



令和3年

11月

予定献立表



可愛保育園
日清医療食品(株)

日	曜日	こんだて	<あか> 血や肉をつくる	<きいろ> 熱や力になる	<みどり> 体の調子を整える	おやつ	
1日	月	玄米ご飯 ささみのピカタ 青菜のおかかあえ かみかみごぼう 豆腐のみそ汁 果物	ささみ 卵 糸削り 豆腐 わかめ 豆乳 ハム チーズ 牛乳	米 押麦 小麦粉 油 砂糖 ごま マヨネーズ	小松菜 人参 ごぼう しめじ 玉ねぎ 果物	牛乳 オニオンブレッド	
2日	火	三色丼 ひじきサラダ 冬瓜のみそ汁 果物	鶏ミンチ 卵 ひじき 大豆 きざみ揚げ 牛乳	米 押麦 砂糖 油 マヨネーズ ごま 金時豆 黒糖	玉ねぎ ホウレン草 パプリカ きゅうり 切干 大根 冬瓜 人参 ねぎ 果物	麦茶 沖縄ぜんざい ソフトサラダ	
3日	水	文化の日					
4日	木	肉うどん もずくかき揚げ 青菜の白和え 果物	豚肩 かまぼこ もずく しらす 卵 豆腐 ツナ わかめ さけ 牛乳	うどん 砂糖 小麦粉 油 ごま 米	ねぎ 玉ねぎ 人参 からし菜 果物	牛乳 しゃけとわかめのおにぎり	
5日	金	秋の遠足					牛乳 チョコチップクッキー
6日	土	豚焼肉丼 さつま芋サラダ モロヘイヤのみそ汁 果物	豚肩 のり 絹厚揚げ 牛乳	米 油 さつま芋 マヨネーズ	人参 玉ねぎ ピーマン レーズン モロヘイヤ 白ねぎ 果物	牛乳 レモンケーキ	
8日	月	麦ご飯 魚マヨネーズ焼き オクラおかか和え 肉じゃが もずくスープ 果物	たら 糸削り 豚肩 糸こんにゃく もずく チーズ 豆乳	米 押麦 マヨネーズ 砂糖 油 さつま芋	玉ねぎ ピーマン パプリカ オクラ じゃが芋 しいたけ 人参 いんげん えのき 貝割大根 果物	豆乳ココア さつまポテトフライ	
9日	火	ロールパン マカロニグラタン ブロッコリーのサラダ キャベツのスープ 果物	鶏小間 チーズ ひじき 卵 ツナ 牛乳	バターロール マカロニ 小麦粉 バター 砂糖 ごま まじり 生クリーム	人参 玉ねぎ グリンピース しめじ フロccoli リー コーン パプリカ キャベツ 果物	牛乳 菜めしおにぎり	
10日	水	玄米ご飯 レバーのゴマソース 粉ふき芋 野菜炒め 白菜のみそ汁 フルーツヨーグルト	豚レバー 青のり ちくわ きざみ揚げ ヨーグルト きな粉 牛乳	米 玄米 ごま 砂糖 油 バター 黒糖 うむくじ	じゃが芋 ホウレン草 人参 しめじ 玉ねぎ 白菜 大根菜 果物	牛乳 くずもち	
11日	木	あわご飯 豆腐とツナのオープン焼き 筑前煮 そうめん汁 果物	豆腐 ツナ 卵 鶏小間 牛乳	米 もちきび 砂糖 そうめん 油 さつま芋 生クリーム クラッカー クリームチーズ	パプリカ ホウレン草 大根 たけのこ 人参 しいたけ きぬさや ねぎ 果物	牛乳 焼きチーズケーキ	
12日	金	黒米ご飯 とんかつ キャベツの梅あえ ひじき炒め煮 かぶのみそ汁 果物	豚ロース 卵 ひじき さ つま揚げ ツナ 牛乳	米 黒米 小麦粉 パン粉 油 砂糖	キャベツ きゅうり 人参 もやし いんげん かぶ チンゲン菜 白ねぎ 玉ねぎ パプリカ コーン 果物	牛乳 ツナマヨトースト	
13日	土	チャーハン 春雨中華和え 豆腐の中華スープ 黄桃缶	ウインナー ささみ 豆腐	米 春雨 油 ごま油 砂糖	人参 玉ねぎ ピーマン きゅうり パプリカ 小松菜 コーン 果物	牛乳 原宿ドッグ	
15日	月	お祝い寿司 エビフライ 温サラダ もずくスープ フルーツ盛り	卵 エビ もずく 豆腐 のり 牛乳	米 砂糖 油 小麦粉 パン粉 マヨネーズ	人参 れんこん しいたけ きぬさや 玉ねぎ ピーマン ブロッコリー カリフラワー ねぎ 果物	牛乳 紅蒸しパン	
