かぼちゃマッシュ ・かぼちゃは皮をむき、 味付けする かぼちゃ 15 ゆでてうらごしし、野菜 かぼちゃコロコロ煮 ・かぼちゃは皮をむき、 かぼちゃコロコロ煮 野菜スープ10~15 スープを加えてトロッと かぼちゃ 20 ゆでて1cm位の角切り かぼちゃ 25		±4.÷	はもろげ 田畑			Dil 8# 7
補食   離乳初期   離乳中期   7~8か月頃   9~11か月頃     がぼちゃ   がぼちゃ   がぼちゃ   1か   1か   1か   1か   1か   1か   1か   1		州ノブ	焼さては 未初			
離乳初期 5~6か月頃 7~8か月頃 8世乳の大にくた煮 うどんのくたくた煮 うどん 30 きゃべつ 15 い野菜はゆでて、うらごにんじん 5 野菜スープ 80 ・うどんを野菜スープで煮て、野菜を加えて煮 る ・かぼちゃマッシュ かぼちゃ 15 野菜スープ10~15 アジェスープを加えてトロッとするまで煮る かぼちゃ 20 野菜スープ10~15 アジェスープ10~15 アジェスープ 10~15 アジェスープ 15~20	∥ 1日(エ)					
5~6か月頃		THI DO				かほちゃ
うどんのくたくた煮 うどん 30 きゃべつ 15 にんじん 5 野菜スープ 80 かぼちゃマッシュ かぼちゃマッシュ かぼちゃ 15 野菜スープ10~15 野菜スープ10~15 野菜スープ10~15 野菜スープ 10~15 野菜スープ 10~15 野菜スープ 10~15		離乳	L初期	離孚	L中期	離乳後期
うどん       30		5~6	か月頃	7~8	か月頃	9~11か月頃
にんじん 5						
野菜スープ       80       ・うどんを野菜スープで煮て、野菜を加えて煮る。       豚赤身ミンチ 13       ・ミンチを野菜スープで煮て煮らした野菜を加えて煮りしょうゆ t1/4       豚ミンチ 15       野菜スープ 100 煮て煮込み、しょうゆで味付けする。       豚ボカミンチ 15       野菜スープ 120 しょうゆ t1/3         かぼちゃ 15       サ菜スープを加えてトロッとするまで煮る       かぼちゃ 20 野菜スープ10~15 野菜スープ10~15 でする。       ・野菜スープを加え、ひと煮する       かぼちゃ 25 野菜スープ15~26 かぼちゃ 26 かぼちゃ 25 野菜スープ15~26 かぽちゃ 26 かぽちゃ 25 野菜スープ15~26 かぽちゃ 25 かぽちゃ 25 かぽちゃ 25 野菜スープ15~26 かぽちゃ 25	きゃべつ					きゃべつ 25
煮て、野菜を加えて煮る。	にんじん	5	しする	にんじん 5	切りにする	にんじん 5
かぼちゃマッシュ かぼちゃは皮をむき、かでてうらごしし、野菜 野菜スープ10~15 オースを加えてトロッとするまで煮る	野菜スープ	80	<ul><li>うどんを野菜スープで</li></ul>			豚ミンチ 15
かぼちゃマッシュ ・かぼちゃは皮をむき、かぼちゃコロコロ煮 かぼちゃは皮をむき、かぼちゃコロコロ煮 かぼちゃは皮をむき、かぼちゃコロコロ煮 かぼちゃ 20 野菜スープ10~15 野菜スープ きゃべつ にんじん かぼちゃ			煮て、野菜を加えて煮			野菜スープ 120
かぼちゃ 15 ゆでてうらごしし、野菜 かぼちゃコロコロ煮 かぼちゃは皮をむき、ゆでて1cm位の角切り はるまで煮る かぶまで煮る ・野菜スープ10~15 ・野菜スープを加え、ひと煮する ・野菜スープ きゃべつ にんじん かぼちゃ			る	しょ <b>う</b> ゆ t1/4		しょ <b>う</b> ゆ t1/3
野菜スープ10~15 スープを加えてトロッと するまで煮る かぼちゃ 20 ゆでて1cm位の角切り にする 野菜スープ10~15 野菜スープを加え、ひと煮する 野菜スープ きゃべつ にんじん かぼちゃ					味付けする	
野菜スープ10~15 にする ・野菜スープを加え、ひと煮する 野菜スープ きゃべつ にんじん かぼちゃ	かぼちゃ	15	ゆでてうらごしし、野菜			
野菜スープを加え、ひと煮する  「野菜スープを加え、ひと煮する  「おんじん かぼちゃ	野菜スープ1	0~15	スープを加えてトロッと			かぼちゃ 25
<u>野菜スープ</u> きゃべつ にんじん かぼちゃ			するまで煮る	野菜スープ10~15	にする	野菜スープ15~20
きゃべつ にんじん かぼちゃ						
きゃべつ にんじん かぼちゃ						
にんじん かぼちゃ			: -			
かぼちゃ						
l i						
	こんか					

