

	4(月)	5(火)	6(水)	7(木)	8(金)
昼食	<p>【煮野菜5種】 人参、きゅうり、じゃが芋 玉ねぎ、ほうれん草 【たんぱく質】 たら</p>	<p>【煮野菜5種】 人参、きゅうり、白菜 玉ねぎ、さつまいも 【たんぱく質】 鶏ひき肉</p>	<p>【煮野菜5種】 人参、キャベツ、きゅうり ブロッコリー、じゃが芋 【たんぱく質】 豆腐</p>	<p>【煮野菜5種】 人参、かぼちゃ、もやし きゅうり、玉ねぎ 【たんぱく質】 納豆</p>	<p>【煮野菜5種】 人参、大根、ブロッコリー さつまいも、小松菜 【たんぱく質】 鶏ひき肉</p>
昼食	<p>11(月)</p> <p style="text-align: center; background-color: #FFD1E8;">成人の日</p>	<p>12(火)</p> <p>【煮野菜5種】 人参、キャベツ、玉ねぎ 小松菜、きゅうり 【たんぱく質】 たら</p>	<p>13(水)</p> <p>【煮野菜5種】 人参、かぶ、かぼちゃ ほうれん草、キャベツ 【たんぱく質】 鮭</p>	<p>14(木)</p> <p>【煮野菜5種】 人参、ブロッコリー、かぶ じゃが芋、小松菜 【たんぱく質】 豆腐</p>	<p>15(金)</p> <p>【煮野菜5種】 人参、大根、きゅうり かぼちゃ、白菜 【たんぱく質】 納豆</p>
昼食	<p>18(月)</p> <p>【煮野菜6種】 人参、白菜、きゅうり キャベツ、もやし 【たんぱく質】 たら</p>	<p>19(火)</p> <p>【煮野菜5種】 人参、白菜、玉ねぎ 大根、ほうれん草 【たんぱく質】 豆腐</p>	<p>20(水)</p> <p>【煮野菜5種】 人参、きゅうり、かぶ 小松菜、かぼちゃ 【たんぱく質】 たら</p>	<p>21(木)</p> <p>【煮野菜5種】 人参、玉ねぎ、もやし チンゲン菜、じゃが芋 【たんぱく質】 納豆</p>	<p>22(金)</p> <p>【野菜5種】 人参、チンゲン菜、かぶ きゅうり、ブロッコリー 【たんぱく質】 鶏ひき肉</p>
昼食	<p>25(月)</p> <p>【煮野菜5種】 人参、きゅうり、じゃが芋 キャベツ、玉ねぎ 【たんぱく質】 鮭</p>	<p>26(火)</p> <p>【煮野菜5種】 人参、大根、かぼちゃ ブロッコリー、白菜 【たんぱく質】 鶏ひき肉</p>	<p>27(水)</p> <p>【煮野菜5種】 人参、小松菜、玉ねぎ さつまいも、かぶ 【たんぱく質】 たら</p>	<p>28(木)</p> <p>【煮野菜5種】 人参、キャベツ、きゅうり チンゲン菜、もやし 【たんぱく質】 鶏ひき肉</p>	<p>29(金)</p> <p>【煮野菜5種】 人参、もやし、小松菜 大根、じゃが芋 【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。