16日	火	野菜そば ほうれん草の白和え さつま芋とりんごの甘煮 果物	豚もも 油揚げ ツナ 豆腐 牛乳	沖縄そば 油 さつま芋 ごま 砂糖 米	キャベツ 玉ねぎ 人参 チンゲン菜 ねぎ ほう れん草 果物	牛乳 いなりずし	
17日	水	麦ご飯 白身魚のケチャップあん 茹ブロッコリー パパイヤイリチー じゃが芋のみそ汁 果物	たら ツナ 卵 牛乳	米 押麦 油 小麦粉 バター 砂糖 つぶあん	ブロッコリー パパイア 人参 なら じゃが芋 しめじ チンゲン菜 果物	ヤクルト 小倉スコーン	
18日	木	あわご飯 スパニッシュオムレツ 青菜のソテー クリームスープ 果物	卵 ハム チーズ さつま 揚げ 鶏小間 牛乳	米 もちきび バター 油 小麦粉 ラード 砂糖	じゃが芋 トマト 枝豆 小松菜 人参 えのき 玉ねぎ 白菜 マッシュルーム 果物	牛乳 紅芋ちんすこう	
19日	金	たけのこご飯 魚のポテト焼き コールスロー クーペイリチー かぼちゃのみそ汁 黄桃缶	鶏小間 きざみ揚げ さけ 刻み昆布 糸こんにゃく 豚肩 きな粉 牛乳	米 押麦 砂糖 バター マヨネーズ 食パン	たけのこ にんじん ねぎ じゃが芋 キャベツ コーン 切干大根 南瓜 玉ねぎ 大根菜 果物	牛乳 きなこクリームサンド	
20日	土	麻婆丼 ナムル コーンスープ 杏仁フルーツ	豆腐 豚ミンチ ちくわ 牛乳	米 ごま油 砂糖 ごま 今川焼き	しいたけ 人参 玉ねぎ たけのこ なら もやし きゅうり パプリカ コーン ホウレン草 果物		
22日	月	あわご飯 チキン南蛮 からし菜ちゃんぶる～ 大根のみそ汁 果物	鶏もも 卵 豆腐 ツナ きざみ揚げ しらす 青のり 牛乳	米 もちきび 小麦粉 油 砂糖 マヨネーズ	玉ねぎ パプリカ からし菜 人参 大根 しめ じ ねぎ キャベツ 果物	牛乳 お好み焼き	
23日	火	勤労感謝の日					
24日	水	チキンライス ブロッコリーサラダ チーズハンバーグ クリームスープ 果物	鶏小間 豚ミンチ 豚レ バー 豆腐 ちくわ ウイ ンナー チーズ 牛乳	米 パン粉 マヨネーズ 砂糖	人参 パプリカ 玉ねぎ ピーマン トマト フ ロccoli じゃが芋 果物	ジュース お誕生日ケーキ	
25日	木	はんだまご飯 さばの塩焼き 南瓜のそぼろ煮 レバー入り豚汁 キュウリのおかか和え 果物	さば 糸削り 鶏ミンチ 豚もも 豚レバー 牛乳	米 油 さつま芋 ごま	はんだま きゅうり 南瓜 人参 いんげん こ ぼう 大根 白ねぎ 果物	牛乳 大学芋	
26日	金	チキンカレー ひじきと大豆のサラダ 卵とトマトのスープ 果物	鶏小間 ひじき 大豆 卵 ツナ のり 牛乳	米 押麦 油 小麦粉 ゴ マドレ マヨネーズ	人参 玉ねぎ じゃが芋 なす セロリ グリン ピース パプリカ いんげん トマト 果物	牛乳 ツナマヨおにぎり	
27日	土	ビビンバ丼 キャベツの和え物 ゆし豆腐 果物	豚肩 ツナ ゆし豆腐 牛 乳	米 押麦 ごま ごま油 砂糖	もやし 小松菜 人参 キャベツ コーン きゅ うり ねぎ 果物	牛乳 ちよぼちよぼクッキー	
29日	月	あわご飯 焼肉 マカロニサラダ きのこのみそ汁 果物	牛肩 卵 牛乳	米 もちきび ごま油 砂糖 マカロニ マヨネーズ バター かつお節	玉ねぎ キャベツ 人参 ピーマン パプリカ きゅうり えのき しめじ しいたけ 大根 果 物	牛乳 バナナマフィン	
30日	火	ふりかけご飯 さばの蒲焼き風 かりかりきゅうり 人参しりしり なすと油揚げのみそ汁 果物	さば 卵 きざみ揚げ ウ インナー 牛乳	米 押麦 油 砂糖 ごま コッパパン マヨネーズ	きゅうり 人参 玉ねぎ なら なす ねぎ キャベツ 果物	牛乳 ホットドッグ	