	献立	牛肉の甘辛煮 ご	きあえ 果物		別購入	
3日(月)	補食	白玉ぜんざい 【離乳後期】 ホットケーキ			牛ミンチ	
	離乳	 L初期	離孚	L中期	離乳後其	月
	5~6	か月頃	7~8	か月頃	9~11か月	頃
にんじん 野菜スープ1 かたくり粉 ほうれん草のうら	10 5 0~15 t1/4 ごし煮 先) 15	<ul><li>ほうれん草はゆでて、 水気を絞り、葉先をうら</li></ul>	牛赤身ミンチ 13 たまねぎ 15 にんじん 5 野菜スープ20~25 しょうゆ t1/10 かたくり粉 t1/4 きゃべつのごまあえ きゃべつ 10	・野菜はゆでて、みじん 切りにする ・すりごまを加え、調味	牛ミンチ たまねじん 野菜カウ しょうゆ かたくり粉 きゃゃべつつ	15 20 5 25~30 t1/8 t1/3
野菜スープ 全がゆつぶし (10倍がゆ程度) 3 野菜スープ きゃべつ にんじん たまねぎ こんぶ			しょうゆ t1/10 ほうれん草スープ	・ほうれん草はゆでて 水気を絞り、細かく切る	しょうゆ ほうれん草ス-	t1/9 ープ 15 100 t1/4

- \*量はあくまでも目安なので、子どもの食欲や成長・発達の状況に応じて、食事の量を調整してください。
- \*園では午前の補食は離乳中期から(主に果物)、午後の補食は離乳後期から提供しています。
- \*野菜スープの量は目安量なので、加減してください。
- \*献立表のtは小さじ(5ml)のことです。

	献立	中華風オムレツ 着	雨の酢のもの わかる	めスープ	別購入	
4日(火)	補食	りんごジャムサンド	豚ミンチ			
		l初期 か月頃		l中期 か月頃	離乳後期 9~11か月	-
きゅうり にんじん 野菜スープ1 きゃべつのうら きゃべつ 野菜スープ1	15 5 0~15 ごし煮 15 0~15 60	・きゅうりは皮をむいて すりおろし、にんじんと ともに野菜スープで煮 る ・きゃべつはゆでてうら ごしし、野菜スープで 煮る	豚赤身ミンチ 13 きゃべつ 10 にんじん 5 油 t1/6 野菜スープ20~25 しょうゆ t1/10 春雨の酢のもの をあいじん 5 きゅうり 10 砂糖 t1/10 酢 t1/10	・ミンチ、野菜を油で炒め、野菜スープを油でえてひと煮し、しょうゆではからい野菜はゆでて、みじん切りにする・野菜はゆででないが料を調味料であえる・わかめはもどして細かく切る	豚きゃんじん 油野しよの 下の である である である である である である である である である である	15 15 5 t1/5 5~30 t1/8 の 3 5 15 t1/9 t1/9 0.3 100 t1/4 反

	献立	鶏肉のみそ照り焼き	き マカロニサラダ す	まし汁	<u>別購入</u>	
5日(水)	補食	マフィン			とりミンチ・たま	<b>ミねぎ</b>
		L L初期 か月頃		L中期 か月頃	離乳後期 9~11か月	-
たまねぎ にんじん 野菜スープ1 きゅうりのおろ	15 5 0~15 0~15 15 15 60	・きゅうりは皮をむいて すりおろし、野菜スープ で煮る	とり肉ミンチ 13 たまねぎ 10 にんじん 5 野菜スープ20~25 みそ t1/9 きゅうりのかつおあえ	切りにする ・材料を野菜スープで 煮て、味付けする ・野菜はゆでて、みじん 切りにし、かつお節と 調味料であえる	とりミンチ たまねぎ にんじん 野菜スープ2 みそ	15 15 5 25~30 t1/7
野菜スープ きゃべつ にんじん たまねぎ こんぶ			•	・きゃべつはゆでて、細 かく切る	きゃべつスープ きゃべつ 野菜スープ しょうゆ 全がゆ ~ 軟飢 (5倍がゆ程度) 90 80	15 100 t1/4 飯

- \*量はあくまでも目安なので、子どもの食欲や成長・発達の状況に応じて、食事の量を調整してください。
- \*園では午前の補食は離乳中期から(主に果物)、午後の補食は離乳後期から提供しています。
- \*野菜スープの量は目安量なので、加減してください。
- \*献立表のtは小さじ(5ml)のことです。

