

	2(月)	3(火)	4(水)	5(木)	6(金)
昼食	<p>【煮野菜5種】 人参、もやし、玉ねぎ じゃが芋、チンゲン菜 【たんぱく質】 鮭</p>	<p>文化の日</p>	<p>【煮野菜6種】 人参、きゅうり、大根 ほうれん草、さつまいも 【たんぱく質】 納豆</p>	<p>【煮野菜7種】 人参、もやし、きゅうり 玉ねぎ、キャベツ 【たんぱく質】 たら</p>	<p>【煮野菜5種】 人参、かぼちゃ、白菜 玉ねぎ、きゅうり 【たんぱく質】 鶏ひき肉</p>
	9(月)	10(火)	11(水)	12(木)	13(金)
昼食	<p>【煮野菜5種】 人参、きゅうり、キャベツ ブロッコリー、玉ねぎ 【たんぱく質】 納豆</p>	<p>【煮野菜5種】 人参、大根、じゃが芋 ほうれん草、キャベツ 【たんぱく質】 豆腐</p>	<p>【煮野菜5種】 人参、小松菜、白菜 玉ねぎ、さつまいも 【たんぱく質】 鮭</p>	<p>【煮野菜5種】 人参、里芋、大根 ブロッコリー、チンゲン菜 【たんぱく質】 鶏むね肉</p>	<p>【煮野菜5種】 人参、もやし、きゅうり じゃが芋、玉ねぎ 【たんぱく質】 たら</p>
	16(月)	17(火)	18(水)	19(木)	20(金)
昼食	<p>【煮野菜5種】 人参、かぶ、白菜 じゃが芋、チンゲン菜 【たんぱく質】 納豆</p>	<p>【煮野菜5種】 人参、きゅうり、玉ねぎ ブロッコリー、キャベツ 【たんぱく質】 鮭</p>	<p>【煮野菜5種】 人参、玉ねぎ、白菜 じゃが芋、小松菜 【たんぱく質】 鶏ひき肉</p>	<p>【煮野菜5種】 人参、小松菜、大根 かぼちゃ、ブロッコリー 【たんぱく質】 たら</p>	<p>【煮野菜5種】 人参、きゅうり、白菜 チンゲン菜、もやし 【たんぱく質】 納豆</p>
	23(月)	24(火)	25(水)	26(木)	27(金)
昼食	<p>勤労感謝の日</p>	<p>【煮野菜5種】 人参、もやし、玉ねぎ 小松菜、大根 【たんぱく質】 鮭</p>	<p>【煮野菜5種】 人参、きゅうり、玉ねぎ かぶ、キャベツ 【たんぱく質】 納豆</p>	<p>【煮野菜5種】 人参、里芋、大根 ほうれん草、かぼちゃ 【たんぱく質】 たら</p>	<p>【野菜5種】 人参、玉ねぎ、きゅうり ブロッコリー、チンゲン菜 【たんぱく質】 鶏ひき肉</p>
	30(月)				
昼食	<p>【煮野菜5種】 人参、きゅうり、もやし 玉ねぎ、ほうれん草 【たんぱく質】 納豆</p>				

※献立表には、おかずの使用食材を示しています。味付けはせず、昆布だしのみ使用します。

※おかずの他に、主食（重湯や分粥、軟飯）と野菜スープを提供します。

※食材の形態については、月齢を目安に個別対応します。

※たんぱく質は、中期（月齢8～9か月頃）からの付加となります。