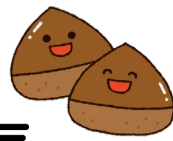
☆献立は材料、その他の都合により変更することがあります。

☆アレルギー対応食は医師の診断書に基づき実施しています。





11月 離乳食献立表



<その1>

可愛保育園

日清医療食品(株)

回食	1回食(午前)			2回食(午後)	
月齢	5・6ヶ月頃(開始後一ヶ月)	7・8ヶ月	9・10・11ヶ月	7・8ヶ月頃	9・10・11ヶ月頃
固さの目安	トロトロ⇒ベタベタ	舌でつぶせる固さ	歯ぐきでつぶせる固さ	舌でつぶせる固さ	歯ぐきでつぶせる固さ
目安	ヨーグルト状	絹ごし豆腐位(つぶつぶ)	バナナ位(荒みじん切り)	絹ごし豆腐位(つぶつぶ)	バナナ位(荒みじん切り)
1	10倍がゆ さつまいもと人参のペースト すまし汁	全粥 ささみと青菜のつぶし煮 さつまいもと人参つぶし煮 豆腐すまし汁 果物	軟飯 ささみと青菜の柔らか煮 さつまいもと人参柔らか煮 豆腐のすまし汁 果物	全粥 魚と玉ねぎのつぶし煮 じゃが芋のすまし汁	軟飯 魚と玉ねぎの柔らか煮 じゃが芋のすまし汁
月	(主な材料) 米 さつまいも 人参 小松菜 豆腐 果物			(主な材料) 米 たら 玉ねぎ じゃが芋	
2	10倍がゆ 冬瓜のペースト すまし汁	二色丼 きゅうりとひじきのつぶし煮 煮 冬瓜すまし汁 果物	二色丼 きゅうりとひじきの柔らか煮 煮 冬瓜すまし汁 果物	全粥 しらすと人参のつぶし煮 キャベツのすまし汁	軟飯 しらすと人参の柔らか煮 キャベツすまし汁
火	(主な材料) 米 冬瓜 鶏ミンチ ほうれん草 きゅうり ひじき 果物			(主な材料) 米 しらす 人参 キャベツ	
3	文化の日				
水					
4	10倍がゆ 豆腐ペースト すまし汁	全粥 豆腐と人参のつぶし煮 青菜と玉ねぎつぶし煮 もずくのすまし汁 果物	軟飯 豆腐と人参の柔らか煮 青菜と玉ねぎ柔らか煮 もずくのすまし汁 果物	全粥 魚と白菜のつぶし煮 わかめのすまし汁	軟飯 魚と白菜の柔らか煮 わかめのすまし汁
木	(主な材料) 米 豆腐 人参 小松菜 玉ねぎ もずく 果物			(主な材料) 米 たら 白菜 わかめ	
5	秋の遠足				
金				(主な材料) 米 鶏ミンチ 人参 オクラ	
6	10倍がゆ さつまいもペースト すまし汁	全粥 果物 ささみとブロッコリーのつぶし煮 さつまいものつぶし煮 人参のすまし汁	軟飯 ささとブロッコリーの柔らか煮 さつまいもの柔らか煮 人参のすまし汁 果物	全粥 大根とトマトのつぶし煮 キャベツのすまし汁	軟飯 大根とトマトの柔らか煮 キャベツのすまし汁
土	(主な材料) 米 さつまいも ささみ ブロッコリー 人参 果物			(主な材料) 米 大根 トマト キャベツ	
8	10倍がゆ 人参と玉ねぎペースト すまし汁	全粥 白身魚とオクラのつぶし煮 人参と玉ねぎのつぶし煮 じゃが芋すまし汁 果物	軟飯 白身魚とオクラの柔らか煮 人参と玉ねぎの柔らか煮 じゃが芋すまし汁 果物	全粥 南瓜とほうれん草のつぶし煮 わかめのすまし汁	軟飯 南瓜とほうれん草の柔らか煮 煮 わかめのすまし汁