	献立	魚のフライ 小松菜	のあえもの トマト		<u>別購入</u>	
6日(木)	補食	おかかおにぎり【離乳後期】 おかかおにぎり (発達の状況に応じてスープ煮にしてもよい)			白身魚・たまねぎ	
		L初期 か月頃	· ·- •	礼中期 3か月頃	離乳後期 9~11か月	
野菜スープ かたくり粉 たまねぎとトマ トロ たまねぎ トマト	10 5~10 t1/6 トの トロ 10 10 5~10	・魚はゆでて骨と皮を取り、すりつぶす ・野菜スープで煮て、 水溶きかたくりを加える ・トマトは皮と種をとり、 うらごしする ・たまねぎはゆでてうら ごしし、トマトとともに野 菜スープで煮る	魚のパピョット 白身魚 13 たまねぎ 10 トマト 5 あえもの 15 にみだいん 5 砂井 t1/10 しょうゆ t1/10 みそス	・魚はゆでて、骨と皮を とりほぐす ・野菜はゆでてみじん 切りにし、トマトは皮と 種を取り、細かく切る	魚の白たマー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー	15 15 5 20 5 t1/9 t1/9
			全がゆ 50~80 (7倍がゆ程度)			

	献立	豚肉と小松菜の炒		別購入			
7日(金)	<u>.</u>  補食	さつまいものおやき					
		L N期 か月頃			L中期 か月頃	離乳後期 9~11か月	-
小松菜(葉先) たまねぎ 野菜スープ1	15 5 10~15 ごし煮 15	・小松菜はゆでて水気 を絞り、葉先をうらごし する ・たまねぎもゆでて、う らごしする ・材料を野菜スープで ひと煮する ・にんじんはゆでてうら ごしし、野菜スープで 煮る	つく豚たにか野砂し やじすれ赤まんた菜糖う マこごすい がし かいまま こやり まい こうじょう かんしょう かんしゃ いっぱい かんしゃ かんしゃ かんしゃ かんしゃ かんしゃ かんしゃ かんしゃ かんしゃ	13 10 5 t1/3 40 t1/9 t1/9	<ul> <li>・野菜はゆでて、みじん切りにする</li> <li>・ミンチ、野菜、かたくり粉を混ぜ、小さく丸める</li> <li>・野菜スープにつくねを入れて煮、味付けする</li> <li>・じゃこはゆでて、みじん切りにする</li> <li>・フライパンで空炒りし</li> </ul>	豚 たいか 野砂 しゃじすい おおじり スポーツ でいまい でいまい かい はい かい	15 10 5 t2/3 40 t1/7 t1/7
野菜ス一フ 全がゆつぶし (10倍がゆ程度) 3 <u>野菜ス一プ</u> たまねぎ にんじん こんぶ			砂糖 酢 みそスープ たまねぎ 野菜スープ みそ	t1/10 t1/10	て、すりごま、調味料を加える ・たまねぎはゆでて、み じん切りにする	酢 みそスープ	t1/9 15 100 t2/3 飯

- \*量はあくまでも目安なので、子どもの食欲や成長・発達の状況に応じて、食事の量を調整してください。
- \*園では午前の補食は離乳中期から(主に果物)、午後の補食は離乳後期から提供しています。
- \*野菜スープの量は目安量なので、加減してください。
- \*献立表のtは小さじ(5ml)のことです。

ſ <del></del>					
	献立	厚揚げとにらのマー	ボー丼 果物		<u>別購入</u>
8日(土)	補食				かぼちゃ
	I'm IX				
		L初期		l中期	離乳後期
	5~6	か月頃	7~8	か月頃	9~11か月頃
かぼちゃ たまねぎ にんじん	15 5 10	・かぼちゃは皮をむき、 ゆでてうらごしする ・たまねぎ、にんじんは ゆでてうらごしする ・材料を野菜スープで ひと煮する	豚赤身ミンチ 13 たまねぎ 15 にんじん 5 野菜スープ 30	・野菜はゆでて、みじん 切りにする ・豚ミンチと野菜を野菜 スープで煮てアクをと り、全がゆを加えてよく 煮込み、みそで味付け する	豚ミンチ 15 たまねぎ 20 にんじん 5
全がゆつぶし (10倍がゆ程度) 3 野菜スープ かぼちおぎ たまんじん こんぶ	30~50			・かぼちゃは皮をむき、 ゆでて1cm位の角切り にする ・野菜スープを加え、ひ と煮する	かぼちゃ 25 野菜スープ15~20

