

6月献立表

2023年06月

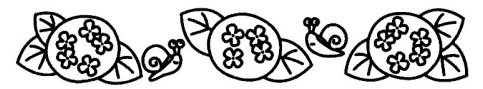
宜野湾市 子育て支援課

日付	献立名	おやつ	材料名 (〇はおやつ材料)		
			血や肉や骨になるもの	熱と力になるもの	体の調子を整えるもの
1 木	麦ごはん 豚肉ピーマン炒め じゃが芋おかか煮 豆腐みそ汁	保育乳 チヂミ オレンジ	保育乳、豚肉、〇調製豆乳、沖縄豆腐、みそ、油揚げ、〇ツナ油漬缶	じゃがいも、米、〇小麦粉、〇上新粉、押麦、油、〇三温糖、〇ごま油、砂糖、片栗粉	オレンジ、こまつな、にんじん、えのきたけ、〇コーン缶、赤ピーマン、黄ピーマン、ピーマン、〇にら、黒きくらげ
2 金	みそすき丼 ツナ和え オレンジ	保育乳 ココアスコーン パン缶	保育乳、豚肉、沖縄豆腐、〇プレーンヨーグルト、〇卵、みそ、ツナ油漬缶	米、〇強力粉、しらたき、〇無塩バター、〇黒砂糖、〇三温糖、砂糖、片栗粉、油	オレンジ、〇パン缶、にんじん、たまねぎ、もやし、こまつな、長ねぎ、ごぼう、しょうが
3 土	わかめごはん ウィンナー 豚汁	保育乳 ホットケーキ	豚肉、みそ、保育乳、ウィンナー	米、じゃがいも、ホットケーキ粉	にんじん、たまねぎ、わかめふりかけ カットわかめ
5 月	ごはん マーボー豆腐 ナムル キャベツスープ	保育乳 芋かりんとう 黄桃	保育乳、沖縄豆腐、豚ひき肉、油揚げ、みそ、ツナ油漬缶	〇さつまいも、米、じゃがいも、〇黒砂糖、〇揚げ油、油、三温糖、ごま油、〇白ごま、砂糖、片栗粉	〇もも缶、にんじん、キャベツ、もやし、こまつな、長ねぎ、たけのこ(ゆで)、干しいたけ、にんにく
6 火	ごはん 松風焼き 青菜スープ 切干大根と豚肉の炒め物	保育乳 みそポーポー バナナ	保育乳、鶏ひき肉、〇調製豆乳、豚肉、〇ツナ油漬缶、〇みそ、みそ	米、〇小麦粉、パン粉、〇砂糖、砂糖、油、白ごま、〇油	〇バナナ、こまつな、たまねぎ、もやし、にんじん、コーン缶、えのきたけ、ピーマン、切り干しいたけ、黒きくらげ、〇しょうが
7 水	ビビンバ 豆腐スープ オレンジ	保育乳 スコーン	保育乳、豚肉、〇調製豆乳、沖縄豆腐、みそ	米、〇生クリーム、ごま油、白ごま、砂糖、小麦粉、無塩バター	オレンジ、〇かぼちゃ、こまつな、にんじん、〇たまねぎ、もやし、コーン缶、キャベツ、〇クリームコーン缶、ねぎ、にんにく、しょうが
8 木	ごはん 酢豚 春雨サラダ 豆腐みそ汁	保育乳 さつま芋蒸しケーキ バナナ	保育乳、豚肉、沖縄豆腐、〇調製豆乳、みそ、〇こしあん(生)、油揚げ	米、〇ホットケーキ粉、〇さつまいも、はるさめ、〇油、〇砂糖、砂糖、片栗粉、ごま油、油	〇バナナ、たまねぎ、にんじん、こまつな、きゅうり、パン缶、ピーマン、黒きくらげ、干しいたけ
9 金	あわごはん 厚揚げみそ煮 キャベツごま和え じゃが芋スープ	保育乳 ストーンクッキー	保育乳、豚肉、厚揚げ、〇豚肉、大豆水煮、みそ、ツナ油漬缶	小麦粉、コーンフレーク、米、じゃがいも、あわ、〇油、油、すりごま、砂糖	たまねぎ、キャベツ、〇たまねぎ、こまつな、にんじん、えのきたけ、〇にんじん、〇にら、〇黒きくらげ、カットわかめ
