



4月献立表



2020年04月

宜野湾市 子育て支援課

日付	献立名	おやつ	材料名 <small>(○はおやつ材料)</small>		
			血や肉や骨になるもの	熱と力になるもの	体の調子を整えるもの
1 水	入所式 (紅白かるかん) カレーライス ブロッコリーサラダ わかめスープ	保育乳 青菜おにぎり	保育乳、豚肉、ツナ油漬缶	○米、米、じゃがいも、○白ごま	たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、えのきたけ、○大根葉ふりかけ、ねぎ、カットわかめ
2 木	ごはん 肉とうふ煮 ナムル キャベツみそ汁 バナナ	保育乳 ホットケーキ	保育乳、沖縄豆腐、豚肉、○調製豆乳、みそ、油揚げ、ツナ油漬缶	米、○ホットケーキ粉、しらす、○油、砂糖、油、ごま油	○バナナ、キャベツ、長ねぎ、にんじん、こまつな、しめじ、生しいたけ、きゅうり、ひじき
3 金	ごはん 鮭のコーン焼き クープイリチー 豆腐みそ汁 オレンジ	保育乳 芋てんぷら	保育乳、さけ、沖縄豆腐、三枚肉、みそ	○さつまいも、米、○小麦粉、○揚げ油、マヨネーズ、こんにやく、油、砂糖	○オレンジ、にんじん、こまつな、クリームコーン缶、しめじ、刻みこんぶ、切り干しだいこん
4 土	カレーおにぎり わかめスープ 	保育乳 アガサー	保育乳、沖縄豆腐、豚肉	米	たまねぎ、にんじん、ピーマン、カットわかめ
6 月	ごはん 肉じゃが おかか和え わかめみそ汁	保育乳 ピザトースト	保育乳、豚肉、みそ、○ピザ用チーズ、○ツナ油漬缶	米、○食パン、じゃがいも	たまねぎ、キャベツ、にんじん、こまつな、えのきたけ、○たまねぎ、○ピーマン、○コーン缶、ねぎ、カットわかめ
7 火	ごはん 鶏と厚揚げケチャップ煮 切干大根の和え物 キャベツすまし汁 オレンジ	保育乳 黒糖ちんすこう	保育乳、鶏もも肉、厚揚げ	米、○小麦粉、○ラード、○三温糖、○黒砂糖、油、砂糖	○オレンジ、にんじん、キャベツ、たまねぎ、こまつな、えのきたけ、生しいたけ、切り干しだいこん
8 水	ごはん 魚の甘辛煮 春雨チャンプルー じゃが芋すまし汁	保育乳 ジュシーおにぎり	保育乳、白身魚(キング)、豚肉、○豚肉	○米、米、じゃがいも、はるさめ、揚げ油、片栗粉、油、砂糖	キャベツ、にんじん、たまねぎ、こまつな、えのきたけ、○にんじん、ピーマン、○ねぎ、○黒きくらげ
9 木	ごはん マーボー豆腐 ナムル 大根スープ パン缶	保育乳 芋かりんとう	保育乳、沖縄豆腐、豚ひき肉、油揚げ、みそ、ツナ油漬缶	○さつまいも、米、○黒砂糖、○揚げ油、油、三温糖、ごま油、○白ごま、砂糖、片栗粉	○パン缶、だいこん、にんじん、長ねぎ、もやし、こまつな、たけのこ(ゆで)、干しいたけ、にんにく
