

					1(木)	2(金)
昼食					<b>【煮野菜5種】</b> 人参、きゅうり、玉ねぎ さつまいも、ブロッコリー <b>【たんぱく質】</b> 鮭	<b>【煮野菜5種】</b> 人参、小松菜、もやし きゅうり、かぼちゃ <b>【たんぱく質】</b> 豆腐
		5(月)	6(火)	7(水)	8(木)	9(金)
昼食		<b>【煮野菜5種】</b> 人参、里芋、キャベツ 玉ねぎ、いんげん <b>【たんぱく質】</b> 鶏ひき肉	<b>【煮野菜5種】</b> 人参、大根、もやし ほうれん草、玉ねぎ <b>【たんぱく質】</b> 納豆	<b>【煮野菜5種】</b> 人参、大根、きゅうり ブロッコリー、チンゲン菜 <b>【たんぱく質】</b> たら	<b>【煮野菜5種】</b> 人参、かぶ、白菜 じゃが芋、ほうれん草 <b>【たんぱく質】</b> 鶏ひき肉	<b>【煮野菜5種】</b> 人参、キャベツ、玉ねぎ きゅうり、じゃが芋 <b>【たんぱく質】</b> 鮭
		12(月)	13(火)	14(水)	15(木)	16(金)
昼食		<b>【煮野菜5種】</b> 人参、もやし、玉ねぎ きゅうり、ほうれん草 <b>【たんぱく質】</b> 納豆	<b>【煮野菜5種】</b> 人参、さつまいも、キャベツ 大根、きゅうり <b>【たんぱく質】</b> 鶏むね肉	<b>【煮野菜5種】</b> 人参、きゅうり、もやし チンゲン菜、ブロッコリー <b>【たんぱく質】</b> たら	<b>【煮野菜5種】</b> 人参、玉ねぎ、小松菜 じゃが芋、もやし <b>【たんぱく質】</b> 納豆	<b>【煮野菜5種】</b> 人参、キャベツ、玉ねぎ 大根、ほうれん草 <b>【たんぱく質】</b> 豆腐
		19(月)	20(火)	21(水)	22(木)	23(金)
昼食		<b>【煮野菜5種】</b> 人参、かぶ、玉ねぎ じゃが芋、ブロッコリー <b>【たんぱく質】</b> 鶏ひき肉	<b>【煮野菜5種】</b> 人参、小松菜、玉ねぎ キャベツ、かぼちゃ <b>【たんぱく質】</b> 納豆	<b>【煮野菜5種】</b> 人参、玉ねぎ、もやし ほうれん草、じゃが芋 <b>【たんぱく質】</b> 豆腐	<b>【煮野菜6種】</b> 人参、かぶ、キャベツ きゅうり、ブロッコリー <b>【たんぱく質】</b> 鮭	<b>【野菜5種】</b> 人参、さつまいも、きゅうり 玉ねぎ、ブロッコリー <b>【たんぱく質】</b> 鶏ひき肉
		26(月)	27(火)	28(水)	29(木)	30(金)
昼食		<b>【煮野菜5種】</b> 人参、白菜、玉ねぎ もやし、きゅうり <b>【たんぱく質】</b> 豆腐	<b>【煮野菜5種】</b> 人参、もやし、小松菜 大根、さつまいも <b>【たんぱく質】</b> 鶏ひき肉	<b>【煮野菜5種】</b> 人参、小松菜、大根 じゃが芋、白菜 <b>【たんぱく質】</b> 納豆	<b>【煮野菜5種】</b> 人参、玉ねぎ、きゅうり もやし、じゃが芋 <b>【たんぱく質】</b> たら	<b>【野菜5種】</b> 人参、白菜、大根 きゅうり、ブロッコリー <b>【たんぱく質】</b> 鶏ひき肉

※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。

