



10月献立表



2026年10月

宜野湾市 保育こども園課

日付	献立名	おやつ	材 料 名			
			【赤】 血や肉や骨になるもの	【黄】 熱と力になるもの	【緑】 体の調子を整えるもの	その他調味料
1 木	中華どんぶり 春雨サラダ すまし汁 バナナ	保育乳 シリアルクッキー	○保育乳、豚肉、白身魚、○牛乳、 ○卵	米、はるさめ、砂糖、ごま油、片栗粉、揚げ油、○小麦粉、○ココアパウダー、○三温糖、○コーンフレーク、○無塩バター	バナナ、こまつな、にんじん、きゅうり、ヤングコーン、赤ピーマン、黒きくらげ、しょうが、ねぎ、カットわかめ	しょうゆ、酢
2 金	肉わかめうどん ちくわインベ揚げ ごま和え オレンジ	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、砂糖	オレンジ、こまつな、もやし、にんじん、ねぎ、カットわかめ、あおのり	しょうゆ、食塩
3 土	ごはん 豚肉と野菜みそ炒め ウインナー すまし汁 バナナ	保育乳 ホットケーキ	○保育乳、豚肉、みそ、○牛乳	米、油、砂糖、○ホットケーキ粉、○小麦粉、○無塩バター、○砂糖、○油	バナナ、たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、黄ピーマン、カットわかめ、ねぎ	しょうゆ、食塩
5 月	ごはん 鶏肉のマーマレード焼き パパイアイリチー 青菜スープ バナナ	保育乳 黒糖ケーキ	○保育乳、鶏もも肉、豚肉、みそ、○牛乳	米、砂糖、油、油揚げ、○ホットケーキ粉、○小麦粉、○無塩バター、○粉黒糖、○油	バナナ、こまつな、にんじん、しめじ、パパイア、にら、マーマレード	しょうゆ、食塩
6 火	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 りんご	保育乳 ジャムサンド	○保育乳、豚肉、絹ごし豆腐	じゃがいも、米、あわ、油、砂糖、片栗粉、○食パン	りんご、にんじん、こまつな、えのきたけ、赤ピーマン、黄ピーマン、ピーマン、黒きくらげ、○果実ジャム	しょうゆ、食塩
7 水	ベジタブルカレー ウインナー キャベツサラダ すまし汁 オレンジ	保育乳 スイートポテト	○保育乳、豚肉、ウインナー、○卵	米、じゃがいも、砂糖、○さつまいも、○生クリーム、○三温糖、○無塩バター	オレンジ、たまねぎ、かぼちゃ、にんじん、コーン、キャベツ	カレーパウダー、しょうゆ
8 木	ごはん 高野豆腐含め煮 ごま和え ポテトスープ バナナ	保育乳 ショートブレッド(ココア)	○保育乳、鶏もも肉、高野豆腐、鶏ひき肉、みそ、○牛乳	米、じゃがいも、片栗粉、砂糖、すりごま、○小麦粉、○無塩バター、○三温糖、○ココアパウダー	バナナ、キャベツ、にんじん、こまつな、えのきたけ、○にら、もやし	しょうゆ、食塩
9 金	ビビンバ ウインナー キャベツスープ オレンジ	保育乳 にらヒラヤーチー	○保育乳、豚肉、みそ、ウインナー、○無調整豆乳、○ツナ油漬缶	米、ごま油、白ごま、砂糖、○小麦粉	オレンジ、こまつな、にんじん、もやし、コーン缶、にんにく、しょうが、えのきたけ、ねぎ、キャベツ、○にら	しょうゆ、食塩