月	(主な材料) 米 人参 玉ねぎ たら オクラ じゃが芋 果物			(主な材料) 米 南瓜 ほうれん草 わかめ	
9	10倍がゆ トマトと青菜ペースト すまし汁	全粥 果物 ささみと青菜つぶし煮 ブロッコリーとひじきのつぶし煮 トマトのスープ	軟飯 果物 ささみと青菜柔らか煮 ブロッコリーとひじき柔らか煮 トマトのスープ	全粥 しらすと人参のつぶし煮 キャベツのすまし汁	軟飯 しらすと人参の柔らか煮 キャベツのすまし汁
火	(主な材料) 米 トマト チンゲン菜 ささみ ブロッコリー ひじき 果物			(主な材料) 米 しらす 人参 キャベツ	
10	10倍がゆ 白菜と人参ペースト すまし汁	全粥 鶏レバーと南瓜つぶし煮 白菜と人参つぶし煮青菜すまし汁果物	軟飯 鶏レバーと南瓜の柔らか煮 白菜と人参柔らか煮青菜のすまし汁果物	全粥 魚とじゃが芋のつぶし煮 玉ねぎのすまし汁	軟飯 魚とじゃが芋の柔らか煮 玉ねぎのすまし汁
水	(主な材料) 米 白菜 人参 鶏レバー 南瓜 ほうれん草 果物			(主な材料) 米 たら じゃが芋 玉ねぎ	
11	10倍がゆ 豆腐と青菜のペースト すまし汁	全粥 豆腐と青菜のつぶし煮 大根人参のつぶし煮 さつまいものすまし汁 果物	軟飯 豆腐と青菜の柔らか煮 大根人参の柔らか煮 さつまいものすまし汁 果物	全粥 ブロッコリーのそぼろ煮 白菜のすまし汁	軟飯 ブロッコリーのそぼろ煮 白菜のすまし汁
木	(主な材料) 米 豆腐 ほうれん草 大根 人参 さつまいも 果物			(主な材料) 米 鶏ミンチ ブロッコリー 白菜	
12	10倍がゆ キャベツと人参のペースト すまし汁	全粥 ささみとひじきつぶし煮 キャベツと人参のつぶし煮 わかめのすまし汁 果物	軟飯 ささみとひじき柔らか煮 キャベツの柔らか煮 わかめのすまし汁 果物	全粥 大根と青菜のつぶし煮 豆腐のすまし汁	軟飯 大根と青菜の柔らか煮 豆腐のすまし汁
金	(主な材料) 米 キャベツ 人参 ささみ きゅうり ひじき わかめ 果物			(主な材料) 米 大根 チンゲン菜 豆腐	
13	10倍がゆ さつまいもペースト すまし汁	全粥 白身魚と人参のつぶし煮 さつまいものつぶし煮 きゅうりのすまし汁 果物	軟飯 白身魚と人参の柔らか煮 さつまいもの柔らか煮 きゅうりのすまし汁 果物	全粥 ささみと小松菜のつぶし煮 南瓜のすまし汁	軟飯 ささみと小松菜の柔らか煮 南瓜のすまし汁
土	(主な材料) 米 さつまいも 人参 たら きゅうり 果物			(主な材料) 米 ささみ 小松菜 南瓜	
15	10倍がゆ じゃが芋と人参ペースト すまし汁	全粥 白身魚のつぶし煮 じゃが芋と人参つぶし煮 青菜すまし汁 果物	軟飯 白身魚の柔らか煮 じゃが芋と人参柔らか煮 青菜すまし汁 果物	全粥 オクラとツナのつぶし煮 冬瓜のすまし汁	軟飯 オクラとツナの柔らか煮 冬瓜のすまし汁
月	(主な材料) 米 じゃが芋 人参 たら ブロッコリー 小松菜			(主な材料) 米 ツナ オクラ 冬瓜	

