

日	曜	もぐもぐ・後期	かみかみ期・完了
16	火	おかゆ なすとたまねぎの鶏そぼろ煮 だいこんとにんじんの煮物 さつまいものスープ 麦茶	軟飯 なすとたまねぎの鶏そぼろ煮 だいこんとにんじんの煮物 さつまいものスープ 麦茶
		小松菜がゆ かぼちゃの薄味噌汁	小松菜軟飯 かぼちゃの薄味噌汁
17	水	おかゆ カレイの煮つけ キャベツときゅうりとコーンの和え物 だいこんとにんじんのスープ 麦茶	軟飯 カレイの煮つけ キャベツときゅうりとコーンのチーズ和え だいこんとにんじんのスープ 麦茶
		豚そぼろがゆ じゃがいもの薄味噌汁	豚そぼろ軟飯 じゃがいもの薄味噌汁
18	木	おかゆ 鶏ひき肉とたまねぎの煮物 小松菜とにんじんとれんこんのお浸し さつまいもの薄味噌汁 麦茶	軟飯 鶏ひき肉とたまねぎの煮物 小松菜とにんじんとれんこんのお浸し さつまいもと油揚げの薄味噌汁 麦茶
		のりがゆ ブロッコリーのスープ	のり軟飯 ブロッコリーのスープ
19	金	おかゆ 鶏団子とキャベツの煮物 じゃがいもとコーンのマッシュ 豆腐とにんじんのスープ 麦茶	軟飯 鶏団子とキャベツの煮物 じゃがいもとコーンのマッシュ 豆腐とにんじんのスープ 麦茶
		さつまいもがゆ お麴の薄味噌汁	さつまいも軟飯 お麴の薄味噌汁
20	土	おかゆ 鶏団子のたまねぎソースかけ じゃがいもときゅうりの和え物 麦茶 キャベツとにんじんとえのきの薄味噌汁	軟飯 鶏団子のたまねぎソースかけ じゃがいもときゅうりの和え物 麦茶 キャベツとにんじんとえのきの薄味噌汁
		おたのしみおやつ	おたのしみおやつ
22	月	おかゆ サケの煮つけ かぼちゃとにんじんの煮物 小松菜とたまねぎとしめじの薄味噌汁 麦茶	軟飯 サケの煮つけ かぼちゃとにんじんの煮物 小松菜とたまねぎとしめじの薄味噌汁 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
23	火	秋分の日	
24	水	おかゆ 豆腐の鶏そぼろあんかけ ほうれん草とにんじんの煮物 お麴とだいこんとえのきの薄味噌汁 麦茶	軟飯 豆腐の鶏そぼろあんかけ ほうれん草とにんじんの煮物 お麴とだいこんとえのきとまいたけの薄味噌汁
		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
25	木	煮うどん（鶏ひき肉・にんじん・たまねぎ） じゃがいもの海苔マッシュ キャベツときゅうりの煮物 麦茶	煮うどん（鶏ひき肉・にんじん・たまねぎ） じゃがいもの海苔マッシュ キャベツときゅうりの煮物 麦茶
		ほうれん草がゆ コーンのスープ	ほうれん草軟飯 コーンのスープ
26	金	おかゆ カレイの煮つけ 鶏ひき肉とひじきといんげんの煮物 にんじんとたまねぎの薄味噌汁 麦茶	軟飯 カレイの煮つけ 鶏ひき肉とひじきといんげんの煮物 にんじんとたまねぎの薄味噌汁 麦茶
		豚そぼろがゆ わかめの薄味噌汁	豚そぼろ軟飯 わかめの薄味噌汁
27	土	おかゆ 鶏ひき肉とさつまいもの煮物 チンゲン菜とたまねぎのお浸し 豆腐と根深ねぎとしめじの薄味噌汁 麦茶	軟飯 鶏ひき肉とさつまいもの煮物 チンゲン菜とたまねぎとツナのお浸し 豆腐と根深ねぎとしめじの薄味噌汁 麦茶
		おたのしみおやつ	おたのしみおやつ
29	月	おかゆ 鶏そぼろとにんじんの煮物 かぼちゃのかつお節和え 麦茶 ブロッコリーとたまねぎともやしのスープ	軟飯 鶏そぼろとにんじんとにらの煮物 かぼちゃのかつお節和え 麦茶 ブロッコリーとたまねぎともやしのスープ
		のりがゆ 豆腐の薄味噌汁	のり軟飯 豆腐の薄味噌汁
30	火	おかゆ タラのにんじんの煮つけ ブロッコリーとたまねぎの和え物 かぶと葉ねぎと里芋の薄味噌汁 麦茶	軟飯 タラのにんじんの煮つけ ブロッコリーとたまねぎの和え物 かぶと葉ねぎと里芋の薄味噌汁 麦茶
		鶏そぼろがゆ かぼちゃのスープ	鶏そぼろ軟飯 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

☆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。