10 土	ピラフ ウインナー わかめスープ バナナ	保育乳 ホットケーキ	○保育乳、豚肉、ウインナー	米、○ホットケーキ粉、○小麦粉、○無塩バター、○砂糖、○油	バナナ、にんじん、たまねぎ、ピーマン、コーン缶、カットわかめ、ねぎ	しょうゆ、コンソメ、食塩
12 月	ス ポ ー ツ の 日					
13 火	麦ごはん 豆腐の中華煮 昆布納豆 ポテトスープ 梨	保育乳 きな粉スコーン	○保育乳、厚揚げ、挽きわり納豆、豚肉、○卵、○プレーンヨーグルト、○きな粉	米、じゃがいも、砂糖、油、片栗粉、○強力粉、○無塩バター、○三温糖	梨、にんじん、こまつな、キャベツ、しめじ、たけのこ(ゆで)、ねぎ、干しいたけ、しょうが、塩昆布	しょうゆ、食塩
14 水	☆ お 弁 当 会 ☆	保育乳 ココア蒸しケーキ	○保育乳、○牛乳	○小麦粉、○ホットケーキ粉、○油、○砂糖、○ココアパウダー		
15 木	ごはん 魚のみそマヨ焼き もずくチャンプルー 青菜スープ バナナ	保育乳 大学いも	○保育乳、白身魚、みそ、豚肉	米、じゃがいも、砂糖、油、白ごま、マヨネーズ、ごま油、○さつまいも、○揚げ油、○砂糖、○黒ごま	バナナ、キャベツ、こまつな、にんじん、たまねぎ、もずく、しめじ、ピーマン	しょうゆ、食塩
16 金	沖縄そば ツナ和え 青切りみかん	保育乳 みそおにぎり	○保育乳、三枚肉、かまぼこ、ツナ油漬缶、○みそ、○ツナ油漬缶	沖縄そば、○米、砂糖	みかん、にんじん、こまつな、もやし、ねぎ	しょうゆ、酢、食塩
17 土	マーボー豆腐どんぶり ウインナー 春雨スープ バナナ	保育乳 ビスケット	○保育乳、絹ごし豆腐、牛豚合ひき肉、みそ	米、砂糖、油、片栗粉、○ビスケット	バナナ、たまねぎ、にんじん、干しいたけ、にんにく、コーン缶、キャベツ	しょうゆ
19 月	ごはん 松風焼き 切干大根と豚肉の炒め物 豆腐スープ オレンジ	保育乳 黒糖ボーボー	○保育乳、鶏ひき肉、豚肉○無調整豆乳、絹ごし豆腐	米、砂糖、油、片栗粉、白ごま、○小麦粉、○粉黒糖	オレンジ、にんじん、たまねぎ、カットわかめ、もやし、しめじ、ピーマン、コーン缶、切り干しだいこん、黒きくらげ	しょうゆ、食塩
20 火	冬瓜のあんかけどんぶり キャベツおかか和え すまし汁 りんご	保育乳 ジャムサンド	○保育乳、鶏もも肉、豚肉	米、砂糖、片栗粉、○食パン	りんご、とうがん、にんじん、たまねぎ、キャベツ、しめじ、こまつな、えのきたけ、生しいたけ、ねぎ、しょうが、カットわかめ、○果実ジャム	しょうゆ、酢、食塩
21 水	ウッチンライス ミートローフ 野菜ソテー ポテトスープ オレンジ	保育乳 誕生会ケーキ	○保育乳、豚肉、豚ひき肉、ツナ油漬缶	米、じゃがいも、○誕生会ケーキ	オレンジ、たまねぎ、こまつな、コーン缶、ブロッコリー、にんじん、赤ピーマン、黄ピーマン、ねぎ	ケチャップ、しょうゆ、ウスターソース、食塩
