつま芋) おかゆ カモ汁 (白菜) カモ汁 (白菜数) カモガ (白菜数) カモガ (白菜数) カーガー (白菜数) カーガー (白菜数) カモガ (白菜数) カモガ (白菜数) カモガ (白菜数) カーガー (白菜 (白菜数) カーガー (白菜数) カーガー (白菜数) カーガー (白菜	7日	8日	9日	10日	11日	12日	13日
おかゆ	おかゆ 鶏ささみのクリーム煮 豆腐のあんかけ	おかゆ 鶏と野菜の和風あんかけ じゃがいもの甘辛煮	おかゆ タラの煮つけ 高野豆腐と野菜の煮物	おかゆ 豚肉と野菜のコンソメ煮 豆腐といんげんの煮物	野菜煮込みうどん さつまいもの煮物	おかゆ カレイと野菜のみそ煮 かぶのそぼろあんかけ	おかゆ ささみと野菜のあんかけ かぼちゃの含め煮
豆腐のそぼろあん 大根と人参の旨煮 みそ汁(白菜) 赤魚の煮つけ じゃがいもの甘辛煮 みそ汁(白菜) 類びき肉とキャベッのクリーム煮 野菜の煮びたし みそ汁(白玉麩) 類とすの煮びたし みそ汁(白玉麩) タラのトマト煮 はうれん草の煮びたし みそ汁(白玉麩) 豚肉の中華風煮 いんげんと人参の旨煮 みそ汁(白玉麩) 豚肉の中華風煮 いんげんと人参の旨煮 みそ汁(白玉麩) 豚肉の中華風煮 いんげんと人参の旨煮 みそ汁(白玉麩) 豚肉の中華風煮 いんげんと人参の旨煮 みそ汁(白玉麩) 豚肉の中華風煮 いんげんと人参の旨煮 みそ汁(白玉麩) アンバーグ 人参のコンソメ煮 カーンの野菜あんかけ 赤魚の煮つけ 自菜のそぼろあんかけ みそ汁(白玉麩) クラのトマト煮 さつまいもの煮物 おかゆ 素のそ汁(白玉麩) タラのトマト煮 よっそ汁(白玉麩) アンバーグ いんげんと人参の旨煮 みそ汁(白玉麩) アンバーグ 人参のコンソメ煮 カース・ボー(白玉数) フローン・シス煮 まった。カーストロース風 みそ汁(白玉数) みそ汁(白玉数) カートラどん かぼちゃのミルク煮 大根と人参のコンソメ煮 カース・ボー(白玉数) おかゆ さつまいもの煮物 みそ汁(白玉数) おかゆ みそ汁(白玉数) 大根と人参のコンソメ煮 みそ汁(白玉数) 大根と人参のコンソメ煮 みそ汁(白玉数) 大根と人参のコンソメ煮 みそ汁(白玉数)   28日 29日 30日 おかゆ カース・ボーバのぶ) カース・ボーバのぶ) カース・ボーバのぶ) カース・ボーバのぶ) カース・ボーバのぶ) カース・ボーバのぶ) カース・ボーバのぶ) カース・ボーバのぶ) カース・ボーバのぶ) カース・ボーバのぶり カース・ボーバのぶり カース・ボーバのぶり カース・ボーバのぶり カース・ボーバのより						おかゆ	
おかゆ カレイの野菜あんかけ かぼちゃのミルク煮 みそ汁(ほうれん草)	豆腐のそぼろあん 大根と人参の旨煮	赤魚の煮つけ じゃがいもの甘辛煮	鶏ひき肉とキャベツのクリーム煮 野菜の煮びたし	鶏と野菜のこっくり煮  ほうれん草の煮びたし	タラのトマト煮  さつまいもの煮物	豚肉の中華風煮 いんげんと人参の旨煮	照り焼きハンバーグ  人参のコンソメ煮
カレイの野菜あんかけ		おかゆ	おかゆ				
おかゆ おかゆ おかゆ	カレイの野菜あんかけ かぼちゃのミルク煮	マカロニのケチャップ煮	鶏団子のコンソメ煮 ブロッコリーのとろみ煮	赤魚の煮つけ  白菜のそぼろあんかけ	鶏ひき肉のクリーム煮  ミネストローネ風	かぼちゃのミルク煮	タラの野菜あんかけ さつまいもの煮物
にうれんそうの豆腐和え コンソメスープ(白菜・人参) スペープ(白菜・人参) みそ汁(白玉麩) がそ汁(キャベツ)	ささみと野菜の味噌煮 ほうれんそうの豆腐和え	大根のそぼろ煮 ブロッコリーのとろみ煮	カレイのホワイトソース煮 野菜の煮びたし				



ご入園・ご進級おめでとうございます! 👂 🌷 🔅



暖かな日差しに春の訪れを感じる季節となりました。 今年度もお昼やおやつの時間を楽しみにしてもらえるような給食を提供したいと思います。 1年間よろしくお願いいたします。





