



## 8月献立表

2022年08月



宜野湾市 子育て支援課

日付	献立名	おやつ	材料名 (○はおやつ材料)		
			血や肉や骨になるもの	熱と力になるもの	体の調子を整えるもの
1 月	ごはん 豚肉ピーマン炒め じゃが芋おかか煮 豆腐スープ	保育乳 チヂミ パイン缶	保育乳、豚肉、○調製豆乳、沖縄豆腐、○ツナ油漬缶	じゃがいも、米、○小麦粉、○上新粉、油、○三温糖、○ごま油、砂糖、片栗粉	○パイン缶、にんじん、こまつな、えのきだけ、○コーン缶、赤ピーマン、黄ピーマン、ビーマン、ねぎ、○にら、黒きくらげ、カットわかめ
2 火	ごはん 厚揚げみそ煮 キャベツごま和え じゃが芋スープ	保育乳 焼きそば	保育乳、豚肉、厚揚げ、○豚肉、大豆水煮、ちくわ、みそ	○ゆで中華めん、米、じゃがいも、○油、油、すりごま、砂糖	たまねぎ、キャベツ、にんじん、○たまねぎ、こまつな、○にんじん、○にら、○黒きくらげ、カットわかめ
3 水	夏野菜カレー ウィンナー オクラ昆布和え すまし汁	保育乳 黄桃蒸しケーク すいか	保育乳、豚肉、ウィンナー、○調製豆乳、○こしあん(生)、ちくわ	米、じゃがいも、○ホットケーキ粉、○油、○三温糖	○すいか、たまねぎ、にんじん、○もも缶、なす、きゅうり、かぼちゃ、オクラ、トマト水煮缶、塩こんぶ、キャベツ、わかめ
4 木	ビビンバ 豆腐スープ オレンジ	保育乳 ツナコーンパン	保育乳、豚肉、沖縄豆腐、○ツナ油漬缶、みそ	米、○食パン、○マヨネーズ、ごま油、白ごま、砂糖	オレンジ、こまつな、にんじん、もやし、コーン缶、キャベツ、○コーン缶、○赤ピーマン、○黄ピーマン、ビーマン、ねぎ、にんにく、しょうが
5 金	あわごはん 高野豆腐のトマト焼き おかか和え 鶏肉みそ汁	保育乳 スイートポテト 黄桃	保育乳、鶏もも肉、豚ひき肉、調製豆乳、チーズ、高野豆腐、みそ、○卵	○さつまいも、米、○三温糖、○無塩バター、○生クリーム、あわ、砂糖、油、片栗粉	○もも缶、たまねぎ、トマト水煮缶、キャベツ、もやし、にんじん、こまつな、へちま、にんにく
6 土	ピラフおにぎり 春雨野菜スープ	保育乳 スコーン	保育乳、沖縄豆腐、豚肉、○ヨーグルト	米、はるさめ、○小麦粉	にんじん、たまねぎ、キャベツ、ピーマン、コーン缶
8 月	ごはん 鮭のタンドリー風 もずくチャンプルー 青菜スープ	保育乳 ショートブレッド オレンジ	保育乳、さけ、ブレーンヨーグルト、豚肉、○牛乳	米、○小麦粉、じゃがいも、○無塩バター、○砂糖、パン粉、油	○オレンジ、キャベツ、こまつな、にんじん、たまねぎ、もずく、○りんごジャム、ピーマン、にんにく
9 火	麦ごはん シラス昆布納豆 ゴーヤーチャンプルー キャベツみそ汁	保育乳 芋ぐずてんぷら パイン缶	保育乳、挽きわり納豆、沖縄豆腐、豚肉、みそ、油揚げ、しらす干し	米、○さつまいも、○白玉粉、○さつまいもでん粉、○揚げ油、○砂糖、押麦、油	○パイン缶、たまねぎ、キャベツ、ゴーヤー、にんじん、えのきだけ、ねぎ、塩こんぶ
10 水	たきこみごはん 鶏肉の照り焼き おかか和え 豆腐みそ汁	保育乳 黒糖蒸しケーク 黄桃	保育乳、鶏もも肉、沖縄豆腐、○調製豆乳、豚肉、みそ、○こしあん(生)	米、○ホットケーキ粉、○油、○黒砂糖、砂糖	○もも缶、キャベツ、にんじん、しめじ、こまつな、たけのこ(ゆで)、ねぎ、干しいたけ、しょうが、カットわかめ
11 木	<b>山 の 日</b>				
12 金	沖縄そば ごま和え オレンジ	麦茶 わかめシラスおにぎり	三枚肉、かまぼこ、○しらす干し	沖縄そば、○米、砂糖、すりごま、麦茶	オレンジ、もやし、にんじん、こまつな、ねぎ、○わかめふりかけ
13 土	五目ごはん 豆腐スープ	保育乳 クッキー	保育乳、沖縄豆腐、豚肉	米、○小麦粉	にんじん、こまつな、しめじ、えのきだけ、ねぎ
15 月	ごはん マーボー豆腐 ナムル キャベツスープ	保育乳 大学いも オレンジ	保育乳、沖縄豆腐、豚ひき肉、油揚げ、みそ、ツナ油漬缶	○さつまいも、米、じゃがいも、○砂糖、○揚げ油、油、三温糖、ごま油、○黒ごま、砂糖、片栗粉	○オレンジ、にんじん、キャベツ、長ねぎ、もやし、こまつな、たけのこ(ゆで)、干しいたけ、にんにく
16 火	☆ お弁当会 ☆		保育乳、○ゼラチン	○砂糖	○みかん缶、○シークヮーサー果汁
