

	月	火	水	木	金
					1
昼食					【煮野菜5種】 玉ねぎ、人参、じゃが芋 ほうれん草、さつま芋 【たんぱく質】 さけ
	4	5	6	7	8
昼食	【煮野菜5種】 人参、きゅうり、きゃべつ ブロッコリー、かぼちゃ 【たんぱく質】 鶏ひき肉	【煮野菜5種】 人参、きゅうり、じゃが芋 きゃべつ、ブロッコリー 【たんぱく質】 たら	【煮野菜5種】 玉ねぎ、人参、きゃべつ こまつな、さつま芋 【たんぱく質】 さけ	【煮野菜5種】 人参、きゅうり、玉ねぎ ほうれん草、じゃが芋 【たんぱく質】 納豆	【煮野菜5種】 人参、きゅうり、玉ねぎ ほうれん草、じゃが芋 【たんぱく質】 鶏ひき肉
	11	12	13	14	15
昼食	山の日	【煮野菜5種】 人参、きゅうり、もやし きゃべつ、さつま芋 【たんぱく質】 豆腐	【煮野菜5種】 人参、きゅうり、大根 ほうれん草、かぼちゃ 【たんぱく質】 たら	【煮野菜5種】 人参、じゃが芋、もやし ほうれん草、さつま芋 【たんぱく質】 納豆	【煮野菜5種】 人参、かぼちゃ、大根 ほうれん草、さつま芋 【たんぱく質】 さけ
	18	19	20	21	22
昼食	【煮野菜5種】 人参、きゅうり、玉ねぎ こまつな、じゃが芋 【たんぱく質】 鶏ひき肉	【煮野菜5種】 玉ねぎ、きゅうり、人参 きゃべつ、かぼちゃ 【たんぱく質】 納豆	【煮野菜5種】 人参、もやし、玉ねぎ こまつな、さつま芋 【たんぱく質】 たら	【煮野菜5種】 人参、玉ねぎ、もやし ほうれん草、じゃが芋 【たんぱく質】 豆腐	【煮野菜5種】 人参、きゅうり、玉ねぎ きゃべつ、じゃが芋 【たんぱく質】 さけ
	25	26	27	28	29
昼食	【煮野菜5種】 人参、きゅうり、玉ねぎ ほうれん草、もやし 【たんぱく質】 豆腐	【煮野菜5種】 人参、きゅうり、玉ねぎ こまつな、ブロッコリー 【たんぱく質】 鶏ひき肉	【煮野菜5種】 人参、じゃが芋、玉ねぎ ブロッコリー、ほうれん草 【たんぱく質】 納豆	【煮野菜5種】 人参、きゅうり、玉ねぎ チンゲン菜、かぼちゃ 【たんぱく質】 たら	【煮野菜5種】 人参、きゅうり、玉ねぎ きゃべつ、ブロッコリー 【たんぱく質】 さけ

※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。