10 土	そぼろどんぶり ワカメスープ オレンジ	保育乳 きな粉ドーナツ	豚ひき肉、豆腐、きな粉、保育乳	米、油、ホットケーキ粉	オレンジ、こまつな、にんじん、コーン缶、しょうが
12 月	麦ごはん 豆腐の中華煮 納豆みそ 春雨スープ	保育乳 芋くずてんぷら オレンジ	保育乳、厚揚げ、挽きわり納豆、豚肉、みそ、ツナ油漬缶	米、〇さつまいも、〇白玉粉、〇さつまいもでん粉、〇揚げ油、〇砂糖、はるさめ、押麦、砂糖、油、片栗粉	オレンジ、にんじん、こまつな、キャベツ、コーン缶、しめじ、たけのこ(ゆで)、ねぎ、干しいたけ、しょうが
13 火	あわごはん 鮭の Tandori 風 ブロッコリーひじき炒め じゃが芋みそ汁	保育乳 シリアルバー バナナ	保育乳、さけ、プレーンヨーグルト、みそ、豚肉	米、じゃがいも、パン粉、〇無塩バター、あわ、油	〇バナナ、ブロッコリー、こまつな、にんじん、たまねぎ、えのきたけ、ひじき、にんにく
14 水	ごはん 高野豆腐含め煮 キャベツのツナ和え 大根みそ汁	保育乳 ジュシーおにぎり	保育乳、豚肉、高野豆腐、鶏ひき肉、〇豚肉、みそ、ツナ油漬缶	〇米、米、片栗粉、砂糖	だいこん、にんじん、しめじ、キャベツ、こまつな、〇にんじん、〇ねぎ、〇黒きくらげ
15 木	夏野菜カレー ウィンナー オクラ昆布和え	保育乳 豆乳くずもち パン缶	保育乳、〇調製豆乳、豚肉、ウィンナー、〇きな粉	米、〇タピオカ粉、じゃがいも、〇黒砂糖	たまねぎ、〇パン缶、かぼちゃ、にんじん、なす、きゅうり、オクラ、トマト水煮缶、塩こんぶ
16 金	カレースパゲティ ブロッコリーサラダ ポテトスープ	保育乳 わかめシラスおにぎり	保育乳、豚ひき肉、だいたず水煮、〇しらす干し、油揚げ	〇米、スパゲティ、じゃがいも、和風ドレッシング	たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、こまつな、ピーマン、〇わかめふりかけ、にんにく
17 土	豚と野菜しょうが焼きどんぶり パン缶	保育乳 ツナパン	豚肉、保育乳、ツナ油漬缶	米、油、砂糖、片栗粉、マヨネーズ、ロールパン	パン缶、たまねぎ、にんじん、こまつな、しめじ、しょうが
19 月	たきこみごはん ちくわイソペ揚げ ブロッコリーごま和え さつま芋みそ汁	保育乳 オートミールクッキー オレンジ	保育乳、鶏もも肉、ちくわ、豚肉、みそ、〇卵、〇牛乳	米、さつまいも、〇小麦粉、〇無塩バター、〇黒砂糖、〇オートミール、小麦粉、揚げ油、すりごま、〇黒ごま	〇オレンジ、にんじん、ブロッコリー、ごぼう、たけのこ(ゆで)、赤ピーマン、ねぎ、干しいたけ、あおのり
20 火	☆ お弁当会 ☆	保育乳 黒糖ちんすこう 黄桃	保育乳	〇小麦粉、〇ラード、〇三温糖、〇黒砂糖	〇もも缶