	献立	魚のカレーソースか	け ブロッコリーのかつ	おあえ もやしのスープ	<u>別購入</u>
10日(月)	補食	チーズ入りボール		白身魚	
		l初期 か月頃		l中期 か月頃	離乳後期 9~11か月頃
たまねぎ 野菜スープ1 ブロッコリーのうら ブロッコリー 野菜スープ1 野菜スープ 全がゆつぶし (10倍がゆ程度) 3	10 10 0~15 5ごし煮 15 0~15	・材料を野菜スープで 煮る ・ブロッコリーはゆでて うらごしし、野菜スープ でひと煮する	白身魚 13 たまねぎ 10 にんじん 5 野ネープ20~25 みそ t1/9 ブロッコリーのかつおあえ ブロッコリー 15 か 簡 0.3 砂糖 t1/10 しょうゆ t1/10 にんじんスープ にんじん 10	<ul> <li>野菜はゆでて、みじん切りにする</li> <li>野菜スープを加えて煮て、味付けする</li> <li>ブロッコリーはゆでてみじん切りにし、かつお節と調味料であえる</li> <li>にんじんはゆでて、み</li> </ul>	白身魚 15 たまねぎ 15 にんじん 5 野菜 t1/7 ガロッコリーのかつおあえ ブロッコリー 20 かつま節 0.3 砂糖 t1/9 しょうゆ t1/9 にんじん 15
<u>野菜スープ</u> たまねぎ にんじん こんぶ			野菜スープ 80 しょうゆ t1/6 全がゆ 50~80 (7倍がゆ程度)		野菜スープ 100 しょうゆ t1/4 全がゆ ~ 軟飯 (5倍がゆ程度) 90 80

- \*量はあくまでも目安なので、子どもの食欲や成長・発達の状況に応じて、食事の量を調整してください。
- \*園では午前の補食は離乳中期から(主に果物)、午後の補食は離乳後期から提供しています。
- \*野菜スープの量は目安量なので、加減してください。
- \*献立表のtは小さじ(5ml)のことです。

II——					1	
	献立	豚肉のしょうが焼き	豚肉のしょうが焼き きゅうりの中華風サラダ そうめんのみそ汁			
12日(水)	補食		乳後期】 菜飯おにぎ <sup>に</sup> 達の状況に応じてス-		豚ミンチ・たまた	ねぎ
	 離孚	 L初期	離爭	<b>心中期</b>	離乳後期	A I
		か月頃	7~8	か月頃	9~11か月	-
きゅうり にんじん 野菜スープ1 たまねぎのうら	ボの煮 15 0~15 0~15 15 0~15 60	・にんじんはゆでてうら ごしする ・きゅうりは皮をむいて すりおろし、にんじんと ともに野菜スープで煮 る ・たまねぎはゆでてうら ごしし、野菜スープで 煮る	豚ミンチと野菜のくずとじ 豚赤身ミンチ 13 たまねぎ 15 にんじん 5 野菜スープ20~25 しょうゆ t1/10 かたくり粉 t1/4 きゅうりのごまあえ きゅうり 10 にんじん 5 すりごま 0.2 しょうゆ t1/10 みそスープ	・野菜はゆでて、みじん切りにする ・材料を野菜スープで煮て味付けし、水溶きかたくりでとろみをつける ・野菜はゆでて、みじん切りにする ・すりごま、しょうゆであえる ・そうめんはゆでて細かく切る	豚ミンチと野菜の 豚まおじん にん菜スゆ かたくりり かたくりのご きゅうり	くずとじ 15 20 5 5 25~30 t1/8 t1/3 あえ 15 5 0.2 t1/9
			(7倍がゆ程度)		(5倍がゆ程度) 90 80	

	献立	クリームシチュウ こ	フレンチサラダ		<u>別購入</u>	
13日(木)	補食	ココアケーキ			とりミンチ	
		L初期 か月頃		l中期 か月頃	離乳後期 9~11か月b	項
さつまいも にんじん 野菜スープ1	15 5 0~15 ごし煮 15 0~15 60	・材料を野菜スープで ひと煮する ・きゃべつはゆでてうら ごしし、野菜スープで 煮る	とり肉ミンチ 13 たまねぎ 10 にんじん 5 バター t1/6 野菜スープ20~25 しょうゆ t1/10 フレンチサラダ きゃべつ 10 きゅうり 5	・野菜はゆでて、みじん 切りにする ・材料を調味料であえ る	とりまとが たんじん バ野菜 スト しょう アンシャック さい でい かい かい かい かい かい かい かい かい いい かい いい かい いい かい いい かい か	15 15 5 t1/5
<u>野菜スープ</u> さつまいも にんじん たまねぎ きゃべつ こんぶ				き、ゆでて、1cm位の 角切りにする		15 100 t1/4

