



日	曜日	初期(5~6か月)	中期(7~8か月)	後期(9~11か月) (午前)	後期(9~11か月) (午後)
1	月	つぶし粥・スープ キャベツ煮つぶし 玉葱煮つぶし	粥・スープ 鶏挽肉キャベツあんかけ煮 果物	軟飯・味噌汁(水菜・玉葱) 鶏肉のから揚げ湯通し キャベツのり和え・果物	軟飯・スープ(キャベツ) 鶏肉水菜玉葱煮 果物
2	16 火	つぶし粥・スープ 白菜煮つぶし さつま芋煮つぶし	粥・スープ 豚挽肉白菜あんかけ煮 さつま芋スティック煮	軟飯・味噌汁(サツマ芋・人参) ポークチャップ 甘酢白菜・果物	軟飯・スープ(白菜) 豚肉玉葱さつま芋煮 果物
3	水	つぶし粥・スープ 小松菜煮つぶし 大根煮つぶし	粥・スープ 鮭小松菜あんかけ煮 大根スティック煮	軟飯・味噌汁(大根・長葱) 鮭フライ湯通し 小松菜納豆和え・果物	トースト・スープ(南瓜) 鮭小松菜大根あんかけ煮 果物
17 お誕生会	水	つぶし粥・スープ 人参煮つぶし 玉ねぎ煮つぶし	粥・スープ 挽肉ほうれん草あんかけ煮 人参スティック煮	きつねうどん(油揚げ抜き) しゅうまい 胡瓜のナムル・果物	トースト・スープ(南瓜) 挽肉玉葱ほうれん草あんかけ煮 果物
4	18 木	つぶし粥・スープ 豆腐煮つぶし ブロッコリー煮つぶし	粥・スープ 豆腐玉葱あんかけ煮 ブロッコリー煮	軟飯・味噌汁(モヤシ・ワケメ) マーボー豆腐 ブロッコリーツナ和え・果物	軟飯・スープ(ブロッコリー) 豚挽肉人参もやしあんかけ煮 果物
5	19 金	つぶし粥・スープ ほうれん草煮つぶし じゃが芋煮つぶし	粥・スープ ほっけほうれん草あんかけ煮 じゃが芋スティック煮	軟飯 豆乳味噌汁(ほうれん草・エノキ) ほっけの磯辺焼き 人参含め煮・果物	軟飯・スープ(人参) ほっけほうれん草じゃが芋煮 果物
6	20 土	つぶし粥・スープ 小松菜煮つぶし	粥・スープ 豚挽肉小松菜あんかけ煮 人参スティック煮	麦茶・ミートソーススパゲティ 小松菜しめじ炒め 果物	バターロール 豆乳・果物
8	22 月	つぶし粥・スープ 小松菜煮つぶし 人参煮つぶし	粥・スープ 豚挽肉小松菜あんかけ煮 人参スティック煮	軟飯 味噌汁(小松菜・切干大根) 豚肉の香味焼き 人参スティック煮・果物	トースト・スープ(人参) 豚肉小松菜煮 果物
9	30 火	パン粥・スープ かれい煮つぶし 南瓜煮つぶし	パン粥・スープ かれいほうれん草あんかけ煮 南瓜煮	バターロール・南瓜ポタージュ カレイのムニエル風 ほうれん草のサラダ・果物	雑炊(かれい・ ほうれん草・人参) 南瓜煮・果物
10	24 水	つぶし粥・スープ 大根煮つぶし じゃが芋煮つぶし	粥・スープ 鶏挽肉大根あんかけ煮 じゃが芋スティック煮	軟飯・チキンシチュー 大根わかめ和え・果物	軟飯・スープ(人参) 鶏肉玉葱じゃが芋 果物
11	25 木	つぶし粥・スープ 豆腐煮つぶし 人参煮つぶし	粥・スープ 豆腐人参あんかけ煮 果物	軟飯・味噌汁(豆腐・人参) さば照り焼き 春雨サラダ・果物	軟飯・スープ(玉葱) 豚肉キャベツ人参煮 果物
12	26 金	つぶし粥・スープ 玉葱煮つぶし 人参煮つぶし	粥・スープ 鶏挽肉玉葱あんかけ煮 人参スティック煮	軟飯・味噌汁(キャベツ・麩) 大豆かき揚げ湯通し 胡瓜のおかか和え・果物	軟飯・スープ(コーン) 鶏肉キャベツ人参煮 果物
13	土	第56回 うんどうかい			
27	土	つぶし粥・スープ 白菜煮つぶし	粥・スープ 豚挽肉白菜あんかけ煮 じゃが芋スティック煮	味噌うどん 青のりポテト 果物	バターロール 豆乳・果物
29	月	つぶし粥・スープ 白菜煮つぶし 大根煮つぶし	粥・スープ 鶏挽肉白菜あんかけ煮 大根スティック煮	軟飯・味噌汁(白菜・舞茸) 鶏肉みそ焼き 大根と胡瓜の酢の物・果物	軟飯・スープ(大根) 鶏肉白菜舞茸煮 果物

<野菜・くだものについて>

天候不順などで高騰し、使用が難しい場合は
他の野菜・果物に置き換えることもあります。

☆札幌市では毎月1日は『野菜の日』として、野菜摂取の強
化に取り組んでいます。

☆離乳食の進み具合によっては使用材料を変更する場合が
あります。

☆行事の日については玄関に掲示いたします。