21 水	あわごはん 厚揚げそぼろ煮 おかか和え 鶏肉スープ	保育乳 スイートポテト オレンジ	保育乳、豚ひき肉、厚揚げ、鶏もも肉、大豆水煮、〇調製豆乳、みそ、〇卵	〇さつまいも、米、じゃがいも、〇生クリーム、〇三温糖、あわ、油、砂糖、〇無塩バター	〇オレンジ、たまねぎ、もやし、にんじん、こまつな、キャベツ、たけのこ(ゆで)、ピーマン、〇マーメレード、しょうが
22 木	ごはん 豚と野菜しょうが焼き ポテトフライ 豆腐みそ汁	保育乳 マカロニのトマト煮	保育乳、豚肉、沖縄豆腐、〇鶏もも肉、みそ、〇粉チーズ	じゃがいも、米、〇マカロニ、揚げ油、油、〇砂糖、〇油、三温糖、片栗粉	こまつな、たまねぎ、にんじん、〇トマトペースト、〇たまねぎ、しめじ、赤ピーマン、黄ピーマン、切り干しいたけ、長ねぎ、しょうが、〇にんにく、カットわかめ
23 金	慰霊の日				
24 土	マーボー豆腐どんぶり キャベツスープ 黄桃	保育乳 ポテトサンド	沖縄豆腐、豚ひき肉、みそ、保育乳	米、油、マヨネーズ、じゃがいも	もも缶、長ねぎ、にんじん、干しいたけ、にんにく、キャベツ
26 月	あわごはん 魚のカレー揚げ もずくチャンプルー じゃが芋みそ汁	保育乳 ストーンクッキー すいか	保育乳、白身魚(キング)、豚肉、みそ、〇卵、〇牛乳、〇きな粉	米、じゃがいも、〇小麦粉、〇無塩バター、小麦粉、〇黒砂糖、揚げ油、あわ、油	〇すいか、キャベツ、もやし、にんじん、こまつな、もずく、〇レーズン、ねぎ
27 火	麦ごはん ゴーヤチャンプルー 鶏肉とキャベツみそ汁 昆布納豆	保育乳 ポテトサンド	保育乳、挽きわり納豆、沖縄豆腐、鶏もも肉、豚肉、みそ、〇ツナ油漬缶	米、〇ロールパン、〇じゃがいも、〇マヨネーズ、押麦、油	たまねぎ、キャベツ、ゴーヤ、にんじん、〇にんじん、〇きゅうり、ねぎ、塩こんぶ
28 水	ウッチャンライス ミートローフ 野菜ソテー ポテトスープ	アンパンマンジュース チョコケーキ	豚肉、豚ひき肉、〇卵、〇調製豆乳、ツナ油漬缶	米、じゃがいも、〇ホットケーキ粉、〇三温糖、〇りの甘露煮、〇無塩バター、〇生クリーム、パン粉、砂糖、油、〇砂糖	たまねぎ、こまつな、コーン缶、ブロッコリー、にんじん、赤ピーマン、黄ピーマン、ねぎ、グリーンピース
29 木	ごはん 肉とうふ煮 ナムル キャベツみそ汁	保育乳 サーターアンダギー 黄桃	保育乳、沖縄豆腐、豚肉、〇卵、みそ、油揚げ、ツナ油漬缶	米、〇小麦粉、しらたき、〇砂糖、〇揚げ油、砂糖、〇ラード、ごま油、油	〇もも缶、キャベツ、にんじん、こまつな、しめじ、長ねぎ、生しいたけ、たまねぎ、切り干しいたけ
30 金	ジャージャーめん 豆腐わかめスープ オレンジ	保育乳 みそおにぎり	保育乳、豚ひき肉、沖縄豆腐、〇ツナ油漬缶、〇みそ、赤みそ、豆みそ	ゆで中華めん、〇米、〇三温糖、油、砂糖、片栗粉	オレンジ、長ねぎ、にんじん、もやし、きゅうり、たけのこ(ゆで)、ねぎ、黒きくらげ、干しいたけ、にんにく、しょうが、〇味付けのり、カットわかめ

