



6月献立表【離乳食 後期(9~11月)】

おかわりちょうだい!!
モリモリ・パクパクおいしいね!

日付	曜日	献立	主な材料	おやつ	日付	曜日	献立	主な材料	おやつ
1 月	火	○お粥 ○鶏肉と人参のとろみ煮 ○きゅうりのスープ	○米 ○鶏肉 人参 醤油 砂糖 だし汁 片栗粉 ○きゅうり 醤油 だし汁	午前: ふかしさつま芋 (さつま芋) 午後: おかか粥 (米 かつお節 塩)	16 火	水	○お粥 ○高野豆腐のそぼろ煮 ○青菜のスープ	○米 ○鶏肉 高野豆腐 人参 醤油 砂糖 だし汁 ○青菜 醤油 だし汁	午前: ふかしかぼちや (かぼちや) 午後: マッシュポテト (じゃが芋 塩)
2 火	木	○お粥 ○鶏肉と茄子の煮物 ○人参のスープ	○米 ○鶏肉 茄子 醤油 砂糖 だし汁 ○人参 醤油 だし汁	午前: ふかしかぼちや (かぼちや) 午後: マッシュポテト (じゃが芋 塩)	17 水	木	○お粥 ○鶏肉の煮物 ○人参のスープ	○米 ○鶏肉 醤油 砂糖 だし汁 ○人参 醤油 だし汁	午前: ゆで人参 (人参 だし汁) 午後: かぼちやのマッシュ (かぼちや)
3 水	金	○お粥 ○白身魚の煮つけ ○玉ねぎのスープ	○米 ○白身魚 醤油 砂糖 だし汁 ○玉ねぎ 醤油 だし汁	午前: 茹で人参 (人参 だし汁) 午後: 青のり粥 (米 青のり 塩)	18 木	金	○お粥 ○白身魚の野菜あんかけ ○豆腐のスープ	○米 ○白身魚 玉ねぎ 人参 醤油 砂糖 だし汁 片栗粉 ○豆腐 醤油 だし汁	午前: ゆでブロッコリー (ブロッコリー だし汁) 午後: かぼちやのマッシュ (かぼちや)
4 木	土	○お粥 ○豆腐のそぼろ煮 ○青菜のスープ	○米 ○豆腐 鶏肉 玉ねぎ 人参 醤油 砂糖 だし汁 ○青菜 醤油 だし汁	午前: ゆでブロッコリー (ブロッコリー だし汁) 午後: じゃが芋のマッシュ (じゃが芋)	19 金	土	○お粥 ○鶏肉と野菜の煮物 ○かぼちやのスープ	○米 ○鶏肉 きゅうり 醤油 砂糖 だし汁 ○かぼちや 醤油 だし汁	午前: マッシュポテト (じゃがいも 塩) 午後: 人参粥 (米 人参 塩)
5 金	月	○お粥 ○鶏肉の煮物 ○ブロッコリーのスープ	○米 ○鶏肉 玉ねぎ 人参 醤油 砂糖 だし汁 ○ブロッコリー 醤油 だし汁	午前: マッシュポテト (じゃがいも 塩) 午後: 人参粥 (米 人参 塩)	20 土	月	○お粥 ○鶏肉と人参の煮物 ○玉ねぎのスープ	○米 ○鶏肉 人参 醤油 砂糖 だし汁 ○玉ねぎ 醤油 だし汁	午前: ハイハイイン 午後: ビスケット
6 土	火	○お粥 ○鶏肉と野菜のとろみ煮 ○白菜のスープ	○米 ○鶏肉 玉ねぎ 人参 青菜 醤油 砂糖 だし汁 片栗粉 ○白菜 醤油 だし汁	午前: ハイハイイン 午後: せんべい	22 月	水	○お粥 ○豆腐とブロッコリーの煮物 ○茄子のスープ	○米 ○豆腐 ブロッコリー 人参 醤油 砂糖 だし汁 ○茄子 醤油 だし汁	午前: 蒸かしさつま芋 (さつま芋) 午後: おかか粥 (米 かつお節 塩)
8 月	木	○お粥 ○鶏肉と白菜の煮物 ○人参のスープ	○米 ○鶏肉 白菜 玉ねぎ 醤油 砂糖 人参 ○人参 醤油 だし汁	午前: 蒸かしさつま芋 (さつま芋) 午後: おかか粥 (米 かつお節 塩)	23 火	木	○お粥 ○鶏肉とキャベツの煮物 ○ブロッコリーのスープ	○米 ○鶏肉 キャベツ 玉ねぎ 人参 醤油 砂糖 だし汁 ○ブロッコリー 醤油 だし汁	午前: ゆで人参 (人参 だし汁) 午後: かぼちやのマッシュ (かぼちや)
