



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)
2	16	月	つぶし粥・スープ キャベツ煮つぶし 人参煮つぶし	粥・スープ 豚挽肉キャベツあんかけ煮 人参スティック煮	軟飯 味噌汁(キャベツ)(油揚げ抜き) 豚肉の香味焼き 切干大根とツナのサラダ・果物	軟飯・スープ(コーン) 豚肉キャベツ人参煮 果物
3	17	火	つぶし粥・スープ チンゲン菜煮つぶし 人参煮つぶし	粥・スープ 豚挽肉チンゲン菜あんかけ煮 果物	軟飯・味噌汁(チンゲン菜・フリ) ハンバーグ 人参甘煮・果物	軟飯・スープ(人参) 豚挽肉チンゲン菜 玉葱あんかけ煮 果物
4	18	水	パン粥・スープ たら煮つぶし じゃが芋煮つぶし	パン粥・スープ たら小松菜あんかけ煮 じゃが芋スティック煮	バターロール・ポトフ たらのムニエル風 小松菜しめじ和え・果物	雑炊(たら・人参・小松菜) じゃが芋炒め煮 果物
5	19	木	つぶし粥・スープ 玉葱煮つぶし 人参煮つぶし	粥・スープ 納豆玉葱あんかけ煮 人参スティック煮	軟飯・味噌汁(水菜・ワカメ) 炒め納豆 もやしごま和え・果物	軟飯・スープ(もやし) 豚挽肉人参水菜あんかけ煮 果物
6	20	金	つぶし粥・スープ キャベツ煮つぶし 大根煮つぶし	粥・スープ ほっけキャベツあんかけ煮 大根スティック煮	軟飯・味噌汁(豆腐・大根) ほっけのソテー 甘酢キャベツ・果物	トースト・スープ(キャベツ) ほっけ大根煮 果物
7	21	土	つぶし粥・スープ ブロッコリー煮つぶし	粥・スープ 鶏挽肉玉葱あんかけ煮 ブロッコリー煮	麦茶 クリームコーンスパゲティ ブロッコリー生姜和え・果物	バターロール 豆乳・果物
9		月	つぶし粥・スープ ほうれん草煮つぶし 人参煮つぶし	粥・スープ 豚挽肉ほうれん草あんかけ煮 人参スティック煮	軟飯・味噌汁(ほうれん草・麩) 豚肉味噌焼き ごぼう人参含め煮・果物	軟飯・スープ(人参) 豚肉ほうれん草煮 果物
10	24	火	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・豆乳味噌汁(白菜・エノキ) 鶏肉ハンガリー風煮込 大根コーン and え・果物	軟飯・スープ(大根) 鶏肉白菜さつま芋煮 果物
25		水	つぶし粥・スープ ほうれん草煮つぶし 人参煮つぶし	粥・スープ 鶏挽肉ほうれん草あんかけ煮 人参スティック煮	軟飯 味噌汁(ほうれん草・玉葱) ぶりの味噌マヨネーズ焼き 人参の鶏そぼろ煮・果物	軟飯・スープ(人参) 鶏挽肉ほうれん草 玉葱あんかけ煮 果物
12 お誕生会		木	つぶし粥・スープ 玉葱煮つぶし 大根煮つぶし	粥・スープ 挽肉玉葱あんかけ煮 大根スティック煮	軟飯・味噌汁(豆腐・長葱) 松風焼き 大根としらすのサラダ・果物	軟飯・スープ(玉葱) 挽肉大根あんかけ煮 果物
26		木	つぶし粥・スープ じゃが芋煮つぶし ブロッコリー煮つぶし	粥・スープ 豚挽肉じゃが芋あんかけ煮 ブロッコリー煮	軟飯・ポークシチュー ブロッコリーおかか and え 果物	軟飯・スープ(じゃが芋) 豚肉人参ブロッコリー煮 果物
13	27	金	つぶし粥・スープ 豆腐煮つぶし 人参煮つぶし	粥・スープ 豆腐玉葱あんかけ煮 人参スティック煮	軟飯・味噌汁(人参・切干大根) 豆腐のツナ揚げ湯通し ほうれん草ナムル・果物	軟飯・スープ(ほうれん草) ツナ人参玉葱煮 果物
14	28	土	つぶし粥・スープ さつま芋煮つぶし	粥・スープ 鶏挽肉チンゲン菜あんかけ煮 さつま芋スティック煮	あんかけうどん さつま芋グラッセ風 果物	バターロール 豆乳・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。