☆ 保育所の行事、材料等の都合により献立を変更することがあります



6月離乳食こんだて表①



2023年6月

宜野湾市 子育て支援課

日付	曜日	5、6か月頃	7、8か月頃	9か月～11か月頃	12か月～18か月頃	材料と体内での主なはたらき		
						血や肉となる食物	カや熱となる食物	体の調子をよくする食物
1	木	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参タマネギ 青菜ホトハネペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ→おにぎり	ミルク、白身魚	じゃがいも、米	こまつな、にんじん、えのきたけ、コーン缶、赤ピーマン、黄ピーマン、ピーマン、たまねぎ
2	金	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参タマネギ 青菜ペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク さつま芋煮	5倍がゆ→軟飯 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ ミルク さつま芋煮	軟飯→ごはん 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ ミルク さつま芋煮	ミルク、豚肉、豆腐	米、さつまいも	にんじん、たまねぎ、もやし、こまつな、長ねぎ、ごぼう
3	土	野菜がゆ	ぞうすい 	ぞうすい 	ぞうすい 	豚肉	米、じゃがいも	にんじん、たまねぎ
5	月	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参キャベツ 青菜ホトハネペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク さつま芋煮	5倍がゆ→軟飯 豆腐そぼろ煮 野菜柔らか煮 スープ ミルク さつま芋煮	軟飯→ごはん 豆腐そぼろ煮 野菜柔らか煮 スープ ミルク さつま芋煮	ミルク、豆腐、豚ひき肉	さつまいも、米、じゃがいも	にんじん、キャベツ、もやし、こまつな、長ねぎ、干しいたけ
6	火	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参タマネギ 青菜ホトハネペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ→おにぎり	ミルク、白身魚	米、じゃがいも	こまつな、たまねぎ、もやし、にんじん、コーン缶、えのきたけ、ピーマン、切り干しだいこん
7	水	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参タマネギ 青菜キャベツペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	5倍がゆ→軟飯 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	軟飯→ごはん 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ→おにぎり	ミルク、豚肉、豆腐	米	かぼちゃ、こまつな、にんじん、たまねぎ、もやし、コーン缶、キャベツ、ねぎ
8	木	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参タマネギ 青菜ホトハネペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ→おにぎり	ミルク、白身魚	米、じゃがいも	たまねぎ、にんじん、こまつな、きゅうり、ピーマン、干しいたけ
9	金	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参タマネギ 青菜キャベツペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	5倍がゆ→軟飯 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	軟飯→ごはん 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ→おにぎり	ミルク、豚肉、豆腐	米、じゃがいも	たまねぎ、キャベツ、こまつな、にんじん、えのきたけ、カットわかめ
10	土	野菜がゆ	ぞうすい 	ぞうすい 	ぞうすい 	豚ひき肉	米	こまつな、にんじん、コーン缶
12	月	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参キャベツ 青菜ペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク さつま芋煮	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク さつま芋煮	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク さつま芋煮	ミルク、白身魚	米、さつまいも	にんじん、こまつな、キャベツ、コーン缶、しめじ、ねぎ、干しいたけ
13	火	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参タマネギ 青菜ホトハネペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	5倍がゆ→軟飯 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	軟飯→ごはん 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ→おにぎり	ミルク、豆腐	米、じゃがいも	ブロッコリー、こまつな、にんじん、たまねぎ、えのきたけ、ひじき
14	水	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参キャベツ 青菜ペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ→おにぎり	ミルク、白身魚	米	だいこん、にんじん、しめじ、キャベツ、こまつな、ねぎ
15	木	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参タマネギ 青菜ホトハネペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	5倍がゆ→軟飯 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	軟飯→ごはん 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ→おにぎり	ミルク、豆腐	米、じゃがいも	たまねぎ、にんじん、こまつな