- \*量はあくまでも目安なので、子どもの食欲や成長・発達の状況に応じて、食事の量を調整してください。
- \*園では午前の補食は離乳中期から(主に果物)、午後の補食は離乳後期から提供しています。
- \*野菜スープの量は目安量なので、加減してください。
- \*献立表のtは小さじ(5ml)のことです。

	献立	ジャージャン豆腐	ジャージャン豆腐 はりはり漬け			
14日(金)	補食	マカロニのあべかれ 【離乳後期】 マカロ	豚ミンチ			
		l初期 か月頃		礼中期 3か月頃	離乳後期 9~11か月	
	15 5		豚赤身ミンチ 13 たまねぎ 10 かたくり粉 t1/3	・たまねぎはゆでて、み じん切りにする ・ミンチ、たまねぎ、か たくり粉を混ぜ、小さく 丸める	豚ミンチ たまねぎ	プ煮 15 15 t2/3 40
きゅうりのおろ きゅうり 野菜スープ5	15	・きゅうりは皮をむいて すりおろし、野菜スープ で煮る		・野菜スープに肉団子 を入れて煮、味付けす る	1 " " .	t1/7 t1/7
野菜スープ	60		千切り大根 1.5	・千切り大根はもどして からゆでて、みじん切り にする		2 5
全がゆつぶし (10倍がゆ程度) 3	o <b>∼</b> 50		砂糖 t1/10	・にんじんはゆでて、み じん切りにする ・材料を野菜スープで 煮て、味付けする	砂糖	5~20 t1/8 t1/8
野菜スープ たまねぎ にんじん こんぶ				・たまねぎはゆでて、み じん切りにする	野菜スープ	15 100 t2/3
			全がゆ 50~80		(5倍がゆ程度) 90 80	

	献立	肉うどん 果物			<u>別購入</u>
15日(土)	補食				牛ミンチ・じゃがいも
		L初期 か月頃		L中期 か月頃	離乳後期 9~11か月頃
うどん たまねぎ にんじん 野菜スープ マッシュポテト じゃがいも	30 15 5 80	・うどんはゆでて、細かく切る ・野菜はゆでて、うらごしする ・うどんを野菜スープで煮て、野菜を加えて煮。 ・じゃがいもはゆでてうらごしし、野菜スープを加えてトロッとするまで煮る	うどん 50 たまねぎ 20 にんじん 5 牛赤身ミンチ 13 野菜スープ 100 しょうゆ t1/4 じゃがいもコロコロ煮 じゃがいも 20	・うどんはゆでて、細かく切る ・野菜もゆでて、みじん切りにする ・ミンチを野菜スープで煮て煮らか、しょうゆではかけする・じゃがいもはゆでて1cm位の角切りにし、野菜スープを加えてひと煮する	うどん 70 たまねぎ 25 にんじん 5 牛ミンチ 15 野菜スープ 120 しょうゆ t1/3

- \*量はあくまでも目安なので、子どもの食欲や成長・発達の状況に応じて、食事の量を調整してください。
- \*園では午前の補食は離乳中期から(主に果物)、午後の補食は離乳後期から提供しています。
- \*野菜スープの量は目安量なので、加減してください。
- \* 献立表のt は小さじ(5ml)のことです。

-	-	• • •				
	献立	肉団子のはくさいス	ープ 焼きかぼちゃ		<u>別購入</u>	
17日(月)	補食	にんじんクッキー	豚ミンチ			
	 離乳	 L初期	離孚	L中期	離乳後期	F I
	5~6	か月頃	7~8	か月頃	9~11か月	頃
ほうれん草(葉金) にんじん 野菜スープ1 かぼちゃマッシ	先) 15 5   0~15 /ユ 15	・ほうれん草はゆでて 水気を絞り、葉先をうら ごしする ・にんじんもゆでて、う らごしする ・材料を野菜スープで ひと煮する ・かぼちゃは皮をむき、 ゆでてうらごしし、野菜 スープを加えてトロッと するまで煮る	豚赤身ミンチ 13 はくさい 10 にんじん 5 油 t1/6 野菜スープ20~25 しょうゆ t1/10	・かぼちゃは皮をむき、 ゆでて1cm位の角切り	豚ミンチ はくさい にんじん 油 野菜スープ2 しょうゆ かぼちゃコロコ	15 15 5 t1/5 25~30 t1/8
野菜スープ 全がゆつぶし (10倍がゆ程度) 3 野菜スープ かぼちゃ にんじん はくさい こんぶ	60 80~50		ほうれん草ス一プ	・野菜スープを加え、ひ と煮する ・ほうれん草はゆでて 水気を絞り、細かく切る	ほうれん草ス-	ープ 15 100 t1/4

