

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

※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。

