


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

※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。