22 木	たきこみごはん ちくわインベ揚げ ごま和え さつま芋みそ汁 バナナ	保育乳 紅芋ちんすこう	○保育乳、鶏もも肉、ちくわ、豚肉、みそ	米、さつまいも、小麦粉、揚げ油、すりごま、○小麦粉、○三温糖、○油、○紅芋パウダー	バナナ、にんじん、ブロッコリー、ごぼう、たけのこ(ゆで)、赤ピーマン、ねぎ、干しいたけ、あおのり	しょうゆ、食塩
23 金	ごはん 肉と豆腐煮 切干大根の和え物 青菜スープ 青切りみかん	保育乳 オートミールクッキー	○保育乳、豚肉、沖縄豆腐、豚肉、みそ、○卵、○牛乳	米、じゃがいも、しらたき、三温糖、油、砂糖、○小麦粉、○無塩バター、○黒砂糖、○オートミール、○黒ごまつな	みかん、にんじん、キャベツ、しめじ、長ねぎ、生しいたけ、たまねぎ、きゅうり、切り干しだいこん、ひじき、こまつな	しょうゆ
24 土	そぼろどんぶり ウインナー 豆腐スープ バナナ	保育乳 ホットケーキ	○保育乳、牛豚合挽き肉、絹ごし豆腐、○牛乳	米、砂糖、油、○ホットケーキ粉、○小麦粉、○無塩バター、○砂糖、○油	バナナ、こまつな、にんじん、コーン缶、しょうが、カットわかめ	しょうゆ、食塩
26 月	麦ごはん おかか納豆 春雨チャンプルー 青菜スープ バナナ	保育乳 ショートブレッド(黒糖)	○保育乳、豚肉、挽きわり納豆、○牛乳	米、揚げ油、片栗粉、はるさめ、押麦、砂糖、油、○小麦粉、○無塩バター、○粉黒糖	バナナ、ブロッコリー、にんじん、たまねぎ、こまつな、えのきたけ、ピーマン	しょうゆ、食塩
27 火	ごはん 肉じゃが ツナ和え 大根スープ 梨	保育乳 ヨーグルトスコーン	○保育乳、豚肉、絹ごし豆腐、○プレーンヨーグルト、○卵	米、じゃがいも、○強力粉、○無塩バター、○三温糖	梨、にんじん、たまねぎ、えのきたけ、カットわかめ、こまつな、もやし、ねぎ、大根	しょうゆ
28 水	ごはん 魚のオーロラ焼き ブロッコリーひじき炒め キャベツスープ オレンジ	保育乳 芋かりんどう	○保育乳、白身魚、豚肉	米、砂糖、油、マヨネーズ、○さつまいも、○白ごま、○黒砂糖、○揚げ油	オレンジ、にんじん、たまねぎ、こまつな、しめじ、ブロッコリー、ひじき	しょうゆ、食塩、ケチャップ
29 木	ごはん 厚揚げみそ煮 キャベツのツナ和え じゃが芋スープ バナナ	保育乳 ストーンクッキー	○保育乳、豚肉、厚揚げ、大豆水煮、ツナ油漬缶、みそ、○卵、○牛乳	米、あわ、油、砂糖、じゃがいも、○小麦粉、○無塩バター、○三温糖、○コーンフレーク	バナナ、たまねぎ、キャベツ、こまつな、にんじん、えのきたけ	しょうゆ、食塩
30 金	ごはん 鶏の照り焼き クレープイリチー 青菜スープ 青切りみかん	保育乳 ハロウィンおやつ	○保育乳、鶏もも肉、三枚肉	米、油、イナムルチこんにやく	みかん、にんじん、刻み昆布、切り干し大根、ねぎ	しょうゆ、食塩
31 土	もずくどんぶり ウインナー 春雨スープ バナナ	保育乳 ホットケーキ	○保育乳、鶏ひき肉、ウインナー、○牛乳	米、片栗粉、砂糖、○ホットケーキ粉、○小麦粉、○無塩バター、○砂糖、○油、はるさめ	バナナ、もずく、コーン缶、赤ピーマン、ピーマン、しょうが、キャベツ	しょうゆ