400(1)	献立	おたのしみの日	別購入		
18日(火)	補食	米粉の蒸しパン【離			
		l初期 か月頃	離乳中期 7~8か月		離乳後期 9~11か月頃
野菜スープ					

<sup>\*</sup>量はあくまでも目安なので、子どもの食欲や成長・発達の状況に応じて、食事の量を調整してください。

<sup>\*</sup>園では午前の補食は離乳中期から(主に果物)、午後の補食は離乳後期から提供しています。

<sup>\*</sup>野菜スープの量は目安量なので、加減してください。

		_				ı	
	献立	高野の卵とじ わか	めサラダ			<u>別購入</u>	
19日(水)	補食	りんごケーキ				とりミンチ	
	離孚	 L初期		離孚	L中期	離乳後其	<b></b>
	5 <b>~</b> 6	か月頃		7~8	か月頃	9~11か月	月頃
たまねぎ にんじん 野菜スープ1	t1/5 10 5 0~15 し煮 15	<ul><li>・高野豆腐と野菜を野菜スープで煮る</li><li>・きゅうりは皮をむいてすりおろし、野菜スープ</li></ul>	とり肉ミンチ たまんじん 野菜ストウ りょうゆ すのものり	1/5二 5 10 5 25~30 t1/9	・材料を野菜スープで 煮て、しょうゆで味付け する ・野菜はゆでて、みじん	たまねぎ にんじん 野菜スープ: しょうゆ すのもの きゅうり	1/4こ 5 15 5
全がゆつぶし (10倍がゆ程度) 3 野菜スープ たまねぎ にんじん こんぶ	0~50		干しわかめ 酢 みそスロップ おここ かき おま で で で で で で で で で で で で で で で で で で	0.2 t1/10 t1/10	て、みじん切りにする ・材料を調味料であえ	干しわかめ 砂糖 酢	0.3 t1/9 t1/9 15 100 t2/3
27035				50 <b>~</b> 80		全がゆ ~ 軟( (5倍がゆ程度) 90 8	飯

	献立	カレーシチュウ フル	レーツサラダ		<u>別購入</u>	
20日(木)	補食	クラッカーサンド【	牛ミンチ・ふ			
		礼初期 か月頃		L中期 か月頃	離乳後期 9~11か月頃	
じゃがいも 野菜スープ1	15 0~15 ット 10 10	らごしし、野菜スープを加えてトロッとするまで煮る ・にんじんはゆでてうらごしする ・すりおろしりんごを加えて煮る	牛赤身ミンチ 13 たまねぎ 10 にんじん 5 野菜スープ20~25 みそ t1/9 アップルキャロット にんじん 15 りんご 5 野菜スープ5~10	・材料を野菜スープで 煮て、味付けする ・にんじんをゆでてみじ	牛ミンチ 15 たまねぎ 15 にんじん 5 野菜スープ25~3 みそ t1/	; ; 330 7 ) )
野菜スープ じゃがいも にんじん たまねぎ こんぶ				・じゃがいもはゆでて、 1cm位の角切りにする	じゃがいもスープ じゃがいも 15 野菜スープ 100 しょうゆ t1/ 全がゆ ~ 軟飯 (5倍がゆ程度) 90 80	0

- \*量はあくまでも目安なので、子どもの食欲や成長・発達の状況に応じて、食事の量を調整してください。
- \*園では午前の補食は離乳中期から(主に果物)、午後の補食は離乳後期から提供しています。
- \*野菜スープの量は目安量なので、加減してください。
- \*献立表のtは小さじ(5ml)のことです。

	献立	さばのみぞれかけ	ごまあえ みそ	<del></del>		別購入	
21日(金)	補食	大学芋				白身魚	
		礼初期 か月頃			l中期 か月頃	離乳後期 9~11か月頃	
小松菜のうらる	10 10 5~10 ごし煮 15 10~15 60	・材料を野菜スープで ひと煮する	白大野砂し 小 いっぱい かいにすし みに野みり ないない でいまり こう こう でいまる はい かいにすい かい	13 10 )~15 t1/10 t1/10 うえ 15 5 0.2 t1/10	・小松菜はゆでて水気 を絞り、みじん切りにする ・にんじんもゆでてみじ ん切りにする ・すりごま、しょうゆであ える ・にんじんはゆでて、み じん切りにする	白大野神 りは 松小にすし 小 ない でいま い ない でいま い ない でいま い で ま い で ま の ま の ま の ま の ま の ま の ま の ま の ま の ま	15 15~20 t1/8 t1/8 t1/8 あえ 20 5 0.2 t1/9 15 100 t2/3

