離乳食献立表

日	月	火	水	木	金	土
	1日	2日	3日	4日	5日	6日
	おかゆ カレイの煮つけ かぼちゃの含め煮 みそ汁（白玉麩）	おかゆ 鶏肉のトマト煮 かぶのうま煮 みそ汁（大根）	おかゆ 豚肉の中華風煮 キャベツと麩の煮びたし みそ汁（ほうれん草）	おかゆ 赤魚の野菜あんかけ さつまいもの煮物 みそ汁（玉ねぎ）	おかゆ ささみのクリーム煮 豆腐のあんかけ みそ汁（かぶ）	おかゆ 鶏と野菜の和風あんかけ じゃがいもの甘辛煮 みそ汁（キャベツ）
7日	8日	9日	10日	11日	12日	13日
おかゆ タラの煮つけ 高野豆腐と野菜の煮物 みそ汁（さつまいも）	おかゆ 豚肉と野菜のコンソメ煮 豆腐といんげんの煮物 みそ汁（キャベツ）	野菜煮込みうどん かぼちゃとブロッコリーの旨煮 白菜のケチャップ煮	おかゆ カレイと野菜のみそ煮 かぶのそぼろあんかけ コンソメスープ（玉ねぎ）	おかゆ ささみと野菜のあんかけ さつまいものミルク煮 みそ汁（白玉麩）	おかゆ 豆腐のそぼろあん 大根と人参の旨煮 みそ汁（ほうれん草）	おかゆ 赤魚の煮つけ じゃがいもの甘辛煮 みそ汁（白菜）
14日	15日	16日	17日	18日	19日	20日
おかゆ ひき肉とｷｬﾍﾞﾂのｸﾘｰﾑ煮 野菜の煮びたし みそ汁（かぶ）	おかゆ 鶏と野菜のこっくり煮 ほうれん草の煮びたし みそ汁（白玉麩）	おかゆ タラのトマト煮 さつまいもの煮物 みそ汁（キャベツ）	おかゆ 豚肉の中華風煮 いんげんと人参の旨煮 みそ汁（玉ねぎ）	おかゆ 照り焼きハンバーグ 人参のコンソメ煮 みそ汁（大根）	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）	おかゆ ささみとさつまいもの煮物 マカロニのケチャップ煮 みそ汁（白菜）
21日	22日	23日	24日	25日	26日	27日
おかゆ 肉団子のコンソメ煮 ブロッコリーのとろみ煮 みそ汁（白玉麩）	おかゆ 赤魚の煮つけ 白菜のそぼろあんかけ みそ汁（かぶ）	おかゆ 豚ひき肉のクリーム煮 ミネストローネ風 みそ汁（ほうれん草）	ミートうどん かぼちゃのミルク煮 大根と人参のコンソメ煮	おかゆ タラの野菜あんかけ さつまいもの煮物 みそ汁（白玉麩）	おかゆ ささみと野菜の味噌煮 じゃがいものクリーム煮 コンソメスープ（白菜）	おかゆ 大根のそぼろ煮 ブロッコリーのとろみ煮 みそ汁（キャベツ）
28日	29日	30日				
おかゆ カレイのホワイトソース煮 野菜の煮びたし みそ汁（玉ねぎ）	おかゆ 肉じゃが 白菜のケチャップ煮 みそ汁（大根）	おかゆ 鶏団子と野菜のコンソメ煮 ブロッコリーのとろみ煮 みそ汁（ほうれん草）				

秋の味覚を楽しみましょう！

秋は「実りの秋」と呼ばれ、さつまいもやかぼちゃ、きのこ、ぶどうやなし、りんごなどの美味しい食材がたくさん出てくる季節です。
さつまいもやかぼちゃは体の力になるエネルギーがたっぷり含まれていて、きのこには体の調子を整える働きがあります。
果物には疲れを取ってくれるビタミンが多く含まれています。
9月の給食でも秋の旬の食材をたくさん取り入れています。子どもたちにも季節を感じながら美味しく食べてもらえるように工夫しています。
秋の味覚を味わいながら、季節の移り変わりを楽しんでみてはいかがでしょうか。