9 火	金	○お粥 ○鶏肉と野菜のトマト煮 ○茄子のスープ	○米 ○鶏肉 玉ねぎ 人参 トマト 醤油 砂糖 だし汁 ○茄子 醤油 だし汁	午前: ゆで人参 (人参 だし汁) 午後: さつま芋のマッシュ (さつま芋)	24 水	土	○お粥 ○白身魚と人参の煮つけ ○玉ねぎのスープ	○米 ○白身魚 人参 醤油 砂糖 だし汁 ○玉ねぎ 醤油 だし汁	午前: ふかしかぼちや (かぼちや) 午後: さつま芋のマッシュ (さつま芋)
10 水	月	○お粥 ○じゃが芋のそぼろ煮 ○玉ねぎのスープ	○米 ○じゃが芋のそぼろ煮 ○玉ねぎ 醤油 だし汁	午前: ふかしかぼちや (かぼちや) 午後: きなこ粥 (米 青のり 塩)	25 木	火	○お粥 ○鶏肉と玉ねぎの煮物 ○きゅうりのスープ	○米 ○鶏肉 玉ねぎ 人参 醤油 砂糖 だし汁 ○きゅうり 醤油 だし汁	午前: ゆでブロッコリー (ブロッコリー だし汁) 午後: 青のり粥 (米 青のり 塩)
11 木	水	○お粥 ○豆腐と野菜のとろみ煮 ○きゅうりのスープ	○米 ○豆腐 大根 人参 醤油 砂糖 だし汁 片栗粉 ○きゅうり 醤油 だし汁	午前: ゆでブロッコリー (ブロッコリー だし汁) 午後: さつま芋のマッシュ (さつま芋)	26 金	木	○お粥 ○鶏肉と人参の煮物 ○玉ねぎのスープ	○米 ○鶏肉 人参 じゃが芋 醤油 砂糖 だし汁 ○玉ねぎ 醤油 だし汁	午前: マッシュポテト (じゃがいも 塩) 午後: さつま芋のマッシュ (さつま芋)
12 金	金	○お粥 ○白身魚の煮つけ ○青菜のスープ	○米 ○白身魚 醤油 砂糖 だし汁 ○青菜 玉ねぎ 人参 醤油 だし汁	午前: マッシュポテト (じゃがいも 塩) 午後: 人参粥 (米 人参 塩)	27 土	月	○お粥 ○鶏肉とさつま芋の煮物 ○青菜のスープ	○米 ○鶏肉 さつま芋 人参 醤油 砂糖 だし汁 ○青菜 醤油 だし汁	午前: ハイハイイン 午後: おやさいりんぐ
13 土	月	○お粥 ○鶏肉と野菜の煮物 ○じゃが芋のスープ	○米 ○鶏肉 玉ねぎ 人参 キャベツ きゅうり 醤油 砂糖 だし汁 ○じゃが芋 醤油 だし汁	午前: ハイハイイン 午後: おやさいぼーる	29 火	火	○お粥 ○鶏肉と茄子の煮物 ○きゅうりのスープ	○米 ○鶏肉 茄子 人参 醤油 砂糖 だし汁 ○きゅうり 醤油 だし汁	午前: 蒸かしさつま芋 (さつま芋) 午後: おかか粥 (米 かつお節 塩)
15 月	火	○お粥 ○鶏肉と茄子の煮物 ○人参のスープ	○米 ○鶏肉 茄子 玉ねぎ 醤油 砂糖 だし汁 ○人参 醤油 だし汁	午前: 蒸かしさつま芋 (さつま芋) 午後: おかか粥 (米 かつお節 塩)	30 火	火	○お粥 ○鶏肉とキャベツの豆乳あんかけ ○人参のスープ	○米 ○鶏肉 キャベツ 玉ねぎ 豆乳 醤油 砂糖 だし汁 ○人参 醤油 だし汁	午前: ふかしかぼちや (かぼちや) 午後: きなこ粥 (米 きなこ)

※食材搬入の都合でメニューが一部変更になることがありますので、ご了承ください。

※だしはこんぶとかつおでとっています。