★離乳食の段階は目安であり、子どもの成長や発達に合わせてすすめていきます

☆保育所の行事、材料等の都合により献立を変更することがあります

※16日以降は裏面



6月離乳食こんだて表②



2023年6月

宜野湾市 子育て支援課

日付	曜日	5、6か月頃	7、8か月頃	9か月～11か月頃	12か月～18か月頃	材料と体内での主なはたらき		
						血や肉となる食物	カや熱となる食物	体の調子をよくなる食物
16	金	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参タマねぎ 青菜ホトトギスペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	煮込みスパゲティ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ→おにぎり	ミルク、白身魚、豚ひき肉	米、スパゲティ、じゃがいも	たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、こまつな、ピーマン
17	土	野菜がゆ	ぞうすい 	ぞうすい 	ぞうすい 	豚肉	米	たまねぎ、にんじん、こまつな、しめじ
19	月	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参タマねぎ 青菜ペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	5倍がゆ→軟飯 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	軟飯→ごはん 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ→おにぎり	ミルク、豆腐	米、さつまいも	にんじん、ブロッコリー、ごぼう、赤ピーマン、ねぎ、干しいたけ、たまねぎ、こまつな
20	火	☆ お 弁 当 会 ☆				ミルク、白身魚	米、じゃがいも	たまねぎ、かぼちゃ、にんじん、なす、きゅうり、オクラ
21	水	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参タマねぎ 青菜キャベツペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク さつまいも煮	5倍がゆ→軟飯 豆腐そぼろ煮 野菜柔らか煮 スープ ミルク さつまいも煮	軟飯→ごはん 豆腐そぼろ煮 野菜柔らか煮 スープ ミルク さつまいも煮	ミルク、豆腐、豚ひき肉	さつまいも、米、じゃがいも	たまねぎ、もやし、にんじん、こまつな、キャベツ、ピーマン
22	木	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参タマねぎ 青菜ホトトギスペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ→おにぎり	ミルク、白身魚	じゃがいも、米	こまつな、たまねぎ、にんじん、しめじ、赤ピーマン、黄ピーマン、切り干しだいこん、カットわかめ
23	金	慰 霊 の 日						
24	土	野菜がゆ	ぞうすい 	ぞうすい 	ぞうすい 	豆腐、豚ひき肉	米	長ねぎ、にんじん、干しいたけ
26	月	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参キャベツ青菜ホトトギスペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 芋がゆ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 芋がゆ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 芋がゆ→おにぎり	ミルク、白身魚	米、じゃがいも	キャベツ、もやし、にんじん、こまつな、もずく、ねぎ
27	火	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参タマねぎ 青菜キャベツホトトギスペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	5倍がゆ→軟飯 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	軟飯→ごはん 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜ペーストサンド	ミルク、豆腐、豚肉	米、パン、じゃがいも	たまねぎ、キャベツ、にんじん、きゅうり、ねぎ、こまつな
28	水	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参タマねぎ 青菜ホトトギスペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク ホットケーキ	ミルク、白身魚	米、じゃがいも、ホットケーキ粉	たまねぎ、こまつな、コーン缶、ブロッコリー、にんじん、赤ピーマン、黄ピーマン、ねぎ
29	木	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参タマねぎ 青菜キャベツペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク さつまいも煮	5倍がゆ→軟飯 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ ミルク さつまいも煮	軟飯→ごはん 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ ミルク さつまいも煮	ミルク、豆腐、豚肉	米、さつまいも	キャベツ、にんじん、こまつな、しめじ、長ねぎ、生しいたけ、たまねぎ、切り干しだいこん
30	金	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参タマねぎ 青菜ホトトギスペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ→おにぎり	ミルク、白身魚	米、じゃがいも	にんじん、もやし、きゅうり、ねぎ、干しいたけ、カットわかめ、たまねぎ、こまつな

★離乳食の段階は目安であり、子どもの成長や発達に合わせてすすめていきます

☆保育所の行事、材料等の都合により献立を変更することがあります