10 金	あわごはん 豚肉ピーマン炒め じゃが芋おかか煮 豆腐スープ	保育乳 マカロニのトマト煮	保育乳、豚肉、沖縄豆腐、○鶏もも肉、○粉チーズ	じゃがいも、米、○マカロニ、あわ、油、○砂糖、○油、砂糖、片栗粉	にんじん、こまつな、○トマトペースト、○たまねぎ、えのきたけ、赤ピーマン、黄ピーマン、ピーマン、ねぎ、黒きくらげ、○にんにく、カットわかめ
11 土	そぼろどんぶり オレンジ 	保育乳 クッキー	保育乳、豚ひき肉	米、油	オレンジ、こまつな、にんじん、コーン缶、しょうが
13 月	ごはん 豆腐の中華煮 納豆みそ 大根スープ 黄桃	保育乳 大学いも	保育乳、厚揚げ、挽きわり納豆、豚肉、みそ、ツナ油漬缶	○さつまいも、米、○砂糖、○揚げ油、砂糖、油、○黒ごま、片栗粉	○もも缶、だいこん、にんじん、チンゲンサイ、キャベツ、しめじ、たけのこ(ゆで)、ねぎ、干しいたけ、しょうが
14 火	ごはん 鶏肉のマーメレード焼き ブロッコリーひじき炒め ジャガイもみそ汁 パン缶	保育乳 ライ麦スコーン	保育乳、鶏もも肉、○調製豆乳、みそ	米、じゃがいも、○小麦粉、○油、○三温糖、○ライ麦粉、油	ブロッコリー、○パン缶、にんじん、たまねぎ、キャベツ、しめじ、マーメレード、○レーズン、ひじき
15 水	お弁当会	保育乳 黄桃蒸しケーキ	保育乳、鶏ひき肉、豚肉、○調製豆乳、○卵、みそ	米、○ホットケーキ粉、パン粉、○油、○三温糖、砂糖、油、白ごま	○バナナ、こまつな、たまねぎ、もやし、○もも缶、にんじん、コーン缶、えのきたけ、ピーマン、切り干しだいこん、黒きくらげ
16 木	ごはん 豚と野菜しょうが焼き ポテトフライ 豆腐スープ オレンジ	保育乳 チヂミ	保育乳、豚肉、○調製豆乳、沖縄豆腐、○ツナ油漬缶	じゃがいも、米、○小麦粉、○上新粉、揚げ油、油、○三温糖、○ごま油、三温糖、片栗粉	○オレンジ、こまつな、たまねぎ、にんじん、○コーン缶、しめじ、赤ピーマン、黄ピーマン、切り干しだいこん、○にら、長ねぎ、しょうが、カットわかめ
17 金	あわごはん 魚ケチャップあん もずくチャンプルー ポテトスープ	保育乳 ピラフおにぎり	保育乳、白身魚(キング)、豚肉、○豚肉	○米、米、じゃがいも、揚げ油、あわ、油、片栗粉	キャベツ、もやし、○にんじん、にんじん、○たまねぎ、こまつな、もずく、○ピーマン、○コーン缶、ねぎ
18 土	わかめごはん 豚汁 	保育乳 ポテト	保育乳、豚肉、みそ	米、じゃがいも	にんじん、たまねぎ、わかめふりかけ
20 月	ごはん 鶏のパン煮 キャベツごま和え 豆腐みそ汁	保育乳 ツナコーンパン	保育乳、鶏手羽肉、沖縄豆腐、みそ、○ツナ油漬缶、ちくわ	米、○食パン、○マヨネーズ、砂糖、すりごま	だいこん、キャベツ、パン缶、こまつな、にんじん、しめじ、○コーン缶、○赤ピーマン、○黄ピーマン、○ピーマン
