

日付	離乳初期	離乳中期	離乳後期	離乳完了期
6 ・ 20	月 〈おかゆ〉 〈麩煮〉 〈中華あえ〉	〈おかゆ〉 〈ささみ煮〉 〈中華あえ〉	〈おかゆ〉 〈鶏のオープン焼き〉 〈中華あえ〉	〈牛乳〉 〈軟飯〉 〈鶏のオープン焼き〉 〈中華あえ〉 〈ヨーグルトミルク〉 〈菓子〉
7 ・ 21	火 〈おかゆ〉 〈豆腐煮〉 〈さつまいもマッシュ〉	〈おかゆ〉 〈豆腐煮〉 〈さつまいもマッシュ〉	〈おかゆ〉 〈肉豆腐〉 〈さつまいもあえ〉 	〈ヨーグルト〉 〈軟飯〉 〈肉豆腐〉 〈スイートポテトサラダ〉 〈牛乳〉 〈もっちり米粉バナナパン〉
8 ・ 22	水 〈パンがゆ〉 〈麩煮〉 〈トマトスープ〉 〈バナナ〉 	〈パンがゆ〉 〈黄身オムレツ〉 〈トマトスープ〉 〈バナナ〉	〈パンがゆ〉 〈コーンオムレツ〉 〈ミネストローネ〉 〈バナナ〉	〈牛乳〉 〈パン〉 〈コーンオムレツ〉 〈ミネストローネ〉 〈バナナ〉 〈オレンジゼリー〉 〈菓子〉
9 ・ 24	木 ・ 金 〈おかゆ〉 〈白身魚ペースト〉 〈野菜煮〉	〈おかゆ〉 〈白身魚ほくし〉 〈野菜煮〉	〈おかゆ〉 〈魚の包み焼き〉 〈味噌汁〉	〈牛乳〉 〈軟飯〉 〈魚の包み焼き〉 〈味噌汁〉 〈牛乳〉 〈ぶどうパン〉
10 ・ 30	金 ・ 木 〈おかゆ〉 〈マッシュポテト〉 〈スープ〉	〈おかゆ〉 〈レバー入りマッシュポテト〉 〈スープ〉	〈おかゆ〉 〈レバー煮〉 〈スープ〉	〈牛乳〉 〈軟飯〉 〈レバー煮〉 〈中華スープ〉 〈発酵乳〉 〈菓子(鉄入り)〉 
11 ・ 25	土 〈しらずかゆ〉 〈粉ミルク〉 〈ヨーグルト〉	〈しらずかゆ〉 〈粉ミルク〉 〈ヨーグルト〉	〈しらずかゆ〉 〈粉ミルク〉 〈ヨーグルト〉	〈牛乳〉 〈総菜パン〉 〈粉ミルク〉 〈ヨーグルト〉 〈菓子〉 〈牛乳〉
13 ・ 27	月 〈おかゆ〉 〈野菜煮〉 〈バナナ〉	〈おかゆ〉 〈野菜煮〉 〈バナナ〉	〈おかゆ〉 〈挽肉煮〉 〈フルーツミックス〉	〈牛乳〉 〈軟飯〉 〈ドライカレー〉 〈フルーツミックス〉 〈牛乳〉 〈こま蒸しパン〉 〈ヨーグルト〉
14 ・ 28	火 〈おかゆ〉 〈白身魚ペースト〉  〈かぶ煮〉 〈バナナ〉	〈おかゆ〉 〈白身魚ほくし〉 〈かぶ煮〉 〈バナナ〉	〈おかゆ〉 〈魚の照り焼き〉 〈かぶのひき肉あんかけ〉 〈バナナ〉	〈牛乳〉 〈軟飯〉 〈魚の照り焼き〉 〈かぶのひき肉あんかけ〉 〈バナナ〉 〈ココアミルク〉 〈菓子〉
15 ・ 29	水 〈おかゆ〉 〈豆腐煮〉 〈野菜スープ〉	〈おかゆ〉 〈豆腐煮〉 〈野菜スープ〉	〈おかゆ〉 〈豆腐ハンバーグ〉 〈野菜スープ〉	〈牛乳〉 〈軟飯〉 〈豆腐ハンバーグ〉 〈野菜スープ〉 〈麦茶〉 〈心かし芋〉 〈野菜ジュース〉
1 ・ 16	水 ・ 木 〈パンがゆ〉 〈野菜煮〉 〈おひたし〉 〈オレンジ〉	〈パンがゆ〉 〈冬野菜の豆乳煮〉 〈おひたし〉 〈オレンジ〉	〈パンがゆ〉 〈冬野菜の豆乳煮〉 〈おひたし〉 〈オレンジ〉	〈牛乳〉 〈総菜パン〉 〈粉ミルク〉 〈ヨーグルト〉 〈菓子〉 〈牛乳〉 〈まめまめケーキ〉
2 ・ 17	木 ・ 金 〈おかゆ〉 〈白身魚ペースト〉 〈豆腐煮〉	〈おかゆ〉 〈白身魚ほくし〉 〈豆腐煮〉	〈おかゆ〉 〈煮魚〉 〈なめこ汁〉	〈牛乳〉 〈軟飯〉 〈煮魚〉 〈なめこ汁〉 〈発酵乳〉 〈菓子(鉄入り)〉 
4 ・ 18	土 〈パンがゆ〉 〈粉ミルク〉 〈ヨーグルト〉	〈パンがゆ〉 〈粉ミルク〉 〈ヨーグルト〉	〈パンがゆ〉 〈粉ミルク〉 〈ヨーグルト〉	〈牛乳〉 〈総菜パン〉 〈粉ミルク〉 〈ヨーグルト〉 〈菓子〉 〈牛乳〉

いいにほんしょ
11月24日は「和食の日」

11月24日は、日本の伝統的な食文化について見直し、和食文化の保護・継承の大切さについて再認識するきっかけになるよ「和食の日」に制定されています。

離乳食は、大切な味覚を育てる最初の一步です。そして、豊かな食体験を重ね、正しい食習慣を身につけることで、生涯健康で過ごせる基礎が作られていきます。この機会にぜひ「だしうまみ」を伝えてあげたいですね。

- ※保育所では、安全・安定・安心な給食提供に努めています。
- ※献立は、都合により変更となる場合があります。御了承ください。
- ※完了期～午前・午後のおやつを食べます。

