

		1(火)	2(水)	3(木)	4(金)
昼食		<b>【煮野菜5種】</b> 人参、もやし、かぶ キャベツ、きゅうり <b>【たんぱく質】</b> 豆腐	<b>【煮野菜5種】</b> 人参、大根、玉ねぎ ブロッコリー、ほうれん草 <b>【たんぱく質】</b> 鶏ひき肉	<b>【煮野菜6種】</b> 人参、小松菜、大根 じゃが芋、チンゲン菜 <b>【たんぱく質】</b> 納豆	<b>【煮野菜7種】</b> 人参、きゅうり、玉ねぎ 白菜、さつまい <b>【たんぱく質】</b> 鮭
		7(月)	8(火)	9(水)	10(木)
昼食		<b>【煮野菜5種】</b> 人参、ブロッコリー、玉ねぎ きゅうり、キャベツ <b>【たんぱく質】</b> たら	<b>【煮野菜5種】</b> 人参、小松菜、玉ねぎ 大根、ブロッコリー <b>【たんぱく質】</b> 納豆	<b>【煮野菜5種】</b> 人参、もやし、キャベツ ほうれん草、玉ねぎ <b>【たんぱく質】</b> 豆腐	<b>【煮野菜6種】</b> 人参、大根、白菜 ブロッコリー、玉ねぎ <b>【たんぱく質】</b> 鮭
		14(月)	15(火)	16(水)	17(木)
昼食		<b>【煮野菜5種】</b> 人参、じゃが芋、きゅうり 小松菜、玉ねぎ <b>【たんぱく質】</b> たら	<b>【煮野菜5種】</b> 人参、もやし、玉ねぎ 大根、ほうれん草 <b>【たんぱく質】</b> 納豆	<b>【煮野菜5種】</b> 人参、玉ねぎ、もやし きゅうり、じゃが芋 <b>【たんぱく質】</b> 鶏ひき肉	<b>【煮野菜5種】</b> 人参、白菜、きゅうり さつまい、キャベツ <b>【たんぱく質】</b> 鮭
		21(月)	22(火)	23(水)	24(木)
昼食		<b>【煮野菜5種】</b> 人参、かぼちゃ、きゅうり ほうれん草、玉ねぎ <b>【たんぱく質】</b> たら	<b>【煮野菜5種】</b> 人参、玉ねぎ、キャベツ かぶ、チンゲン菜 <b>【たんぱく質】</b> 豆腐	<b>【煮野菜5種】</b> 人参、小松菜、もやし 白菜、さつまい <b>【たんぱく質】</b> 鮭	<b>【煮野菜5種】</b> 人参、じゃが芋、きゅうり 玉ねぎ、ブロッコリー <b>【たんぱく質】</b> 納豆
		28(月)			
昼食		<b>【煮野菜5種】</b> 人参、白菜、もやし 玉ねぎ、きゅうり <b>【たんぱく質】</b> 豆腐			

※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。