21 火	中華どんぶり ナムル オレンジ	保育乳 ストーンクッキー	保育乳、豚肉、白身魚(キング)、○卵、ツナ油漬缶、○牛乳	米、○小麦粉、○無塩バター、○砂糖、○コーンフレーク、砂糖、ごま油、片栗粉、揚げ油、油	○オレンジ、にんじん、こまつな、ヤングコーン、きゅうり、赤ピーマン、切り干しだいこん、○レーズン、黒きくらげ、しょうが
22 水	キャロットライス 鶏肉唐揚げ マッシュポテト キャベツサラダ トマトスープ 黄桃	保育乳 マーメレードケーキ お誕生会	保育乳、鶏もも肉、○卵、豚肉、○牛乳、ツナ油漬缶	米、じゃがいも、○ホットケーキ粉、○無塩バター、○三温糖、○生クリーム、片栗粉、揚げ油、○砂糖、マヨネーズ	もも缶、たまねぎ、キャベツ、にんじん、ブロッコリー、トマト、コーン缶、生しいたけ、クリームコーン缶、○マーメレード、ねぎ、しょうが
23 木	ごはん おかか納豆 パパイアイリチー 豚汁 オレンジ	保育乳 スウィートポテト	保育乳、挽きわり納豆、豚肉、みそ、ツナ油漬缶、○卵	○さつまいも、米、じゃがいも、○三温糖、○無塩バター、○生クリーム、油	○オレンジ、パパイア(未熟果)、にんじん、だいこん、長ねぎ、にら、ひじき
24 金	肉わかめうどん ちくわイソバ揚げ おかか和え	保育乳 みそおにぎり	保育乳、豚肉、ちくわ、○ツナ油漬缶、○みそ	ゆでうどん、○米、小麦粉、揚げ油、○三温糖、油、砂糖	キャベツ、こまつな、にんじん、ねぎ、カットわかめ、○味付けのり、あおのり
25 土	マーボー豆腐どんぶり 黄桃 	保育乳 焼き芋	保育乳、沖縄豆腐、豚ひき肉、みそ	米、油、芋	もも缶、長ねぎ、にんじん、干しいたけ、にんにく
27 月	ごはん 厚揚げそぼろ煮 おかか和え 鶏肉スープ パン缶	保育乳 さつま芋のポテトフライ	保育乳、厚揚げ、鶏もも肉、豚ひき肉、大豆水煮、みそ	○さつまいも、米、じゃがいも、○揚げ油、油、砂糖、○砂糖	○パン缶、たまねぎ、こまつな、キャベツ、もやし、にんじん、たけのこ(ゆで)、ピーマン、しょうが
28 火	ごはん 魚の酢豚風 春雨サラダ キャベツスープ バナナ	保育乳 ショートブレッド	保育乳、白身魚(キング)、豚肉、○牛乳	米、○小麦粉、○無塩バター、○三温糖、はるさめ、砂糖、揚げ油、片栗粉、ごま油	○バナナ、たまねぎ、キャベツ、にんじん、きゅうり、えのきたけ、パン缶、ピーマン、黒きくらげ、干しいたけ
29 水	昭和の日				
30 木	あわごはん 鶏のみそ焼き 野菜炒め わかめスープ オレンジ	保育乳 ちんびん	保育乳、鶏もも肉、○調製豆乳、豚肉、油揚げ、○卵、みそ	米、○小麦粉、○黒砂糖、あわ、○油、油、砂糖、白ごま、ごま油	○オレンジ、キャベツ、たまねぎ、えのきたけ、にんじん、こまつな、カットわかめ