※ 厚生労働省『授乳・離乳の支援ガイド』に沿って離乳食を進めます。
 ※ 献立は月齢ごとの目安です。使用食品、調理形態、分量など、個人差を考慮しながら進めます。
 ※ 離乳の完了は1歳から1歳6ヶ月です。進み具合をみながら、幼児食へ移行していきます。





11月 離乳食献立表

〈その2〉

可愛保育園

回食	1回食 (午前)			2回食 (午後)	
月齢	5・6ヶ月頃 (開始後一ヶ月)	7・8ヶ月	9・10・11ヶ月	7・8ヶ月頃	9・10・11ヶ月頃
固さの目安	トロトロ ⇒ バタバタ	舌でつぶせる固さ	歯ぐきでつぶせる固さ	舌でつぶせる固さ	歯ぐきでつぶせる固さ
固さの目安	ヨーグルト状	絹ごし豆腐位(つぶつぶ)	バナナ位 (荒みじん切り)	絹ごし豆腐位(つぶつぶ)	バナナ位 (荒みじん切り)
16	10倍がゆ 豆腐のペースト すまし汁	全粥 豆腐とほうれん煮のつぶし煮 人参と芋のつぶし煮 キャベツのすまし汁 果物	軟飯 豆腐とほうれん煮の柔らか煮 人参と芋の柔らか煮 キャベツのすまし汁 果物	全粥 しらすとインゲンのつぶし煮 レタスのすまし汁	軟飯 しらすとインゲンの柔らか煮 レタスのすまし汁
火	(主な材料) 米 豆腐 ほうれん草 人参 さつまいも キャベツ 果物			(主な材料) 米 しらす インゲン レタス	
17	10倍がゆ 白身魚と南瓜ペースト すまし汁	全粥 白身魚と南瓜のつぶし煮 ブロッコリーのつぶし煮 じゃが芋のすまし汁 果物	軟飯 白身魚と南瓜の柔らか煮 ブロッコリーの柔らか煮 じゃが芋のすまし汁 果物	全粥 ささみと人参のつぶし煮 青菜のすまし汁	軟飯 ささみと人参の柔らか煮 青菜のすまし汁
水	(主な材料) 米 たら 南瓜 ブロッコリー 玉ねぎ じゃが芋 果物			(主な材料) 米 ささみ 人参 チンゲン菜	
18	10倍がゆ じゃが芋ペースト すまし汁	全粥 じゃが芋のそぼろ煮 青菜と玉ねぎのつぶし煮 トマトのすまし汁 果物	軟飯 じゃが芋のそぼろ煮 青菜と玉ねぎの柔らか煮 トマトすまし汁 果物	全粥 さつまいもと南瓜のつぶし煮 ほうれん草のすまし汁	軟飯 さつまいもと南瓜の柔らか煮 ほうれん草のすまし汁
木	(主な材料) 米 じゃが芋 鶏ミンチ 小松菜 玉ねぎ トマト 果物			(主な材料) 米 さつまいも 南瓜 ほうれん草	
19	10倍がゆ 南瓜のペースト すまし汁	もずく粥 たらと玉ねぎつぶし煮 キャベツのつぶし煮 南瓜のすまし汁 果物	もずく粥 たらと玉ねぎ柔らか煮 キャベツの柔らか煮 南瓜のすまし汁 果物	全粥 しらすとブロッコリーのつぶし煮 人参のすまし汁	軟飯 しらすとブロッコリーの柔らか煮 人参のすまし汁
金	(主な材料) 米 南瓜 もずく たら 玉ねぎ キャベツ 果物			(主な材料) 米 しらす ブロッコリー 人参	
20	10倍がゆ 豆腐と人参ペースト すまし汁	全粥 豆腐と人参のつぶし煮 青菜と玉ねぎのつぶし煮 きゅうりのすまし汁 果物	軟飯 豆腐と人参の柔らか煮 青菜と玉ねぎの柔らか煮 きゅうりのすまし汁 果物		
