

日	曜	もぐもぐ・後期	かみかみ期・完了
1	水	おかゆ 豆腐の鶏そぼろかけ もやしときゅうりの和え物 たまねぎとにんじんとチンゲン菜のスープ 麦茶	軟飯 豆腐の鶏そぼろかけ もやしときゅうりの和え物 たまねぎとにんじんとチンゲン菜のスープ 麦茶
		コーンがゆ ジャがいもの薄味噌汁	コーン軟飯 ジャがいもの薄味噌汁
2	木	煮うどん（豚ひき肉・さといも・根深ねぎ） さつまいもと大根の煮物 わかめときゅうりの和え物 麦茶	煮うどん（豚ひき肉・さといも・根深ねぎ） さつまいもと大根の煮物 わかめときゅうりの和え物 麦茶
		しらすがゆ 小松菜の薄味噌汁	しらす軟飯 小松菜の薄味噌汁
3	金	おかゆ カレイの煮つけ 小松菜ともやしの和え物 しいたけと葉ねぎの薄味噌汁 麦茶	軟飯 カレイの煮つけ 小松菜ともやしの和え物 しいたけと葉ねぎと油揚げの薄味噌汁 麦茶
		豚そぼろがゆ ブロッコリーのスープ	豚そぼろ軟飯 ブロッコリーのスープ
4	土	おかゆ 白菜と根深ねぎとしいたけの鶏そぼろ煮 さつまいもとたまねぎの煮物 かぶと小松菜の薄味噌汁 麦茶	軟飯 白菜と根深ねぎとしいたけの鶏そぼろ煮 さつまいもとたまねぎの煮物 かぶと小松菜の薄味噌汁 麦茶
		おたのしみおやつ	おたのしみおやつ
6	月	おかゆ 豆腐とにんじんの豚そぼろあんかけ さつまいもときゅうりの和え物 わかめとたまねぎの薄味噌汁 麦茶	軟飯 豆腐とにんじんの豚そぼろあんかけ さつまいもときゅうりの和え物 わかめとたまねぎとなめこの薄味噌汁 麦茶
		おかかがゆ コーンスープ	おかか軟飯 コーンスープ
7	火	おかゆ 鶏団子の煮つけ キャベツときゅうりのにんじん和え もやしとごぼうとたまねぎの薄味噌汁 麦茶	軟飯 鶏団子の煮つけ キャベツときゅうりのにんじん和え もやしとごぼうとたまねぎの薄味噌汁 麦茶
		かぼちゃがゆ ほうれん草のスープ	かぼちゃ軟飯 ほうれん草のスープ
8	水	おかゆ ジャがいもとれんこんとごぼうの煮物 ほうれん草とキャベツともやしの和え物 豆腐とにんじんと根深ねぎのスープ 麦茶	軟飯 ジャがいもとれんこんとごぼうの煮物 ほうれん草とキャベツともやしの和え物 豆腐とにんじんと根深ねぎのスープ 麦茶
		さつまいもがゆ 小松菜の薄味噌汁	さつまいも軟飯 小松菜の薄味噌汁
9	木	おかゆ タラの煮付け かぶといんげんの豚そぼろ煮 里芋とにんじんの薄味噌汁 麦茶	軟飯 タラの煮付け かぶといんげんの豚そぼろ煮 里芋とにんじんの薄味噌汁 麦茶
		のりがゆ 豆腐のスープ	のり軟飯 豆腐のスープ
10	金	おかゆ 鶏肉とにんじんとたまねぎのスパゲッティ キャベツとしめじの和え物 ブロッコリーとえのきのスープ 麦茶	軟飯 鶏肉とにんじんとたまねぎのスパゲッティ キャベツとしめじの和え物 ブロッコリーとえのきのスープ 麦茶
		ほうれん草がゆ お麴の薄味噌汁	ほうれん草軟飯 お麴の薄味噌汁
11	土	運動会	
13	月	スポーツの日	
14	火	おかゆ カレイとにんじんの味噌煮 さつまいもとごぼうとれんこんの煮物 豆腐とほうれん草とえのきのスープ 麦茶	軟飯 カレイとにんじんの味噌煮 さつまいもとごぼうとれんこんの煮物 豆腐とほうれん草とえのきのスープ 麦茶
		豚そぼろがゆ しめじの薄味噌汁	豚そぼろ軟飯 しめじの薄味噌汁
15	水	おかゆ 豚ひき肉とピーマンとたまねぎの煮物 ブロッコリーとコーンの和え物 もやしとえのきと葉ねぎの薄味噌汁 麦茶	軟飯 豚ひき肉とピーマンとたまねぎの煮物 ブロッコリーとコーンの和え物 もやしとえのきと葉ねぎの薄味噌汁 麦茶
		にんじんがゆ ジャがいものスープ	にんじん軟飯 ジャがいものスープ
16	木	おかゆ サケの煮つけ キャベツとにんじんともやしの和え物 大根とえのきと葉ねぎの薄味噌汁 麦茶	軟飯 サケの煮つけ キャベツとにんじんともやしの和え物 大根とえのきと葉ねぎの薄味噌汁 麦茶
		小松菜がゆ かぼちゃのスープ	小松菜軟飯 かぼちゃのスープ

☆始めて食べる食材は必ずご家庭で食べさせてください。材料は献立表を参照してください。
☆離乳食の進め方や形態は月齢のみを目安とせず、子どもの成長やペースに合わせて進めていきます。
☆離乳食の相談など、お気軽に給食室へ声をかけてください。