☆保育所の行事、材料等の都合により献立を変更することがあります



4月離乳食こんだて表①



2020年4月

長野県 長野市 子育て支援課

日付	曜日	5、6か月頃	7、8か月頃	9か月～11か月頃	12か月～18か月頃	材料と体内での主なはたらき		
						血や肉となる食物	力や熱となる食物	体の調子をよくする食物
1	水	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参マメネギホトペースト	7倍がゆ 魚ホト煮 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 魚ホト煮 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 豚肉ホト煮 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、豚肉	米、じゃがいも	たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、えのきたけ、ねぎ、カットわかめ
			ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ→おにぎり			
2	木	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参キャベツ青菜ペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 キャベツスープ	5倍がゆ→軟飯 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 キャベツスープ	軟飯→ごはん 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 キャベツスープ	ミルク、豆腐、豚肉	米、ホットケーキ粉	キャベツ、長ねぎ、にんじん、こまつな、しめじ、生しいたけ、きゅうり、ひじき
			ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ	ミルク ホットケーキ			
3	金	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参マメネギ青菜ペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 豆腐スープ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 豆腐スープ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 豆腐スープ	ミルク、白身魚、豆腐	米、さつまいも	にんじん、こまつな、クリームコーン缶、しめじ、切り干しだいこん、たまねぎ
			ミルク 芋がゆ	ミルク 芋がゆ	ミルク 芋がゆ→おにぎり			
4	土	野菜がゆ	ぞうすい	ぞうすい	ぞうすい	豆腐、豚肉	米	たまねぎ、にんじん、ピーマン、カットわかめ
6	月	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参マメネギホトペースト	7倍がゆ 魚ホト煮 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 豚肉ホト煮 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 豚肉ホト煮 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、豚肉	米、食パン、じゃがいも	たまねぎ、キャベツ、にんじん、こまつな、えのきたけ、ピーマン、コーン缶、ねぎ、カットわかめ
			ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜ペーストサンド			
7	火	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参キャベツ青菜ペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 鶏と豆腐煮 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、鶏肉、豆腐	米、さつまいも	にんじん、キャベツ、たまねぎ、こまつな、えのきたけ、生しいたけ、切り干しだいこん
			ミルク さつまい煮	ミルク さつまい煮	ミルク さつまい煮			
8	水	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参マメネギホトペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 ホトスープ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 ホトスープ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 ホトスープ	ミルク、白身魚、豚肉	米、じゃがいも	キャベツ、にんじん、たまねぎ、こまつな、えのきたけ、ピーマン、ねぎ
			ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ→おにぎり			
9	木	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参大根青菜ペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 大根スープ	5倍がゆ→軟飯 豆腐そぼろ煮 野菜柔らか煮 大根スープ	軟飯→ごはん 豆腐そぼろ煮 野菜柔らか煮 大根スープ	ミルク、豆腐、豚ひき肉	米、さつまいも	だいこん、にんじん、長ねぎ、もやし、こまつな、干しいたけ、たまねぎ
			ミルク 芋がゆ	ミルク 芋がゆ	ミルク 芋がゆ→おにぎり			
10	金	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参マメネギホトペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 豆腐スープ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 豆腐スープ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 豆腐スープ	ミルク、白身魚、豆腐	じゃがいも、米、マカロニ	にんじん、こまつな、たまねぎ、えのきたけ、赤ピーマン、黄ピーマン、ピーマン、ねぎ、カットわかめ
			ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ	ミルク 煮込みマカロニ			
11	土	野菜がゆ	ぞうすい	ぞうすい	ぞうすい	豚ひき肉	米	こまつな、にんじん、コーン缶
13	月	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参大根青菜ペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 大根スープ	5倍がゆ→軟飯 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 大根スープ	軟飯→ごはん 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 大根スープ	ミルク、豆腐、豚肉	米、さつまいも	だいこん、にんじん、チンゲンサイ、キャベツ、しめじ、ねぎ、干しいたけ
			ミルク さつまい煮	ミルク さつまい煮	ミルク さつまい煮			
14	火	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参キャベツホトペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 ホトスープ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 ホトスープ	軟飯→ごはん 鶏肉煮付け 野菜柔らか煮 ホトスープ	ミルク、鶏肉	米、じゃがいも	ブロッコリー、にんじん、たまねぎ、キャベツ、しめじ、ひじき
			ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ→おにぎり			
15	水	お弁当会				ミルク	米	こまつな、たまねぎ、もやし、にんじん、コーン缶、えのきたけ、ピーマン、切り干しだいこん
			ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ→おにぎり			