17 水	ごはん 魚のみそ焼き クーブリイチー キャベツすまし汁	保育乳 オートミールクッキー パイン(缶)	保育乳、白身魚(キング)、三枚肉、油揚げ、○卵、みそ、○牛乳	米、○小麦粉、○無塩バター、○黒砂糖、○オートミール、こんにゃく、砂糖、油、白ごま、○黒ごま、ごま油	○パイナップル、キャベツ、にんじん、こまつな、刻みこんぶ、切り干し大いこん、○パイン缶
18 木	ごはん 松風焼き 切干大根と豚肉の炒め物 青菜スープ	保育乳 ちんぴん バナナ	保育乳、鶏ひき肉、○調製豆乳、豚肉、○卵、みそ	米、○小麦粉、○黒砂糖、パン粉、○油、砂糖、油、白ごま	○バナナ、こまつな、たまねぎ、もやし、にんじん、コーン缶、えのきだけ、ピーマン、切り干し大いこん、黒きくらげ
19 金	あわごはん タンドリーチキン 野菜ひじき炒め 青菜スープ	保育乳 お芋スコーン 黄桃	保育乳、鶏もも肉、ブレーンヨーグルト、○プレーンヨーグルト、豚肉、○卵	米、○強力粉、じゃがいも、○さつまいも、○無塩バター、○三温糖、あわ、油	○もも缶、キャベツ、にんじん、たまねぎ、こまつな、えのきだけ、ピーマン、ひじき、にんにく
20 土	わかめごはん 豚汁		豚肉、みそ	米、じゃがいも	にんじん、たまねぎ、わかめふりかけ
22 月	ごはん 魚のオーロラ焼き 春雨チャンプルー 青菜みそ汁	保育乳 ココアちゃんすこう すいか	保育乳、白身魚(キング)、豚肉、みそ、油揚げ	米、○小麦粉、○三温糖、○ラード、マヨネーズ、はるさめ、油、砂糖	○すいか、にんじん、プロッコリー、こまつな、えのきだけ、たまねぎ、ピーマン
23 火	ごはん 豚なすみそ炒め 和風スパゲティサラダ 豆腐スープ	保育乳 シリアルバー バナナ	保育乳、豚肉、沖縄豆腐、ツナ油漬缶、みそ	米、サラダ用スパゲティー、○無塩バター、あわ、油、砂糖	○バナナ、たまねぎ、にんじん、なす、こまつな、きゅうり、ピーマン、カットわかめ
24 水	ジャージャーめん 豆腐わかめスープ オレンジ	麦茶 人参昆布おにぎり チーズスティック	豚ひき肉、沖縄豆腐、豆みそ、大豆水煮、赤みそ、○チーズスティック	ゆで中華めん、○米、油、砂糖、片栗粉、麦茶	オレンジ、長ねぎ、にんじん、もやし、たけのこ(ゆで)、きゅうり、○にんじん、ねぎ、○塩こんぶ、黒きくらげ、干しいたけ、にんにく、しょうが、カットわかめ
25 木	麦ごはん しらす納豆 パパイヤイチー 豚汁	保育乳 揚げパン	保育乳、挽きわり納豆、豚肉、みそ、ツナ油漬缶、しらす干し、油揚げ、○きな粉	米、○ロールパン、○砂糖、押麦、○揚げ油、油	パパイヤ(未熟果)、にんじん、とうがん、へちま、ごぼう、長ねぎ、にら、ひじき
26 金	キヤロットライス 鶏のポテマヨ焼き プロッコリーサラダ ミネストローネ	保育乳 チババフェ(誕生日)	保育乳、鶏もも肉、豚肉、○卵、ツナ油漬缶、○牛乳	○アイスクリーム、米、じゃがいも、○ホットケーキ粉、マヨネーズ、○コーンフレーク、和風ドレッシング、○無塩バター、○三温糖、マカロニ	にんじん、たまねぎ、プロッコリー、もも缶、○パイン缶、生しいたけ、トマト、セロリ、赤ピーマン、黄ピーマン、クリームコーン缶、○ママーレード
27 土	そぼろどんぶり パイン缶	保育乳 ジャムパン	保育乳、豚ひき肉	米、油、○食パン	こまつな、パイン缶、にんじん、コーン缶、しょうが、○ジャム
29 月	ごはん 鶏と厚揚げケチャップ煮 プロッコリーおかか和え キャベツすまし汁	麦茶 ピラフおにぎり	鶏もも肉、厚揚げ、○豚肉	○米、米、油、砂糖、麦茶	にんじん、キャベツ、たまねぎ、プロッコリー、○たまねぎ、えのきだけ、○にんじん、○ビーマン、生しいたけ
30 火	ごはん 豚と野菜しようが焼き ポテトフライ 豆腐スープ	保育乳 ミートサンド	保育乳、豚肉、○鶏ひき肉、沖縄豆腐	じゃがいも、米、○ロールパン、揚げ油、油、○三温糖、三温糖、片栗粉	こまつな、たまねぎ、○にんじん、にんじん、○たまねぎ、しめじ、赤ピーマン、黄ピーマン、切り干し大いこん、長ねぎ、しょうが、カットわかめ
31 水	冬瓜のあんかけどんぶり 鶏のみそ焼き キャベツのツナ和え	保育乳 ストーンクッキー パイン(缶)	保育乳、鶏もも肉、豚ひき肉、○卵、みそ、ツナ油漬缶、○牛乳、○きな粉	米、○小麦粉、○無塩バター、○三温糖、砂糖、白ごま、ごま油、片栗粉	○パイン(缶)、とうがん、キャベツ、にんじん、たまねぎ、こまつな、生しいたけ、しめじ、えのきだけ、○レーズン、ねぎ、しょうが