☆ 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



10月 離乳食こんだて表①



2026年10月

宜野湾市 保育こども園課

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	木	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参青菜サツマ芋ペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	ミルク、白身魚	米、さつまいも	にんじん、こまつな、かぼちゃ	
2	金	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参青菜サツマ芋ペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク さつま芋煮	5倍がゆ→軟飯 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ ミルク さつま芋煮	軟飯→ごはん 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ ミルク さつま芋煮	ミルク、豆腐、豚肉、	米、じゃがいも、さつまいも	にんじん、キャベツ、こまつな	
3	土	野菜がゆ スープ	ぞうすい スープ ミルク さつま芋煮	ぞうすい スープ ミルク さつま芋煮	ぞうすい スープ ミルク さつま芋煮	ミルク、豆腐	米、さつまいも、じゃがいも	こまつな、にんじん	
5	月	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参青菜サツマ芋ペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	5倍がゆ→軟飯 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	軟飯→ごはん 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	ミルク、豆腐	米、じゃがいも	にんじん、こまつな、だいこん	
6	火	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参青菜サツマ芋ペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	ミルク、白身魚	米、じゃがいも、さつまいも	こまつな、にんじん、だいこん	
7	水	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参青菜サツマ芋ペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク さつま芋煮	5倍がゆ→軟飯 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ ミルク さつま芋煮	軟飯→ごはん 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ ミルク さつま芋煮	ミルク、豚肉、豆腐	米、じゃがいも、さつまいも	にんじん、かぼちゃ、こまつな	
8	木	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参青菜サツマ芋ペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	ミルク、白身魚	米、さつまいも	にんじん、こまつな、かぼちゃ	
9	金	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参青菜サツマ芋ペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	5倍がゆ→軟飯 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	軟飯→ごはん 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	ミルク、豆腐、豚肉、	米、じゃがいも	にんじん、キャベツ、こまつな	
10	土	野菜がゆ スープ	ぞうすい スープ ミルク さつま芋煮	ぞうすい スープ ミルク さつま芋煮	ぞうすい スープ ミルク さつま芋煮	ミルク、豆腐	米、さつまいも、じゃがいも	こまつな、にんじん	
12	月	ス ポ ー ツ の 日							
13	火	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参青菜サツマ芋ペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	5倍がゆ→軟飯 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	軟飯→ごはん 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	ミルク、豆腐、豚肉、	米、じゃがいも	にんじん、キャベツ、こまつな	
14	水	☆ お 弁 当 会 ☆				ミルク	さつまいも		
			ミルク さつま芋煮	ミルク さつま芋煮	ミルク さつま芋煮				
15	木	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参青菜サツマ芋ペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	ミルク、白身魚	米、じゃがいも、さつまいも	こまつな、にんじん、だいこん	

★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





10月 離乳食こんだて表②



2026年10月

宜野湾市 保育こども園課

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	金	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参青菜ネーベペースト	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	米、じゃがいも	にんじん、こまつな、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			
17	土	野菜がゆ スープ	ぞうすい スープ	ぞうすい スープ	ぞうすい スープ	ミルク、豆腐	米、さつまいも、じゃがいも	こまつな、にんじん
			ミルク さつま芋煮	ミルク さつま芋煮	ミルク さつま芋煮			
19	月	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参青菜サツマ芋ペースト	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	米、さつまいも	にんじん、こまつな、かぼちゃ、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			
20	火	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参青菜ネーベペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 豆腐そぼろ煮 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 豆腐そぼろ煮 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、豚ひき肉、豆腐	米、じゃがいも	にんじん、かぼちゃ、こまつな
			ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ			
21	水	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参青菜ネーベペースト	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	米、じゃがいも、さつまいも	こまつな、にんじん、だいこん
			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	木	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参青菜ネーベペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、豆腐、豚肉	米、じゃがいも	にんじん、キャベツ、こまつな、ブロッコリー
			ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ			
23	金	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参青菜サツマ芋ペースト	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	米、じゃがいも、さつまいも	にんじん、こまつな、かぼちゃ
			ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ			
24	土	野菜がゆ スープ	ぞうすい スープ	ぞうすい スープ	ぞうすい スープ	ミルク、豆腐	米、さつまいも、じゃがいも	こまつな、にんじん
			ミルク さつま芋煮	ミルク さつま芋煮	ミルク さつま芋煮			
26	月	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参青菜ネーベペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、豆腐、豚肉	米、じゃがいも	キャベツ、にんじん、こまつな、とうがん
			ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ			
27	火	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参青菜サツマ芋ペースト	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	米、さつまいも	にんじん、こまつな、かぼちゃ、とうがん
			ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ			
28	水	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参青菜ネーベペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、豚肉、豆腐	米、じゃがいも、さつまいも	にんじん、かぼちゃ、こまつな
			ミルク さつま芋煮	ミルク さつま芋煮	ミルク さつま芋煮			
29	木	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参青菜ネーベペースト	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	米、じゃがいも、さつまいも	こまつな、にんじん、かぼちゃ、ブロッコリー
			ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ			
30	金	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参青菜ネーベペースト	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	米、じゃがいも	にんじん、こまつな、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			
31	土	野菜がゆ スープ	ぞうすい スープ	ぞうすい スープ	ぞうすい スープ	ミルク、豆腐	米、さつまいも、じゃがいも	こまつな、にんじん
			ミルク さつま芋煮	ミルク さつま芋煮	ミルク さつま芋煮			

★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