★離乳食の段階は目安であり、子どもの成長や発達に合わせてすすめていきます
 ☆保育所の行事、材料等の都合により献立を変更することがあります

※16日以降は裏面



4月離乳食こんだて表②



2020年4月

宜野湾市 子育て支援課

日付	曜日	5、6か月頃	7、8か月頃	9か月～11か月頃	12か月～18か月頃	材料と体内での主なはたらき		
						血や肉となる食物	力や熱となる食物	体の調子をよくする食物
16	木	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参ホトトギス野菜ペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 豚肉豆腐煮 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、豚肉、 豆腐	じゃがいも、 米	こまつな、たまねぎ、にんじん、 コーン缶、しめじ、赤ピーマン、 黄ピーマン、切り干しいんこ、 長ねぎ、カットわかめ
			ミルク 芋がゆ	ミルク 芋がゆ	ミルク 芋がゆ→おにぎり			
17	金	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参キャベツ野菜ペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 ポテトスープ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 ポテトスープ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 ポテトスープ	ミルク、白身 魚、豚肉	米、じゃがいも、	キャベツ、もやし、にんじん、 たまねぎ、こまつな、もずく、 ピーマン、コーン缶、 ねぎ
			ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ→おにぎり			
18	土	野菜がゆ	ぞうすい	ぞうすい	ぞうすい	豚肉	米、じゃがいも	にんじん、たまねぎ
20	月	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参ホトトギス野菜大根ペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 鶏煮付け 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、鶏肉	米、食パン、 じゃがいも	だいこん、キャベツ、こまつな、 コーン、きゅうり、赤ピーマン、 赤ピーマン、黄ピーマン、 ピーマン
			ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜ペーストサンド			
21	火	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参たまねぎ野菜ペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、白身 魚、豚肉	米、さつまいも	にんじん、こまつな、ヤング コーン、きゅうり、赤ピーマン、 切り干しいんこ、たまねぎ
			ミルク さつま芋煮	ミルク さつま芋煮	ミルク さつま芋煮			
22	水	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参キャベツ野菜ペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 鶏煮付け 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、鶏肉	米、じゃがいも、 ホットケーキ粉	たまねぎ、キャベツ、にんじん、 フロッコリー、トマト、コーン缶、 生しいたけ、クリーム コーン缶、ねぎ
			ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ	ミルク ホットケーキ			
23	木	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参ホトトギス野菜ペースト	7倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、白身 魚、豚肉	米、さつまいも、 じゃがいも	パパイア(未熟果)、にんじん、 だいこん、長ねぎ、ひじき
			ミルク 芋がゆ	ミルク 芋がゆ	ミルク 芋がゆ→おにぎり			
24	金	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参キャベツ野菜ペースト	煮込みうどん 豆腐煮付け 野菜柔らか煮	煮込みうどん 豆腐煮付け 野菜柔らか煮	煮込みうどん 豆腐煮付け 野菜柔らか煮	ミルク、豆腐、 豚肉	ゆでうどん、 米	キャベツ、こまつな、にんじん、 ねぎ、カットわかめ
			ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ→おにぎり			
25	土	野菜がゆ	ぞうすい	ぞうすい	ぞうすい	豆腐、豚ひき 肉	米	たまねぎ、にんじん、干しいたけ
27	月	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参たまねぎ野菜ペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、豆腐、 豚ひき肉	米、さつまいも、 じゃがいも	たまねぎ、こまつな、キャベツ、 もやし、にんじん、 ピーマン
			ミルク 芋がゆ	ミルク 芋がゆ	ミルク 芋がゆ→おにぎり			
28	火	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参たまねぎ野菜ペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、白身 魚、豚肉	米	たまねぎ、キャベツ、にんじん、 きゅうり、えのきたけ、 ピーマン、干しいたけ
			ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ→おにぎり			
29	水	🌸🌸🌸🌸🌸 昭和の日 🌸🌸🌸🌸🌸						
30	木	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参たまねぎ野菜ペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 鶏煮付け 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、鶏肉	米	キャベツ、たまねぎ、えのきたけ、 にんじん、こまつな、 カットわかめ
			ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ→おにぎり			

★離乳食の段階は目安であり、子どもの成長や発達に合わせてすすめていきます

☆保育所の行事、材料等の都合により献立を変更することがあります