

9月

2025年9月



9月献立表



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月	麦ごはん おかか納豆 切干大根と豚肉の炒め物 鶏のみそ汁	保育乳 さつま芋のポテトフライ オレンジ	保育乳、挽きわり納豆、鶏もも肉、豚肉、みそ	〇さつまいも、米、〇揚げ油、押麦、ごま油、砂糖、〇砂糖	〇オレンジ、にんじん、とうがん、もやし、ピーマン、コーン缶、ねぎ、切り干しだいこん、黒きくらげ	みりん、しょうゆ
2火	ごはん 肉じゃが ごま和え 豆腐みそ汁	保育乳 ちんぴん バイン缶	保育乳、豚肉、〇調製豆腐、沖縄豆腐、みそ、〇卵	米、じゃがいも、〇小麦粉、〇黒砂糖、〇油、すりごま	にんじん、〇バイン缶、たまねぎ、ブロッコリー、えのきたけ、カットわかめ	みりん、しょうゆ
3水	ごはん チキンラタウユ オクラサラダ 青菜スープ	保育乳 豆乳くずもち 黄桃	保育乳、〇調製豆腐、鶏もも肉、豚肉、ウインナー、ツナ油漬缶、〇きな粉	米、〇タピオカ粉、〇黒砂糖、砂糖、油	〇もも缶、たまねぎ、なす、トマト、へちま、にんじん、こまつな、きゅうり、オクラ、しめじ、赤ピーマン、黄ピーマン、にんにく	ケチャップ、和風ドレッシング、みりん、しょうゆ、コンソメ、食塩
4木	ごはん 高野豆腐含め煮 キャベツおかか和え さつま芋みそ汁	麦茶 ジューシーおにぎり	豚肉、高野豆腐、鶏ひき肉、〇鶏もも肉、みそ	〇米、米、さつまいも、片栗粉、砂糖	にんじん、とうがん、こまつな、キャベツ、〇赤ピーマン、〇ねぎ、〇ひじき、麦茶	しょうゆ、みりん、〇しょうゆ、〇食塩、食塩
5金	ごはん 豚肉と野菜みそ炒め 和風スパゲティサラダ 豆腐スープ	保育乳 ごまスコーン なし	保育乳、沖縄豆腐、豚肉、〇プレーンヨーグルト、ツナ油漬缶、〇卵、みそ	米、〇強力粉、〇無塩バター、〇三温糖、サラダ用スパゲティ、油、〇すりごま、砂糖、片栗粉	〇なし、たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、しめじ、こまつな、きゅうり、黄ピーマン	しょうゆ、みりん、食塩、和風ドレッシング
6土	昆布ごはん 鶏と春雨のスープ ミートボール	保育乳 もちもちドーナツ	保育乳、鶏もも肉、肉団子、絹ごし豆腐	米、はるさめ、〇ホットケーキ粉、〇小麦粉、〇砂糖	にんじん、キャベツ、ねぎ、塩こんぶ	みりん、しょうゆ、食塩、ケチャップ
8月	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	保育乳 オートミールクッキー オレンジ	保育乳、豚肉、厚揚げ、大豆水煮、〇卵、ツナ油漬缶、みそ、〇牛乳	米、じゃがいも、〇小麦粉、〇無塩バター、〇黒砂糖、〇オートミール、油、〇黒ごま、砂糖	〇オレンジ、たまねぎ、キャベツ、にんじん、こまつな、カットわかめ	しょうゆ、みりん、食塩