土	(主な材料) 米 豆腐 人参 ほうれん草 玉ねぎ きゅうり 果物				
22	10倍がゆ 大根と人参のペースト すまし汁	全粥 ささみとブロッコリーつぶし煮 大根人参のつぶし煮 わかめのすまし汁 果物	軟飯 ささみとブロッコリー柔らか煮 大根人参の柔らか煮 わかめのすまし汁 果物	全粥 ツナとキャベツのつぶし煮 南瓜のすまし汁	軟飯 ツナとキャベツの柔らか煮 南瓜のすまし汁
月	(主な材料) 米 大根 人参 ささみ ブロッコリー わかめ 果物			(主な材料) 米 ツナ キャベツ 南瓜	
23	勤労感謝の日				
火					
24	10倍がゆ キャベツと人参のペースト すまし汁	全粥 南瓜とツナのつぶし煮 トマトときゅうりつぶし煮 青菜すまし汁 果物	軟飯 南瓜とツナの柔らか煮 トマトときゅうり柔らか煮 青菜すまし汁 果物	全粥 冬瓜と小松菜のつぶし煮 白菜のすまし汁	軟飯 冬瓜と小松菜の柔らか煮 白菜のすまし汁
水	(主な材料) 米 キャベツ 人参 南瓜 トマト きゅうり ほうれん草 果物			(主な材料) 米 冬瓜 小松菜 白菜	
25	10倍がゆ じゃが芋と人参ペースト すまし汁	全粥 白身魚と人参つぶし煮 じゃが芋とインゲンつぶし煮 大根のすまし汁 果物	軟飯 白身魚と人参の柔らか煮 じゃが芋とインゲン柔らか煮 大根のすまし汁 果物	全粥 さつまいもと南瓜のつぶし煮 わかめのすまし汁	軟飯 さつまいもと南瓜の柔らか煮 わかめのすまし汁
木	(主な材料) 米 じゃが芋 人参 たら インゲン 大根 果物			(主な材料) 米 さつまいも 南瓜 わかめ	
26	10倍がゆ 人参と玉ねぎのペースト すまし汁	野菜丼 冬瓜のつぶし煮 じゃが芋のすまし汁 果物	野菜丼 冬瓜の柔らか煮 じゃが芋のすまし汁 果物	全粥 しらすと青菜のつぶし煮 トマトのすまし汁	軟飯 しらすと青菜の柔らか煮 トマトのすまし汁
金	(主な材料) 米 人参 玉ねぎ なす 鶏ミンチ オクラ 冬瓜 じゃが芋 果物			(主な材料) 米 しらす ほうれん草 トマト	
27	10倍がゆ ゆし豆腐 すまし汁	全粥 ささみと人参のつぶし煮 南瓜と青菜のつぶし煮 ゆし豆腐 果物	軟飯 ささみと人参の柔らか煮 南瓜と青菜の柔らか煮 ゆし豆腐 果物	全粥 さつまいもとチンゲン菜のつぶし煮 レタスのすまし汁	軟飯 さつまいもとチンゲン菜の柔らか煮 レタスのすまし汁
土	(主な材料) 米 ゆし豆腐 ささみ 人参 南瓜 小松菜 果物			(主な材料) 米 さつまいも チンゲン菜 レタス	
29	10倍がゆ きゅうりと玉ねぎのペースト すまし汁	全粥 果物 豆腐と人参つぶし煮 きゅうりと玉ねぎのつぶし煮 キャベツのすまし汁	軟飯 果物 豆腐と人参柔らか煮 きゅうりと玉ねぎの柔らか煮 キャベツのすまし汁	全粥 しらすと大根のつぶし煮 南瓜のすまし汁	軟飯 しらすと大根の柔らか煮 南瓜のすまし汁
月	(主な材料) 米 きゅうり 玉ねぎ 豆腐 人参 キャベツ 果物			(主な材料) 米 しらす 大根 南瓜	
30	10倍がