



6月



きゅうしょく こんだて



令和8年(2026年)

★赤・黄・緑の食べ物のグループ分けは、6つの基礎食品(厚生労働省)と、食べ物の3つのはたらき(文部科学省)をもとにしています。

(作成者)栄養士 野原正子

日曜	献立名	午後のおやつ	おもな材料(昼食)			日曜	献立名	午後のおやつ	おもな材料(昼食)			
			あか 血や肉・骨と なる	きいろ 熱や力とな る	みどり 体の調子をよく する				あか 血や肉・骨と なる	きいろ 熱や力とな る	みどり 体の調子をよく する	
1月	マージンごはん 肉じゃが 拌三絲(バンサンスー) みそ汁 ネーブル	くんべん風焼き菓子 牛乳	豚肉 ハム 油揚げ わかめ	精白米 強化米(鉄) もちきび じゃが芋 春雨 白ゴマ	糸こんにやく 玉ねぎ 人参 GP しめじ きゅうり 大根 ねぎ ネーブル	16火	黒米ごはん ハンバーグ(だしあんかけ) 切干大根のイリチー スライストマト みそ汁 りんご	大学芋 牛乳	豆腐 鶏ひき肉 干ひじき 豚肉 わかめ	精白米 強化米(鉄) さつま芋 黒ゴマ	玉ねぎ 切干大根 かんぴょう 人参 糸こんにやく トマト ねぎ えのきたけ りんご	
	納豆ごはん 鶏肉のさっぱり煮 昆布イリチー ブロッコリーとトマトのごまあえ みそ汁 りんご	お麴ラスク 牛乳	ひきわり納豆 鶏もも肉 かまぼこ わかめ	精白米 強化米(鉄) 練りごま (白) 麴	刻み昆布 かんぴょう 人参 ねぎ 糸こんにやく ブロッコリー (冷) トマト えのきたけ ねぎ りんご		沖縄そば コーンサラダ バナナ	いなり寿司 牛乳	豚三枚肉 丸かまぼこ ミックスチー ズ	沖縄そば (茹)	山東菜 Hコーン缶 ブロッコリー きゅうり トマト バナナ	刻み昆布 山東菜 Hコーン缶 ブロッコリー きゅうり トマト バナナ
	黒米ごはん 西京焼き ゴーヤーの揚げ煮 春雨サラダ 白菜スープ ネーブル	きなこラスク 牛乳	白身魚 わかめ ハム ベーコン	精白米 強化米(鉄) もちきび 春雨	にがうり 人参 白菜 きゅうり コーン缶 ブロッコリー (冷) 赤ピーマン ネーブル		マージンごはん ゴーヤーチャンプルー もずくの酢物 チムシンジ ネーブル	琉球料理の日 サーターアングダーギー 牛乳	豆腐 豚肉 もずく 豚レバー	精白米 強化米(鉄) もちきび	にがうり 人参 もやし 玉ねぎ しめじ Hコーン缶 きゅうり 人参 ニラ ネーブル	
4月	ハヤシライス スティックきゅうり もずくスープ バナナヨーグルト添え 歯と口の健康週間(10日まで)	かみかみ 野菜チップス 牛乳	鶏もも肉 もずく 絹ごし豆腐	精白米 強化米(鉄) じゃが芋 さつま芋 ごま	玉ねぎ 人参 GP Hコーン缶 きゅうり えのきたけ ねぎ バナナ みかん缶	19金	黒米ごはん 魚の竜田揚げ こんにやくのソテー 芋とひじきのサラダ レタスのスープ スイカ	食育の日 玄米フレックスナック 牛乳	白身魚 豚肩ロース 干ひじき わかめ 絹ごし豆腐	精白米 強化米(鉄) さつま芋	糸こんにやく 人参 Hコーン缶 小松菜 レタス 玉ねぎ えのきたけ スイカ	
	マージンごはん 豚肉のしょうが焼き トマトときゅうりの酢みそあえ みそ汁 ネーブル	ホットケーキ 牛乳	豚肩ロース ちくわ わかめ 油揚げ	精白米 強化米(鉄) もちきび じゃが芋	赤ピーマン 玉ねぎ トマト きゅうり ニラ ネーブル		クファジュシー ブロッコリーサラダ 豚汁 ネーブル	はちや棒 牛乳	ツナ缶 ハム 豚肉	精白米 強化米(鉄)	人参 干しいたけ ニラ ブロッコリー (冷) Hコーン缶 大根 昆布 ねぎ ネーブル	
	ごはん 麻婆豆腐 きゅうりの中華風 白菜スープ ネーブル	亀の甲せんべい 牛乳	豆腐 豚ひき肉 ベーコン	精白米 強化米(鉄) もちきび	生しいたけ 人参 玉ねぎ ニラ 白菜 きゅうり Cコーン缶 赤ピーマン ネーブル	22月	黒米ごはん さばのみそ焼き 人参シリシリ スティックきゅうり(マヨ) 春雨スープ バナナ	マシュマロサンド 牛乳	さば ちくわ ツナ缶 鶏ささみ	精白米 強化米(鉄) 白ゴマ 春雨	人参 ブロッコリー にがうり もやし きゅうり ほうれん草 白菜 バナナ	
8月	黒米ごはん 豚大根のみそ煮 ブロッコリーとトマトのごまあえ みそ汁(えのきたけ) ネーブル	ちんびん 牛乳	豚肩ロース 白身魚 わかめ	精白米 強化米(鉄) 練りごま (白)	大根 人参 糸こんにやく ブロッコリー (冷) トマト えのきたけ ねぎ ネーブル	23火	慰霊の日					
	ロールパン かぼちゃのミートグラタン コーンサラダ 豆乳スープ バナナ	わかめおにぎり 牛乳	豚ひき肉 ★ビザチー ズ わかめ ベーコン 調整豆乳	かぼちゃ 人参 玉ねぎ Hコーン缶 レタス みかん缶 白菜 しめじ バナナ	ごぼう 人参 糸こんにやく チンゲン菜 きゅうり ねぎ りんご		もずくどんぶり かみかみごぼう ゴマじゃが(ブロッコリー) 魚のみそ汁 パイン缶	にこにこ蒸しパン 牛乳	もずく 豚ひき肉 白身魚	精白米 強化米(鉄) 白ゴマ じゃが芋 白すりごま	ピーマン 赤ピーマン Hコーン缶 ごぼう ブロッコリー (冷) 大根 ねぎ パイン缶	
	のりごはん(強化米入り) 揚げ魚のケチャップあん みそきんぴら スティックきゅうり(マヨ) ゆし豆腐汁 りんご	メロンパン風クッキー 牛乳	白身魚 ちくわ ゆし豆腐	精白米 強化米(鉄) 白ゴマ	ごぼう 人参 糸こんにやく チンゲン菜 きゅうり ねぎ りんご		マージンごはん 麻婆豆腐(冬瓜入り) トマトときゅうりの酢みそあえ 中華スープ(魚入り) スイカ	さくさくクッキー 牛乳	豆腐 豚ひき肉 ちくわ わかめ 白身魚	精白米 強化米(鉄) もちきび 春雨	生しいたけ とうがんと 人参 トマト チンゲン菜 きゅうり ピーマン 長ねぎ コー ン缶 スイカ	
11月	お弁当会	ココアプリン Caウエハース				26金	五目うどん かぼちゃの天ぷら きゅうりの中華あえ バナナ	揚げパン 牛乳	鶏もも肉 わかめ ハム	茹うどん てんぷら粉 (卵不使用) 白ゴマ	ごぼう 人参 山東菜 かぼちゃ きゅうり Hコーン缶 バナナ	
	マージンごはん 沖縄風煮つけ きゅうりの甘酢あえ そうめん汁 ネーブル	黒糖ちんすこう 牛乳	豚肩ロース 厚揚げ しらす干し わかめ	精白米 強化米(鉄) もちきび そうめん	大根 昆布 しめじ 人参 きゅうり ねぎ ネーブル		豚焼肉どんぶり ブロッコリーのゴまあえ みそ汁 ネーブル	タンナファクルー 牛乳	豚肩ロース わかめ	精白米 強化米(鉄) 白ゴマ ごま	玉ねぎ 人参 ピーマン ブロッコリー (冷) 大根 ねぎ ネーブル	
	鶏肉のあんかけ丼 ブロッコリー(マヨ) みそ汁 ネーブル	げんまい棒 牛乳	鶏もも肉 豆腐 わかめ	精白米 強化米(鉄)	干しいたけ 玉ねぎ 人参 ねぎ GP コーン缶 ブロッコリー (冷) えのきたけ ねぎ ネーブル	29月	夏野菜カレー きゅうりのごまあえ もずくスープ スイカ	黒糖アガラサー 牛乳	鶏ささみ もずく	精白米 強化米(鉄) じゃが芋 ごま 白ゴマ	人参 玉ねぎ へちま なす ピーマン きゅうり えのきたけ ねぎ スイカ	
15月	豚肉ピビンバ マカロニサラダ みそ汁(とうがんと) ネーブル	ジャムケーキ 牛乳	豚もも肉 わかめ	精白米 強化米(鉄) 白ゴマ マカロニ	Hコーン缶 ほうれん草 (冷) もやし 人参 パイン缶 りんご レーズ ン きゅうり とうが		マージンごはん 鮭のにもじ焼き きんぴらごぼう(カレー風味) ブロッコリー(マヨ) みそ汁 ネーブル	蒸し芋 牛乳	鮭 鶏もも肉 絹ごし豆腐 わかめ	精白米 強化米(鉄) もちきび	人参 ごぼう 人参 さやいんげん ブロッコリー (冷) とうがんと ねぎ	

★食物アレルギー対応食は、医師の診断書に基づき、『保育所におけるアレルギー対応ガイドライン(厚労省2019)』に沿って実施します。

★幼児食移行期(1歳～1歳半頃)は、咀嚼能力にあわせて調理形態や食材を替える場合があります。





令和 8 年 (2026年)

★ 厚生労働省『授乳・離乳の支援ガイド』に沿って、進めます。★ 献立は月齢ごとの目安です。使用食品・調理形態・分量など、個人差を考慮します。
★ 離乳の完了は1歳から1歳6ヶ月頃です。進み具合をみながら、幼児食へ移行していきます。【NO 1】 (作成者) 栄養士 野原正子

回数	1回食 (午前)			2回食 (午後)	
月令	離乳初期 5・6ヶ月頃 (開始後1ヶ月間)	離乳中期 7・8ヶ月頃	離乳後期 9・10・11ヶ月頃	離乳中期 7・8ヶ月頃	離乳後期 9・10・11ヶ月頃
形態	なめらかにすりつぶした状態 プレーンヨーグルト状(ごっくん)	舌でつぶせる固さ 絹ごし豆腐位(もぐもぐ)	歯ぐきでつぶせる固さ バナナ位(かみかみ)	舌でつぶせる固さ 絹ごし豆腐位(もぐもぐ)	歯ぐきでつぶせる固さ バナナ位(かみかみ)
固さ	 例: かぼちゃ			 例: 白身魚	
1月	つぶしがゆ(とろとろ) ポテトすり流し 人参ペースト すまし汁 (主な材料) 米 じゃが芋 人参 玉ねぎ ツナ缶 大根 あおさ ネーブル	全がゆ(べたべた) ツナじゃが 大根のスープ(みそ風味) ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 ツナじゃが 大根のみそ汁 ネーブル	みどりがゆ(べたべた) 魚のおろし煮 人参スープ 米 ほうれん草 白身魚 大根 人参 玉ねぎ Cコーン缶	みどりがゆ ⇒ 軟飯 魚のおろし煮 人参スープ
2火	つぶしがゆ(とろとろ) ブロッコリーすり流し トマトペースト 人参ペースト すまし汁 (主な材料) 米 鶏肉 トマト 玉ねぎ ブロッコリー 人参 BFホワイトソース ネーブル	全がゆ(べたべた) 鶏肉のトマト煮 ブロッコリースープ ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 鶏肉のトマト煮 ブロッコリースープ ネーブル	納豆おじや かぼちゃスープ ゆるゆるりんごゼリー 米 ひきわり納豆 人参 かぼちゃ ブロッコリー りんご 粉寒天	納豆おじや かぼちゃスープ ゆるゆるりんごゼリー 手づかみかぼちゃ
3水	つぶしがゆ(とろとろ) 白身魚のすり流し ブロッコリーすり流し 人参ペースト (主な材料) 米 白菜 白身魚 ブロッコリー そうめん 人参 あおさ ネーブル	菜がゆ(べたべた) 白身魚のみどり煮 くたくたそうめん汁 ネーブル	菜がゆ ⇒ 軟飯 白身魚のみどり煮 そうめん汁 ネーブル	パンがゆ⇒コロコロトースト 鶏とかぼちゃのスープ バナナ 食パン ささみ 玉ねぎ ブロッコリー かぼちゃ Cコーン缶 バナナ	スティックトースト(手づかみ) 鶏とかぼちゃのスープ バナナ
4木	つぶしがゆ(とろとろ) 絹ごし豆腐のすり流し ポテトすり流し 人参ペースト すまし汁 (主な材料) 米 玉ねぎ 人参 じゃが芋 絹ごし豆腐 あおさ バナナ Pヨーグルト	おじや(トマト風味) 絹ごし豆腐のすまし汁 バナナヨーグルト	おじや(トマト風味) 絹ごし豆腐のすまし汁 バナナヨーグルト 手づかみポテト	芋がゆ(べたべた) 鶏とかぼちゃのスープ ネーブル 米 さつまい芋 ささみ かぼちゃ 玉ねぎ ほうれん草 BFホワイトソース ネーブル	芋がゆ ⇒ 軟飯 鶏とかぼちゃのスープ ネーブル
5金	つぶしがゆ(とろとろ) 人参ペースト ポテトすり流し すまし汁 (主な材料) 米 ささみ 人参 玉ねぎ じゃが芋 白菜 バナナ	鶏おじや ポテトスープ バナナ	鶏おじや ポテトスープ バナナ	トマトがゆ(べたべた) ツナじゃが あおさ汁 ネーブル 米 トマト じゃが芋 人参 玉ねぎ ツナ缶 あおさ 鮭 ネーブル	トマトがゆ ⇒ 軟飯 ツナじゃが あおさ汁 ネーブル
6土	つぶしがゆ(とろとろ) 人参ペースト 白菜すりつぶし 野菜スープ (主な材料) 米 Cコーン缶 きゅうり 人参 豆腐 あおさ 白菜 ネーブル	おじや あおさ汁 ネーブル	おじや ⇒ 軟飯 あおさ汁 ネーブル 	のりがゆ(べたべた) チキンスープ バナナ 米 青のり ささみ じゃが芋 人参 玉ねぎ バナナ	のりがゆ ⇒ 軟飯 チキンスープ バナナ 
8月	つぶしがゆ(とろとろ) 人参ペースト ブロッコリーすり流し すまし汁 (主な材料) 米 白身魚 大根 人参 ブロッコリー あおさ ネーブル	全がゆ(べたべた) 魚と根菜の煮物 あおさスープ(みそ風味) ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 魚と根菜の煮物 あおさのみそ汁 ネーブル	おじや チキン野菜スープ 米 ブロッコリー 大根 ささみ じゃが芋 人参 玉ねぎ Cコーン缶	おじや チキン野菜スープ
9火	つぶしがゆ(とろとろ) かぼちゃペースト 人参ペースト 白菜すりつぶし 野菜スープ (主な材料) 米 かぼちゃ 玉ねぎ ツナ缶 白菜 人参 バナナ	ツナおじや 野菜スープ バナナ	ツナおじや ⇒ 軟飯 野菜スープ バナナ 手づかみかぼちゃ	のりがゆ(べたべた) 白身魚のケチャップ風味 ほうれん草スープ 米 青のり 白身魚 じゃが芋 人参 ほうれん草 玉ねぎ BFホワイトソース	のりがゆ ⇒ 軟飯 白身魚のケチャップ風味 ほうれん草スープ
10水	つぶしがゆ(とろとろ) 白身魚のすり流し かぼちゃペースト 青菜すりつぶし すまし汁 (主な材料) 米 チンゲン菜 かぼちゃ 玉ねぎ ゆし豆腐 あおさ バナナ	菜がゆ(べたべた) かぼちゃだし煮 ゆし豆腐汁(薄) バナナ	菜がゆ ⇒ 軟飯 かぼちゃだし煮 ゆし豆腐汁(薄) バナナ	全がゆ(べたべた) 魚と野菜のスープ ゆるゆるかぼちゃ寒天 米 白身魚 人参 ブロッコリー じゃが芋 Cコーン缶 かぼちゃ 粉寒天	全がゆ ⇒ 軟飯 魚と野菜のスープ ゆるゆるかぼちゃ寒天
11木		♡♡ お弁当会 ♡♡ 		魚入りトマト風味おじや ポテトスープ バナナ 米 白身魚 人参 白菜 トマト缶 じゃが芋 ほうれん草 バナナ	魚入りトマト風味おじや ポテトスープ バナナ 手づかみポテト
12金	つぶしがゆ(とろとろ) 大根すりつぶし 人参ペースト すまし汁 (主な材料) 米 しらす干し 人参 大根 あおさ そうめん ほうれん草 バナナ	しらす入りおじや おろし大根汁 バナナ	しらす入りおじや おろし大根汁 バナナ 手づかみ大根	全がゆ(べたべた) ツナじゃが かぼちゃスープ 米 じゃが芋 人参 玉ねぎ ツナ缶 かぼちゃ Cコーン缶	全がゆ ⇒ 軟飯 ツナじゃが かぼちゃスープ

※ 離乳食の進め方など気になることは、担任の先生へお気軽にお問い合わせください。





【 NO 2 】 令和8年 6月

回数	1回食（午前）			2回食（午後）	
月令	離乳初期 5・6ヶ月頃（開始後1ヶ月間）	離乳中期 7・8ヶ月頃	離乳後期 9・10・11ヶ月頃	離乳中期 7・8ヶ月頃	離乳後期 9・10・11ヶ月頃
	なめらかにすりつぶした状態 ブレンヨーグルト状（ごっくん）	舌でつぶせる固さ 絹ごし豆腐位（もぐもぐ）	歯ぐきでつぶせる固さ バナナ位（かみかみ）	舌でつぶせる固さ 絹ごし豆腐位（もぐもぐ）	歯ぐきでつぶせる固さ バナナ位（かみかみ）
13 土	つぶしがゆ（とろとろ） 白身魚のすり流し 人参ペースト ブロッコリーすり流し	おじや あおさのスープ（みそ風味） ネーブル	おじや あおさのみそ汁 ネーブル	のりがゆ（べたべた） 鶏と野菜のスープ バナナ	のりがゆ ⇒ 軟飯 鶏と野菜のスープ バナナ
	（主な材料）米 白身魚 人参 ブロッコリー あおさ 豆腐 ネーブル			米 青のり ささみ ブロッコリー 人参 コーン缶 バナナ	
15 月	つぶしがゆ（とろとろ） とうがんのすり流し 人参ペースト すまし汁	全がゆ（べたべた） 鶏と冬瓜のうま煮 ほうれん草スープ ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 鶏と冬瓜のうま煮 ほうれん草スープ ネーブル	みどりがゆ 魚と野菜のスープ ネーブル	みどりがゆ ⇒ 軟飯 魚と野菜のスープ ネーブル
	（主な材料）米 ささみ とうがん 人参 ほうれん草 コーン缶			米 ほうれん草 白身魚 とうがん 人参 あおさ ネーブル	
16 火	つぶしがゆ（とろとろ） 人参ペースト ブロッコリーすり流し すまし汁	トマトがゆ（べたべた） 豆腐のみどり煮 人参スープ バナナ	トマトがゆ ⇒ 軟飯 豆腐のみどり煮 人参スープ バナナ	全がゆ（べたべた） さつま芋マッシュ ほうれん草スープ	全がゆ ⇒ 軟飯 コロコロさつま芋（手づかみ） ほうれん草スープ
	（主な材料）米 トマト 豆腐 ブロッコリー 人参 玉ねぎ コーン缶 バナナ			米 さつま芋 きなこ ほうれん草 人参 玉ねぎ コーン缶 ネーブル	
17 水	つぶしがゆ（とろとろ） 人参ペースト ブロッコリーすり流し すまし汁	おじや チキンスープ バナナ	おじや チキンスープ バナナ	あおさがゆ（べたべた） 魚と野菜のスープ煮 ネーブル	あおさがゆ ⇒ 軟飯 魚と野菜のスープ煮 ネーブル
	（主な材料）米 ツナ缶 ブロッコリー ささみ かぼちゃ 人参 玉ねぎ BFホワイソース バナナ			米 あおさ 白身魚 ブロッコリー 人参 じゃが芋 ネーブル	
18 木	つぶしがゆ（とろとろ） ポテトすり流し 人参ペースト すまし汁	全がゆ（べたべた） 豆腐と野菜のだし煮 くたくたそうめん汁 ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 豆腐と野菜のだし煮 そうめん汁 ネーブル	鶏おじや ポテトスープ バナナ	鶏おじや ⇒ 軟飯 ポテトスープ バナナ 手づかみかぼちゃ
	（主な材料）米 豆腐 人参 玉ねぎ ほうれん草 そうめん あおさ ネーブル			米 鶏肉 人参 ブロッコリー かぼちゃ じゃが芋 コーン缶	
19 金	つぶしがゆ（とろとろ） 白身魚のすり流し 人参ペースト さつま芋ペースト 野菜スープ	全がゆ（べたべた） 白身魚と芋のスープ煮 野菜スープ バナナ	全がゆ ⇒ 軟飯 白身魚と芋のスープ煮 野菜スープ バナナ 手づかみ芋	ツナおじや あおさ汁 スイカ果汁	ツナおじや ⇒ 軟飯 あおさ汁 スイカ果汁
	（主な材料）米 白身魚 さつま芋 小松菜 人参 玉ねぎ バナナ			米 さつま芋 レタス 人参 ツナ缶 絹ごし豆腐 あおさ スイカ果汁	
20 土	つぶしがゆ（とろとろ） 人参ペースト ブロッコリーすり流し すまし汁	のりがゆ（べたべた） 魚と野菜のスープ（みそ風味） ネーブル	のりがゆ ⇒ 軟飯 魚と野菜のみそ汁 ネーブル	ツナおじや ブロッコリーとポテトのスープ バナナ	ツナおじや ブロッコリーとポテトのスープ バナナ
	（主な材料）米 青のり 白身魚 大根 人参 ほうれん草 ネーブル			米 ツナ缶 大根 人参 ブロッコリー コーン缶 じゃが芋 バナナ	
22 月	つぶしがゆ（とろとろ） 人参ペースト ブロッコリーすり流し すまし汁	みどりがゆ（べたべた） 鶏と野菜のスープ バナナ	みどりがゆ ⇒ 軟飯 鶏と野菜のスープ バナナ	全がゆ（べたべた） ブロッコリーのツナ煮 くたくたそうめん汁	全がゆ ⇒ 軟飯 ブロッコリーのツナ煮 そうめん汁
	（主な材料）米 ブロッコリー ささみ 人参 白菜 かぼちゃ バナナ			米 ブロッコリー 人参 じゃが芋 ツナ缶 そうめん 白菜	
24 水	つぶしがゆ（とろとろ） ポテトすり流し ブロッコリーすり流し 白身魚すり流し 昆布だし	魚入りおじや 大根のスープ（みそ風味） バナナ	魚入りおじや 大根のみそ汁 バナナ 手づかみ大根	あおさがゆ（べたべた） 鶏ささみのくず煮 ポテトスープ	あおさがゆ ⇒ 軟飯 鶏ささみのくず煮 ポテトスープ
	（主な材料）米 白身魚 あおさ ブロッコリー 大根 人参 バナナ			米 あおさ ささみ じゃが芋 人参 ブロッコリー コーン缶	
25 木	つぶしがゆ（とろとろ） 白身魚のすり流し 人参ペースト とうがんすり流し 野菜スープ	おじや 豆腐スープ（みそ風味） ネーブル	おじや 豆腐ととうがんのみそ汁 ネーブル	のりがゆ（べたべた） 魚と野菜のスープ バナナ	のりがゆ ⇒ 軟飯 魚と野菜のスープ バナナ
	（主な材料）米 コーン缶 チンゲン菜 人参 豆腐 あおさ とうがん			米 青のり 白身魚 とうがん チンゲン菜 人参 玉ねぎ バナナ	
26 金	つぶしがゆ（とろとろ） かぼちゃすり流し 人参ペースト すまし汁	全がゆ（べたべた） ツナかぼちゃ あおさ汁 バナナ	全がゆ ⇒ 軟飯 ツナかぼちゃ あおさ汁 バナナ 手づかみかぼちゃ	パンがゆ ⇒ ころころトースト チキンポテトスープ ネーブル	スティックトースト（手づかみ） チキンポテトスープ ネーブル
	（主な材料）米 かぼちゃ 玉ねぎ ツナ缶 あおさ 人参 バナナ			食パン ささみ じゃが芋 人参 玉ねぎ ほうれん草 コーン缶 ネーブル	
27 土	つぶしがゆ（とろとろ） 大根すり流し 人参ペースト すまし汁	おじや 大根スープ（みそ風味） ネーブル	おじや 大根のみそ汁 ネーブル	全がゆ（べたべた） 白身魚のスープ煮 ポテトスープ バナナ	全がゆ ⇒ 軟飯 白身魚のスープ煮 ポテトスープ バナナ
	（主な材料）米 玉ねぎ 人参 ツナ缶 大根 あおさ ネーブル			米 白身魚 大根 青のり じゃが芋 玉ねぎ 人参 コーン缶 バナナ	
29 月	つぶしがゆ（とろとろ） ポテトすり流し 人参ペースト すまし汁	全がゆ（べたべた） 鶏と根菜のうま煮 あおさ汁 ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 鶏と根菜のうま煮 あおさ汁 ネーブル	全がゆ（べたべた） 白身魚のトマト風味 ほうれん草スープ ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 白身魚のトマト風味 ほうれん草スープ ネーブル
	（主な材料）米 ささみ じゃが芋 人参 玉ねぎ あおさ ネーブル			米 白身魚 玉ねぎ 人参 ほうれん草 コーン缶 BFホワイソース バナナ	
30 火	つぶしがゆ（とろとろ） 白身魚のすり流し 人参ペースト とうがんすり流し すまし汁	みどりがゆ（べたべた） 白身魚と人参のうま煮 とうがん汁（みそ風味） ネーブル	みどりがゆ ⇒ 軟飯 白身魚と人参のうま煮 とうがんのみそ汁 ネーブル	芋がゆ（べたべた） 豆腐と野菜のおかか煮 ほうれん草スープ	芋がゆ ⇒ 軟飯 豆腐と野菜のおかか煮 ほうれん草スープ
	（主な材料）米 ブロッコリー 白身魚 コーン缶 とうがん あおさ ネーブル			米 さつま芋 豆腐 とうがん 人参 ほうれん草 コーン缶	