9火	ごはん 魚のコーン焼き ブロッコリーひじき炒め 冬瓜スープ	保育乳 パナナケーキ バイン缶	保育乳、白身魚(キング)、〇卵、豚肉、〇牛乳	米、〇ホットケーキ粉、〇油、マヨネーズ、〇砂糖、油	ブロッコリー、〇バイン缶、とうがん、こまつな、〇パナナ、にんじん、たまねぎ、クリームコーン缶、しめじ、ひじき	しょうゆ、みりん、食塩、パセリ粉
10水	ベジタブルカレー ウインナー オクラおかか和え	保育乳 ツナコーンパン	保育乳、豚肉、ウインナー、〇ツナ油漬缶	米、〇食パン、じゃがいも、〇マヨネーズ	たまねぎ、にんじん、きゅうり、かぼちゃ、オクラ、〇コーン缶、〇赤ピーマン、〇黄ピーマン、〇ピーマン	カレールー、和風ドレッシング
11木	ごはん 鶏肉のマーメレード煮 パパイアイリチー じゃが芋みそ汁	麦茶 寿司おにぎり	保育乳、鶏もも肉、豚肉、〇油揚げ、みそ	〇米、米、じゃがいも、〇三温糖、油、〇白ごま	青パパイア、にんじん、こまつな、えのきたけ、〇にんじん、マーメレード、にら、〇干しいたけ、ひじき、〇味付けのり、麦茶	しょうゆ、〇酢、〇しょうゆ、〇みりん、〇食塩、食塩
12金	中華どんぶり ブロッコリーサラダ オレンジ	保育乳 紅芋ちんすこう 黄桃	保育乳、豚肉、白身魚(キング)、ツナ油漬缶	米、〇小麦粉、〇砂糖、〇ラード、和風ドレッシング、〇紅芋粉、片栗粉、砂糖、揚げ油、油	〇もも缶、オレンジ、にんじん、こまつな、ブロッコリー、ヤングコーン、赤ピーマン、黒きくらげ、しょうが	しょうゆ、みりん
13土	マーボー豆腐どんぶり バイン缶 すまし汁	保育乳 ホットケーキ	保育乳、沖縄豆腐、豚ひき肉、みそ	米、砂糖、油、片栗粉、〇ホットケーキ粉	バイン缶、たまねぎ、にんじん、干しいたけ、にんにく	しょうゆ
15月	🍎🍌🍇🍓🍓🍓 敬老の日 🍌🍌🍌🍌🍌					
16火	☆ お弁当会 ☆	アイスクリーム ウエハース アンパンマンジュース		〇アイスクリーム、〇ウエハース	アンパンマンジュース	
17水	ごはん 豚と野菜しょうが焼き ポテトフライ 豆腐スープ	保育乳 切干し大根とアサチー パナナ	保育乳、豚肉、沖縄豆腐、〇調製豆腐、〇ツナ油漬缶	じゃがいも、米、〇小麦粉、揚げ油、〇油、油、三温糖、片栗粉	〇パナナ、たまねぎ、こまつな、にんじん、〇にんじん、しめじ、赤ピーマン、黄ピーマン、〇ねぎ、〇切り干しだいこん、しょうが、カットわかめ	しょうゆ、みりん、〇ケチャップ、〇ウスターソース、〇食塩、食塩
18木	麦ごはん オクラ納豆 ゴーヤーチャンプルー 春雨スープ	保育乳 ショートブレッド バイン缶	保育乳、挽きわり納豆、沖縄豆腐、豚肉、〇牛乳	米、〇小麦粉、〇無塩バター、〇黒砂糖、押麦、はるさめ、油	たまねぎ、にんじん、ゴーヤー、キャベツ、オクラ、ねぎ、〇バイン缶	みりん、しょうゆ、食塩
19金	野菜みそラーメン 鶏肉の照り焼き オレンジ	麦茶 人参わかめおにぎり	保育乳、鶏もも肉、豚肉、みそ	ゆで中華めん、〇米、砂糖	オレンジ、にんじん、もやし、たまねぎ、キャベツ、コーン缶、赤ピーマン、〇にんじん、にら、〇わかめふりかけ、しょうが、麦茶	しょうゆ、みりん、食塩
20土	ドライカレー		豚肉	米	にんじん、たまねぎ、ピーマン	しょうゆ、みりん、食塩、カレールー
22月	☆ リクエストメニュー ☆ ぞう組さんからのリクエストメニューの日！！ お楽しみに♡					
23火	🍁🍁🍁🍁🍁 秋 分 の 日 🍁🍁🍁🍁🍁					
24水	カレースパゲティ ブロッコリーサラダ 青菜スープ	麦茶 昆布おにぎり	豚ひき肉、大豆水煮	〇米、スパゲティ、〇白ごま	たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、こまつな、えのきたけ、ピーマン、〇塩こんぶ、にんにく、麦茶	カレールー、ケチャップ、みりん、しょうゆ、ウスターソース、食塩、和風ドレッシング
25木	みそすき井 ごま和え オレンジ	保育乳 きなこトースト	保育乳、沖縄豆腐、豚肉、〇きな粉、みそ、〇調製豆腐	米、〇食パン、しらたき、〇無塩バター、〇砂糖、砂糖、すりごま、片栗粉、油	オレンジ、にんじん、たまねぎ、もやし、こまつな、長ねぎ、ごぼう、しょうが	みりん、しょうゆ
26金	ウッチンライス ミートローフ 野菜ソテー ポテトスープ	保育乳 誕生会ケーキ(コア)	保育乳、豚肉、豚ひき肉、〇卵、卵、〇牛乳、ツナ油漬缶	米、じゃがいも、〇ホットケーキ粉、〇三温糖、〇無塩バター、〇生クリーム、パン粉、砂糖、油、〇砂糖	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、みりん、しょうゆ、ウスターソース、食塩
27土	もずくどんぶり オレンジ すまし汁	保育乳 ジャムサンド	保育乳、鶏ひき肉	米、砂糖、片栗粉、〇食パン	オレンジ、もずく、コーン缶、赤ピーマン、ピーマン、しょうが、わかめ、たまねぎ、〇ジャム	しょうゆ、みりん
29月	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 マカロニのカレー煮	保育乳、豚肉、沖縄豆腐、〇鶏もも肉	じゃがいも、米、〇マカロニ、あわ、〇油、油、砂糖、片栗粉	〇たまねぎ、にんじん、こまつな、えのきたけ、〇にんじん、〇コーン缶、赤ピーマン、黄ピーマン、ピーマン、黒きくらげ、〇にんにく	しょうゆ、みりん、〇カレールー、〇ケチャップ、食塩、〇ウスターソース
30火	ごはん 魚のオーロラ焼き 乾物の炒め煮 冬瓜スープ	保育乳 人参ケーキ パナナ	保育乳、白身魚(キング)、〇卵、豚肉、〇牛乳、油揚げ	米、〇ホットケーキ粉、〇油、〇砂糖、マヨネーズ、砂糖、はるさめ(緑豆)、油、〇白ごま	〇パナナ、とうがん、こまつな、えのきたけ、〇にんじん、にんじん、ピーマン、かんぴょう(乾)、ひじき、干しいたけ	しょうゆ、ケチャップ、酢、みりん、食塩、〇シナモン

☆ 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



9月 離乳食こんだて表①



2025年9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	月	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参タマネギ青菜冬瓜ペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク さつま芋煮	5倍がゆ軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク さつま芋煮	軟飯一ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク さつま芋煮	ミルク、白身魚	米、さつまいも	にんじん、とうがん、もやし、ピーマン、コーン缶、ねぎ、切り干しだいこん、こまつな、たまねぎ
2	火	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参タマネギパプリカホトトギスペースト	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	軟飯一ごはん 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆおにぎり	ミルク、豚肉、豆腐	米、じゃがいも	にんじん、たまねぎ、ブロッコリー、えのきたけ、カットわかめ
3	水	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参タマネギ青菜ホトトギスペースト	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	軟飯一ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆおにぎり	ミルク、白身魚	米、じゃがいも	たまねぎ、なす、トマト、にんじん、こまつな、きゅうり、オクラ、しめじ、赤ピーマン、黄ピーマン
4	木	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参キャベツ青菜タマネギペースト	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 豆腐そぼろ煮 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	軟飯一ごはん 豆腐そぼろ煮 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆおにぎり	ミルク、豆腐、鶏ひき肉	米、さつまいも	にんじん、とうがん、こまつな、キャベツ、赤ピーマン、ねぎ、ひじき
5	金	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参タマネギ青菜ホトトギスペースト	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	軟飯一ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆおにぎり	ミルク、白身魚	米、じゃがいも	たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、しめじ、こまつな、きゅうり、黄ピーマン
6	土	野菜がゆ	ぞうすい	ぞうすい	ぞうすい	鶏もも肉	米	にんじん、キャベツ、ねぎ
8	月	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参キャベツ青菜タマネギペースト	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	軟飯一ごはん 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆおにぎり	ミルク、豚肉、豆腐	米、じゃがいも	たまねぎ、キャベツ、にんじん、こまつな、カットわかめ
9	火	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参タマネギ青菜冬瓜ペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 芋がゆ	5倍がゆ軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 芋がゆ	軟飯一ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 芋がゆおにぎり	ミルク、白身魚	米、さつまいも	ブロッコリー、とうがん、こまつな、にんじん、たまねぎ、しめじ、ひじき
10	水	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参タマネギ青菜ホトトギスペースト	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	軟飯一ごはん 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜ペーストサンド	ミルク、豚肉、豆腐	米、食パン、じゃがいも	たまねぎ、にんじん、きゅうり、かぼちゃ、オクラ、コーン缶、赤ピーマン、黄ピーマン、ピーマン、こまつな
11	木	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参タマネギ青菜ホトトギスペースト	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	軟飯一ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆおにぎり	ミルク、白身魚	米、じゃがいも	にんじん、こまつな、えのきたけ、干しいたけ、ひじき、たまねぎ
12	金	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参タマネギ青菜サツマイモペースト	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	軟飯一ごはん 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、さつまいも	にんじん、こまつな、ブロッコリー、ヤングコーン、赤ピーマン、たまねぎ
13	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
15	月	🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 敬老の日 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷						

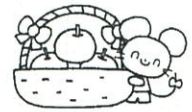
★離乳食の段階は目安であり、子どもの成長や発達に合わせてすすめていきます

☆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



9月 離乳食こんだて表②



2025年9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	火	☆ お 弁 当 会 ☆				ミルク、豆腐	米、じゃがいも	たまねぎ、にんじん、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→おにぎり				
17	水	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参タマネギ 青菜ポテトペースト	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	じゃがいも、米	たまねぎ、こまつな、にんじん、しめじ、赤ピーマン、黄ピーマン、ねぎ、切り干しだいこん、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				
18	木	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参タマネギ 青菜サツマイモペースト	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、さつまいも	たまねぎ、にんじん、ゴーヤー、キャベツ、オクラ、ねぎ、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				
19	金	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参タマネギ 青菜キャベツペースト	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、もやし、たまねぎ、キャベツ、コーン缶、赤ピーマン、こまつな
		ミルク 芋がゆ	ミルク 芋がゆ	ミルク 芋がゆ→おにぎり				
20	土	野菜がゆ	ぞうすい	ぞうすい	ぞうすい	豆腐、豚肉	米	にんじん、しめじ、こまつな、えのきたけ、ねぎ
								
22	月	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参タマネギ 青菜ポテトペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 鶏肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 鶏肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、鶏肉、豆腐	米、じゃがいも	にんじん、とうがん、たまねぎ、こまつな、えのきたけ、生しいたけ、ねぎ、切り干しだいこん
22	火	 秋 分 の 日 						
24	水	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参タマネギ 青菜ポテトペースト	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	たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、こまつな、えのきたけ、ピーマン
		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	木	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参タマネギ 青菜サツマイモペースト	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、食パン、さつまいも	にんじん、たまねぎ、もやし、こまつな、ごぼう
		ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜ペーストサント				
26	金	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参タマネギ 青菜ポテトペースト	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、ホットケーキ粉	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
		ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ	ミルク ホットケーキ				
27	土	野菜がゆ	ぞうすい	ぞうすい	ぞうすい	鶏ひき肉	米	もずく、コーン缶、赤ピーマン、ピーマン、にんじん
								
29	月	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参タマネギ 青菜ポテトペースト	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	たまねぎ、にんじん、こまつな、えのきたけ、コーン缶、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 野菜がゆ→おにぎり				
30	火	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参タマネギ 青菜冬瓜ペースト	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	とうがん、こまつな、えのきたけ、にんじん、ピーマン、ひじき、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				

★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