日	曜	もぐもぐ・後期	かみかみ期・完了
17	金	おかゆ 豆腐とにんじんの豚そぼろ煮 じゃがいもとたまねぎのマッシュ キャベツともやしのスープ 麦茶	軟飯 豆腐とにんじんの豚そぼろ煮 じゃがいもとたまねぎのマッシュ キャベツともやしのスープ 麦茶
		鶏そぼろがゆ お麴の薄味噌汁	鶏そぼろ軟飯 お麴の薄味噌汁
18	土	おかゆ 鶏ひき肉とさつまいとえのきの煮物 ほうれん草のお浸し 白菜とにんじんの薄味噌汁 麦茶	軟飯 鶏ひき肉とさつまいとえのきの煮物 ほうれん草のお浸し 白菜とにんじんの薄味噌汁 麦茶
		おたのしみおやつ	おたのしみおやつ
20	月	おかゆ 豆腐の鶏そぼろかけ もやしときゅうりの和え物 たまねぎとにんじんとチンゲン菜のスープ 麦茶	軟飯 豆腐の鶏そぼろかけ もやしときゅうりの和え物 たまねぎとにんじんとチンゲン菜のスープ 麦茶
		さつまいもがゆ ブロッコリーの薄味噌汁	さつまいも軟飯 ブロッコリーの薄味噌汁
21	火	おかゆ カレイとにんじんの味噌煮 さつまいもとごぼうとれんこんの煮物 豆腐とほうれん草とえのきのスープ 麦茶	軟飯 カレイとにんじんの味噌煮 さつまいもとごぼうとれんこんの煮物 豆腐とほうれん草とえのきのスープ 麦茶
		のりがゆ かぼちゃの薄味噌汁	のり軟飯 かぼちゃの薄味噌汁
22	水	おかゆ 鶏団子の煮つけ キャベツときゅうりのにんじん和え もやしとごぼうとたまねぎの薄味噌汁 麦茶	軟飯 鶏団子の煮つけ キャベツときゅうりのにんじん和え もやしとごぼうとたまねぎの薄味噌汁 麦茶
		おかかがゆ コーンスープ	おかか軟飯 コーンスープ
23	木	おかゆ サケの煮つけ キャベツとにんじんともやしの和え物 大根とえのきと葉ねぎの薄味噌汁 麦茶	軟飯 サケの煮つけ キャベツとにんじんともやしの和え物 大根とえのきと葉ねぎの薄味噌汁 麦茶
		豚そぼろがゆ さつまいものスープ	豚そぼろ軟飯 さつまいものスープ
24	金	煮うどん（鶏ひき肉・白菜・根深ねぎ） れんこんとにんじんの煮物 ほうれん草ともやしの和え物 麦茶	煮うどん（鶏ひき肉・白菜・根深ねぎ） れんこんとにんじんの煮物 ほうれん草ともやしの和え物 麦茶
		かぼちゃがゆ 豆腐の薄味噌汁	かぼちゃ軟飯 豆腐の薄味噌汁
25	土	おかゆ 白菜と根深ねぎとしいたけの鶏そぼろ煮 さつまいもとたまねぎの煮物 かぶと小松菜の薄味噌汁 麦茶	軟飯 白菜と根深ねぎとしいたけの鶏そぼろ煮 さつまいもとたまねぎの煮物 かぶと小松菜の薄味噌汁 麦茶
		おたのしみおやつ	おたのしみおやつ
27	月	おかゆ じゃがいもとれんこんとごぼうの煮物 ほうれん草とキャベツともやしの和え物 豆腐とにんじんと根深ねぎのスープ 麦茶	軟飯 じゃがいもとれんこんとごぼうの煮物 ほうれん草とキャベツともやしの和え物 豆腐とにんじんと根深ねぎのスープ 麦茶
		えのきがゆ 小松菜の薄味噌汁	えのき軟飯 小松菜の薄味噌汁
28	火	おかゆ カレイの煮つけ 小松菜ともやしの和え物 しいたけと葉ねぎの薄味噌汁 麦茶	軟飯 カレイの煮つけ 小松菜ともやしの和え物 しいたけと葉ねぎと油揚げの薄味噌汁 麦茶
		のりがゆ かぼちゃのスープ	のり軟飯 かぼちゃのスープ
29	水	おかゆ 鶏肉とにんじんとたまねぎのスパゲッティ キャベツとしめじの和え物 ブロッコリーとえのきのスープ 麦茶	軟飯 鶏肉とにんじんとたまねぎのスパゲッティ キャベツとしめじの和え物 ブロッコリーとえのきのスープ 麦茶
		おかかがゆ ほうれん草の薄味噌汁	おかか軟飯 ほうれん草の薄味噌汁
30	木	おかゆ タラの煮付け かぶといんげんの豚そぼろ煮 里芋とにんじんの薄味噌汁 麦茶	軟飯 タラの煮付け かぶといんげんの豚そぼろ煮 里芋とにんじんの薄味噌汁 麦茶
		鶏そぼろがゆ お麴の薄味噌汁	鶏そぼろ軟飯 お麴の薄味噌汁
31	金	おかゆ 豚ひき肉とピーマンとたまねぎの煮物 ブロッコリーとコーンの和え物 もやしとえのきと葉ねぎの薄味噌汁 麦茶	軟飯 豚ひき肉とピーマンとたまねぎの煮物 ブロッコリーとコーンの和え物 もやしとえのきと葉ねぎの薄味噌汁 麦茶
		かぼちゃがゆ 小松菜のスープ	かぼちゃ軟飯 小松菜のスープ

☆始めて食べる食材は必ずご家庭で食べさせてください。材料は献立表を参照してください。
☆離乳食の進め方や形態は月齢のみを目安とせず、子どもの成長やペースに合わせて進めていきます。
☆離乳食の相談など、お気軽に給食室へ声をかけてください。