

月	火	水	木	金	土
	1 全粥 鮭と野菜煮 大根の味噌汁	2 全粥 鶏の塩麹焼き なめこと豆腐の味噌汁 ほくしみかん	3 全粥 白身魚のクリームコーン煮 豆苗スープ 胡瓜スティック	4 全粥 野菜とシラスのオムレツ コーンスープ	5 全粥 豆腐ちゃんぶるー 小松菜の味噌汁
	全粥 南瓜の挽肉あんかけ キャベツと人参のスープ	全粥 豆腐のソテー 白菜とブロッコリーのスープ	全粥 ささみと白菜のスープ煮 スライスバナナ	全粥 魚のピカタ 野菜スープ	鶏そうすい キャベツスープ さつま芋マッシュ
7	8 全粥 擬製豆腐 麩とわかめの味噌汁	9 全粥 豆腐ステーキ 大根と人参の味噌汁 バナナ	10 全粥 豚生姜焼き きのこの清まし汁	11 スパゲティミートソース 玉葱と人参スープ ほくしみかん	12 全粥 豆腐のきのこあんかけ スライスバナナ
全粥 トマトチーズ粥 マッシュポテト オニオンスープ	全粥 豆腐ハンバーグ じゃがいもとトマトのスープ	全粥 魚とからし菜のスープ煮 人参とキャベツの味噌汁	全粥 魚の照り煮 ワカメと人参のスープ	全粥 魚のピカタ 玉葱とエノキの味噌汁	全粥 鶏肉のてり煮 人参とジャガイモのスープ
14	15 全粥 魚と人参のだし煮 とろろ昆布汁	16 全粥 豆腐と鶏肉のお焼き キャベツの味噌汁	17 おべんとう	18 沖縄そば 白和えサラダ 固形ヨーグルト	19 鶏そうすい わかめスープ 野菜スティック
納豆粥 レバーとじゃがいもマッシュ 人参と玉葱のスープ	全粥 豚肉の野菜煮 切干大根サラダ	全粥 チキンのソテー さつま芋の味噌汁	全粥 鶏挽肉のオムレツ キャベツと人参のスープ	全粥 鮭とジャガイモの煮物 わかめと人参のスープ	全粥 豆腐と野菜煮 ほうれん草のスープ
21	22 全粥 魚の照り煮 南瓜としめじの味噌汁	23 全粥 すきやき風煮つけ 大根の味噌汁	24 全粥 白身魚のソテー さつま芋と白菜のスープ	25 全粥 鮭のクリームコーン煮 ブロッコリーとジャガイモのスープ ほくしオレンジ	26 さかなそぼろ粥 アーサ汁 スライスバナナ
全粥 にらたま 小松菜と人参のスープ	ひじき粥 ササミのピカタ キャベツスープ	納豆粥 豆腐と冬瓜のスープ煮 人参スティック	全粥 鶏肉煮 チンゲンサイと人参のスープ	全粥 鶏肉の野菜スープ煮 野菜スティック	全粥 豚肉と野菜の蒸し煮 じゃがいものみそ汁
28	29 冬休み	30 冬休み	31 	9~11か月ごろの離乳食 この時期は、バナナくらいの柔らかさの食べ物を、上の歯茎と下の歯茎でつぶして食べることを練習します。かたくて小さい食べ物だと、丸呑みする習慣がついてしまいますので、注意が必要です。 離乳食の回数が1日2回から3回に移ってきます。必要な栄養の半分以上を離乳食でとることになるので、主食・主菜・副菜を組み合わせるようにしましょう。	
ぼろぼろジュシー ゆし豆腐 胡瓜スティック					
全粥 豆腐と挽肉の味噌煮 スライスバナナ					

※児童の月齢、保育園行事、給食材料等の都合で献立を変更することもあります。