



日 曜日	献立	主な食材
2月	冷しそうめん すいか	そうめん・ハム・きゅうり・卵・ミニトマト・もやし すいか
3火	納豆ごはん キヤベツの和え物 マカロニ煮 大根の味噌汁 バナナ	納豆・キヤベツ・マカロニ・鶏ひき 大根・バナナ
4水	煮魚 ほうれん草煮浸し かぼちゃ煮 白菜の味噌汁 オレンジ	白身魚・ほうれん草・かぼちゃ 白菜・オレンジ
5木	コロコロおにぎり チキンバーグ 温野菜 マッシュポテト スープ メロン	チキンバーグ・キヤベツ・人参・ブロッコリー じゃがいも メロン
6金	チキンボール ひじき煮 小松菜のしらす和え わかめと玉ねぎの味噌汁 バナナ	鶏肉・ひじき・人参・小松菜・しらす わかめ・玉ねぎ・バナナ
7土	親子丼 野菜サラダ 果汁	鶏肉・玉ねぎ レタス・きゅうり・トマト・果汁
9月	ちゃんぽん風スープ さつま芋マッシュ ミニトマト オレンジ	キヤベツ・人参・豚肉・もやし・さつま芋 ミニトマト・オレンジ
10火	サンドイッチ ポテト ミートボール ブロッコリー 野菜チャウダー バナナ	パン・じゃがいも・卵・鶏肉 ブロッコリー・キヤベツ・人参・玉ねぎ・バナナ
11水	焼き魚 白菜のおかか和え おさつスティック 豚汁風味味噌汁 みかん	鮭・白菜・さつま芋 玉ねぎ・人参・豚肉・みかん
12木	スパゲティー煮 大根煮 いらい玉子 ほうれん草のスープ バナナ	スパゲティー・玉ねぎ・大根・卵 ほうれん草・バナナ
13金	じゃがいものコロコロ煮 キヤベツのおかか和え トマト 麩の味噌汁 オレンジ	じゃがいも・とりひき・キヤベツ トマト・麩・バナナ
14土	肉じゃが サラダ 果汁	じゃがいも・人参・玉ねぎ・牛肉 レタス・きゅうり・トマト・果汁
17火	鶏肉のトマト煮 ブロッコリーのツナ和え にんじんの味噌汁 すいか	チキンボール・トマト・玉ねぎ・ブロッコリー ツナ・人参・すいか
18水	煮魚 大根煮 じゃがいもソテー わかめともやしの味噌汁 みかん	魚・大根・じゃがいも・わかめ・もやし みかん
19木	そぼろごはん かぼちゃ煮 野菜の味噌汁 オレンジ	豚ひき・卵・鮭・かぼちゃ ほうれん草・麩・オレンジ
20金	さつま汁 マカロニ煮 納豆 バナナ	キヤベツ・豚肉・人参・さつま芋・玉ねぎ 豆腐・マカロニ・納豆・バナナ
21土	クリーム煮 わかめサラダ ゆで卵 果汁	鶏肉・じゃがいも・人参・玉ねぎ わかめ・レタス・きゅうり・トマト・ゆで卵・果汁
23月	野菜煮こみうどん オレンジ	うどん・わかめ・ほうれん草・大根・人参 鶏肉・卵・オレンジ
24火	豚丼 コールスロー 人参煮 豆腐の味噌汁	豚肉・玉ねぎ・キヤベツ・人参 豆腐・すいか
25水	焼き魚 ほうれん草お浸し トマト キヤベツの味噌汁 バナナ	魚・ほうれん草・人参・トマト キヤベツ・バナナ
26木	チキンボール マカロニのクリーム煮 サラダ 卵スープ みかん缶	チキンボール・マカロニ・レタス・きゅうり 卵・みかん
27金	月見うどん オレンジ	卵・わかめ・ほうれん草・人参・玉ねぎ オレンジ
28土	肉豆腐 サラダ 果汁	豚肉・豆腐・玉ねぎ・人参・レタス・きゅうり トマト・卵・果汁
30月	野菜スープ ポテトサラダ みかん	白菜・人参・鶏肉・玉ねぎ・麩・ほうれん草 じゃがいも・人参 みかん
31火	卵とじ かぶの柔らか煮 さつま芋煮 にんじんの味噌汁 バナナ	卵・もやし・かぶ・さつま芋 人参・バナナ

◎米飯は離乳食の進みと月齢に合わせておかゆ、軟飯、ごはんのいずれかでお出しています。

◎材料、その他の都合により、献立が変更になる場合がありますのでご了承ください。

離乳食用食器の選び方

赤ちゃんが使うスプーンは、柄が握りやすく、くぼみが浅いものを選びます。

フォークは、溝が深めのほうが食べ物を刺しやすく、麺類もからめやすいでしょう。お皿は、縁が直角に立ち上がっているほうが、食べ物が簡単にすくえます。



食べ物によるアレルギー症状や体質的に留意が必要な場合はすぐにお知らせください。

食材除去食、対応食を用意します。
アレルギーの場合は医師の所見等も添えて詳細にお知らせください。