

	月	火	水	木	金
				1	2
昼食				【煮野菜5種】 玉ねぎ、小松菜、もやし 人参、ほうれん草 【たんぱく質】 豆腐	【煮野菜5種】 玉ねぎ、人参、きゅうり きゃべつ、じゃが芋 【たんぱく質】 タラ
	5	6	7	8	9
昼食	こどもの日	振替休日	【煮野菜5種】 人参、もやし、青梗菜 玉ねぎ、じゃがいも 【たんぱく質】 鶏ひき肉	【煮野菜5種】 玉ねぎ、人参、もやし ほうれん草、かぼちゃ 【たんぱく質】 納豆	【煮野菜5種】 人参、小松菜、玉ねぎ ほうれん草、かぼちゃ 【たんぱく質】 さけ
	12	13	14	15	16
昼食	【煮野菜5種】 じゃが芋、人参、きゅうり 大根、きゃべつ 【たんぱく質】 鶏ひき肉	【煮野菜5種】 もやし、人参、大根 ほうれん草、じゃが芋 【たんぱく質】 豆腐	【煮野菜5種】 玉ねぎ、大根、小松菜 人参、もやし 【たんぱく質】 納豆	【煮野菜5種】 人参、もやし、大根 さつま芋、ほうれん草 【たんぱく質】 タラ	【煮野菜5種】 きゅうり、人参、玉ねぎ ほうれん草、じゃが芋 【たんぱく質】 さけ
	19	20	21	22	23
昼食	【煮野菜5種】 玉ねぎ、人参、きゅうり もやし、きゃべつ 【たんぱく質】 豆腐	【煮野菜5種】 きゅうり、きゃべつ、人参 もやし、小松菜 【たんぱく質】 鶏ひき肉	【煮野菜5種】 きゅうり、人参、もやし きゃべつ、かぼちゃ 【たんぱく質】 納豆	【煮野菜5種】 人参、いんげん、小松菜 大根、きゃべつ 【たんぱく質】 たら	【煮野菜5種】 玉ねぎ、人参、きゃべつ ほうれん草、じゃが芋 【たんぱく質】 さけ
	26	27	28	29	30
昼食	【煮野菜5種】 きゅうり、玉ねぎ、じゃが芋 ブロッコリー、さつま芋 【たんぱく質】 納豆	【煮野菜5種】 小松菜、もやし、人参 玉ねぎ、きゅうり 【たんぱく質】 鶏ひき肉	【煮野菜5種】 人参、きゅうり、玉ねぎ きゃべつ、さつま芋 【たんぱく質】 たら	【煮野菜5種】 人参、きゅうり、玉ねぎ ほうれん草、かぼちゃ 【たんぱく質】 さけ	【煮野菜5種】 人参、じゃが芋、玉ねぎ ほうれん草、ブロッコリー 【たんぱく質】 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。