	献立	味噌ラーメン 果物			別購入
22日(土)	補食	特権			<u>が無八</u> うどん・豚ミンチ さつまいも
離乳初期 5~6か月頃 うどんのくたくた煮・うどんはゆでて、細か うどん 30 く切る		7~8 煮込みうどん	L中期 か月頃 ・うどんはゆでて、細か く切る	離乳後期 9~11か月頃 煮込みうどん うどん 70	
	15 5	・野菜はゆでて、うらご しする ・うどんを野菜スープで 煮て、野菜を加えて煮 る	きゃべつ 20 にんじん 5 豚赤身ミンチ 13 野菜スープ 100	・野菜もゆでて、みじん 切りにする ・ミンチを野菜スープで 煮てうどんと野菜を加 えて煮込み、しょうゆで	きゃべつ 25 にんじん 5 豚ミンチ 15 野菜スープ 120
さつまいも	15	・さつまいもは皮をむき、ゆでてうらごしし、 野菜スープを加えてトロッとするまで煮る	さつまいもコロコロ煮 さつまいも 20 野菜スープ10~15	き、ゆでて1cm位の角	さつまいもコロコロ煮 さつまいも 25 野菜スープ15〜20
野菜スープ きゃべつ にんじん さつまいも こんぶ					

- \*量はあくまでも目安なので、子どもの食欲や成長・発達の状況に応じて、食事の量を調整してください。
- \*園では午前の補食は離乳中期から(主に果物)、午後の補食は離乳後期から提供しています。
- \*野菜スープの量は目安量なので、加減してください。
- \*献立表のtは小さじ(5ml)のことです。

ī ī					I
, ,	献立	鶏肉のノルウェー風	ひじきのサラダ まいた	とけときゃべつのスープ	<u> 別購入</u>
25日(火)	補食	きな粉かるかん			とりミンチ・たまねぎ
	離乳	 L初期	離		離乳後期
		か月頃	7~	8か月頃	9~11か月頃
	トロ煮	・トマトは皮と種をとり、 うらごしする ・たまねぎはゆでてうら		・たまねぎはゆでて、み じん切りにする ・ミンチ、野菜、かたくり	とりミンチ 15
トマト 野菜スープ	10	ごしし、トマトとともに野 菜スープで煮る	かたくり粉 t1/3 野菜スープ 40	粉を混ぜ、小さく丸める	かたくり粉 t2/3
きゅうり	15	・きゅうりは皮をむいて すりおろし、野菜スープ	しょうゆ t1/9	•	しょうゆ t1/7
野菜スープ5	<b>~</b> 10	で煮る	ひじきのサラダ ひじき 0.5	・ひじきはもどしてゆで て、みじん切りにする	ひじきのサラダ ひじき 1
野菜スープ	60			・きゅうりはゆでて、み	きゅうり 15 トマト 10
全がゆつぶし (10倍がゆ程度) 3	n~50		砂糖 t1/1	0 ・トマトは皮と種をとり、 0 みじん切りにする	砂糖 t1/9 酢 t1/9
				・材料を調味料であえ	
<u>野菜スープ</u> たまねぎ			きゃべつスープ	る ・きゃべつはゆでて、細	きゃべつスープ   きゃべつ 15
きゃべつ			きゃべつ 10	かく切る	野菜スープ 100
こんぶ			野菜スープ 80   しょうゆ t1/6	3	
			全がゆ 50~8	0	全がゆ ~ 軟飯  (5倍がゆ程度)
			(7倍がゆ程度)		90 80

	献立	牛肉とふろふき大札	艮の煮付け ほうれん	草とコーンの和え物	別購入	
26日(水)	補食	チーズクッキー			牛ミンチ	
	111112	, ,,,,,,			干しわかめ	
		L初期		L中期	離乳後期	-
	5~6	か月頃	7~8	か月頃	9~11か月	頃
野菜スープ1ほうれん草のうら	10 5 0~15 っごし煮 先)15	ごしする ・おろし大根とにんじん を野菜スープでひと煮 する ・ほうれん草はゆでて、 水気を絞り、葉先をうら ごしする	にんじん 5 牛赤身ミンチ 13 野菜スープ10~15 砂糖 t1/10	は1cm位の角切り、に んじんはみじん切りに	にんじん 牛ミンチ 野菜スープ1 砂糖	20 5 15
野菜スープ 全がゆつぶし (10倍がゆ程度) 3 <u>野菜スープ</u> 大根 にんじん	60 60~50	・材料を野菜スープでひと煮する	ほうれん草 15 にんじん 5 砂糖 t1/10 しょうゆ t1/10		あえもの ほうれじん いた しょうゆ とこうか した そこし みそし サウンカンプ	20 5 t1/9 t1/9
<b>່</b>			野菜スープ 80 みそ t1/3 全がゆ 50~80 (7倍がゆ程度)		みそ 全がゆ ~ 軟飢 (5倍がゆ程度) 90 80	