☆保育所の行事、材料等の都合により献立を変更することがあります



## 8月離乳食こんだて表①



2022年8月

宜野湾市 子育て支援課

日付	曜日	5、6か月頃		7、8か月頃		9か月～11か月頃		12か月～18か月頃		材料と体内での主なはたらき		
										血や肉となる食物	力や熱となる食物	体の調子をよくする食物
1 月	1 月	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ベースト 人参タマネギ青菜ボトベースト		7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、豚肉、豆腐	じゃがいも、米	にんじん、こまつな、えのきたけ、コーン缶、赤ピーマン、黄ピーマン、ビーマン、ねぎ、カットわかめ、たまねぎ			
		ミルク 野菜がゆ		ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ→おにぎり						
2 火	2 火	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ベースト 人参青菜キヤベツボトベースト		7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、白身魚	米、じゃがいも	たまねぎ、キャベツ、にんじん、こまつな、カットわかめ			
		ミルク 野菜がゆ		ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ→おにぎり						
3 水	3 水	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ベースト 人参タマネギ青菜キヤベツボトベースト		7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、豚肉、豆腐	米、じゃがいも、さつまいも	たまねぎ、にんじん、なす、きゅうり、かぼちゃ、オクラ			
		ミルク さつま芋煮		ミルク さつま芋煮	ミルク さつま芋煮	ミルク さつま芋煮						
4 木	4 木	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ベースト 人参青菜キヤベツボトベースト		7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、白身魚	米、食パン、じゃがいも	こまつな、にんじん、もやし、コーン缶、キャベツ、赤ピーマン、黄ピーマン、ピーマン、ねぎ			
		ミルク 野菜がゆ		ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜ペーストサンド	ミルク 野菜ペーストサンド						
5 金	5 金	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ベースト 人参タマネギ青菜キヤベツベースト		7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 豆腐そぼろ煮 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 豆腐そぼろ煮 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、豆腐、豚ひき肉	さつまいも、米	たまねぎ、キャベツ、もやし、にんじん、こまつな、へちま			
		ミルク さつま芋煮		ミルク さつま芋煮	ミルク さつま芋煮	ミルク さつま芋煮						
6 土	6 土	野菜がゆ		ぞうすい	ぞうすい	ぞうすい	豆腐、豚肉	米	にんじん、たまねぎ、キャベツ、ピーマン、コーン缶			
												