- \*量はあくまでも目安なので、子どもの食欲や成長・発達の状況に応じて、食事の量を調整してください。
- \*園では午前の補食は離乳中期から(主に果物)、午後の補食は離乳後期から提供しています。
- \*野菜スープの量は目安量なので、加減してください。
- \*献立表のtは小さじ(5ml)のことです。

,	献立	焼き魚 きゃべつの	ソテー みそう	†		<u>別購入</u>  白身魚・たまれ	
27日(木)	補食		サンド 【離乳後期】 コロコロラスク(食パン1/2枚、バターt1/2) 一口大に切ったパンをフライパンで炒り、バターを加えて軽く炒める				
	 離孚	L初期		離孚	 L中期	離乳後其	姐
		か月頃			- ^ / / / / / か月頃	9~11か月	
7 - 0 -1			7 L 1177				
		・魚はゆでて骨と皮を			・魚はゆでて、骨と皮を		
		取り、すりつぶす	白身魚			白身魚	15
		・野菜スープで煮て、	にんじん	5	・野菜はゆでて、みじん		
かたくり粉	t1/6	水溶きかたくりを加える			切りにする	たまねぎ	15
					<ul><li>材料を野菜スープで</li></ul>	│ 野菜スープ2	25 <b>~</b> 30
		<ul><li>材料はゆでてうらごし</li></ul>	砂糖		煮て味付けし、水溶き	砂糖	t1/8
きゃべつ	15	し、野菜スープで煮る			かたくりでとろみをつけ	しょうゆ	t1/8
にんじん	5		かたくり粉	t1/4	රි	かたくり粉	t1/3
■ 野菜スープ1	0~15						
			きゃべつの煮	びたし	<ul><li>野菜はゆでて、みじん</li></ul>	きゃべつの煮	びたし
野菜スープ	60		きゃべつ			きゃべつ	15
			にんじん	5	・野菜スープで煮て、	にんじん	5
全がゆつぶし					味付けする	野菜スープ	15~20
(10倍がゆ程度) 3	80~50		砂糖	t1/10		砂糖	t1/8
			しょうゆ			しょうゆ	t1/8
野菜スープ			000,7	,		30,7	017 0
きゃべつ			みそスープ		<ul><li>ふはもどして細かく切</li></ul>	みそスープ	
にんじん			ふ	2こ		ふ	2二
たまねぎ			が   野菜スープ		-	野菜スープ	
こんぶ			リ おそ フ	t1/3		野来ハ ラ	t2/3
			٠, ر	(1/ )		  全がゆ ~ 軟節	
			全がゆ	50~80		王 / ハウ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	ᅏ
			(7倍がゆ程度)	JU - JU		90 8	n
			、			1 00 0	·

	献立	ツナと豆腐のつくね	ツナと豆腐のつくね焼き 酢のもの トマト				
28日(金)	補食	にゅうめん					
		L初期 か月頃	,	し中期 か月頃	離乳後期 9~11か月		
豆腐 たまねぎ 野菜スープ1	25 10 0~15 こし煮 15 0~15 60	・野菜スープに材料を加えて煮る ・にんじんはゆでてうらごしし、野菜スープで煮る	豆腐 35 たまねぎ 10 にんじん 5 野糖 t1/9 みそ t1/9 かたくり粉 t1/4 すのもの にんじん 5 でもんじん 5 でもかしたがま t1/10 酢 t1/10	<ul><li>・材料を野菜スープで煮て味付けし、水溶きかたくりでとろみをつける</li><li>・野菜はゆでて、みじん切りにする</li><li>・材料を調味料であえる</li></ul>	豆たに野砂みか のきに砂酢 おん プック でいる でいる でいまれる でいまり かい のきに砂酢 かいりん かりん かいりん かいりん かいりん かいりん かいりん かいりん	t1/7 t1/7 t1/3 15 5 t1/9	
たまねぎ にんじん こんぶ			たまねぎ 10 野菜スープ 80 しょうゆ t1/6 全がゆ 50~80	かく切る	たまねぎ 野菜スープ しょうゆ 全がゆ ~ 軟飯 (5倍がゆ程度) 90 80	15 100 t1/4	

- \*量はあくまでも目安なので、子どもの食欲や成長・発達の状況に応じて、食事の量を調整してください。
- \*園では午前の補食は離乳中期から(主に果物)、午後の補食は離乳後期から提供しています。
- \*野菜スープの量は目安量なので、加減してください。
- \*献立表のtは小さじ(5ml)のことです。