8 月	8 月	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ベースト 人参青菜キヤベツボトベースト		7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、白身魚	米、じゃがいも	キャベツ、こまつな、にんじん、たまねぎ、もずく、ピーマン			
		ミルク 野菜がゆ		ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ→おにぎり						
9 火	9 火	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ベースト 人参タマネギ青菜キヤベツベースト		7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、豆腐、豚肉	米、さつまいも	たまねぎ、キャベツ、こまつな、にんじん、えのきたけ、ねぎ			
		ミルク さつま芋煮		ミルク さつま芋煮	ミルク さつま芋煮	ミルク さつま芋煮						
10 水	10 水	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ベースト 人参青菜キヤベツベースト		7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、白身魚、豆腐	米	キャベツ、にんじん、しめじ、こまつな、ねぎ、干しいたけ、カットわかめ			
		ミルク 野菜がゆ		ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ→おにぎり						
11 木	11 木			山 の 日								
12 金	12 金	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ベースト 人参タマネギ青菜ボトベースト		7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、豆腐	米、じゃがいも	もやし、にんじん、こまつな、ねぎ、たまねぎ			
		ミルク 野菜がゆ		ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ→おにぎり						
13 土	13 土	野菜がゆ		ぞうすい	ぞうすい	ぞうすい	豆腐、豚肉	米	にんじん、こまつな、しめじ、えのきたけ、ねぎ			
												
15 月	15 月	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ベースト 人参キヤベツ青菜ボトベースト		7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、白身魚	さつまいも、米、じゃがいも	にんじん、キャベツ、長ねぎ、もやし、こまつな、干しいたけ			
		ミルク さつま芋煮		ミルク さつま芋煮	ミルク さつま芋煮	ミルク さつま芋煮						

★離乳食の段階は目安であり、子どもの成長や発達に合わせてすすめていきます

☆保育所の行事、材料等の都合により献立を変更することがあります

※16日以降は裏面



## 8月離乳食こんだて表②

2022年8月

宜野湾市 子育て支援課

日付	曜日	5、6か月頃		7、8か月頃		9か月～11か月頃		12か月～18か月頃		材料と体内での主なはたらき		
		血や肉となる食物	力や熱となる食物	米、じゃがいも	にんじん、こまつな、たまねぎ							
<b>☆お弁当会☆</b>												
16	火		ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ→おにぎり							
17	水	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参青菜キヤベツホテベースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、白身魚	米、じゃがいも	キャベツ、にんじん、こまつな、刻みこんぶ、切り干したいこん				
18	木	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参タマネギ青菜ペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 豆腐そぼろ煮 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 豆腐そぼろ煮 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、豆腐、鶏ひき肉	米	こまつな、たまねぎ、もやし、にんじん、コーン缶、えのきたけ、ピーマン、切り干したいこん				
19	金	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参青菜キヤベツホテベースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、白身魚	米、じゃがいも、さつまいも	キャベツ、にんじん、たまねぎ、こまつな、えのきたけ、ピーマン、ひじき				
20	土	野菜がゆ	ぞうすい 	ぞうすい 	ぞうすい 	豚肉	米、じゃがいも	にんじん、たまねぎ				
22	月	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参青菜タマネギペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、白身魚	米、さつまいも	にんじん、ブロッコリー、こまつな、えのきたけ、たまねぎ、ピーマン				
23	火	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参タマネギ青菜ホテベースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、豚肉、豆腐	米、じゃがいも	たまねぎ、にんじん、なす、こまつな、きゅうり、ピーマン、カットわかめ				
24	水	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参青菜タマネギホテベースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、白身魚	米、じゃがいも	にんじん、もやし、きゅうり、ねぎ、干しいたけ、カットわかめ、こまつな、たまねぎ				
25	木	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参タマネギ青菜冬瓜ベースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、豆腐、豚肉	米	にんじん、とうがん、へちま、ごぼう、ひじき、たまねぎ、こまつな				
26	金	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参青菜タマネギホテベースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、白身魚	米、じゃがいも、ホットケーキ粉	にんじん、たまねぎ、ブロッコリー、生しいたけ、トマト、セロリ、赤ピーマン、黄ピーマン、こまつな				
27	土	野菜がゆ	ぞうすい 	ぞうすい 	ぞうすい 	豚ひき肉	米	こまつな、にんじん、コン缶				
29	月	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参青菜タマネギキヤベツベースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、豆腐、豚肉	米	にんじん、キャベツ、たまねぎ、ブロッコリー、えのきたけ、ピーマン、生しいたけ、こまつな				
30	火	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参青菜タマネギホテベースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、白身魚	じゃがいも、米、パン	こまつな、たまねぎ、にんじん、しめじ、赤ピーマン、黄ピーマン、切り干したいこん、カットわかめ				
31	水	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参タマネギ青菜キヤベツベースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 豆腐そぼろ煮 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 豆腐そぼろ煮 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、豆腐、豚ひき肉	米	とうがん、キャベツ、にんじん、たまねぎ、こまつな、生しいたけ、しめじ、えのきたけ、ねぎ				

★離乳食の段階は目安であり、子どもの成長や発達に合わせてすすめていきます

☆保育所の行事、材料等の都合により献立を変更することがあります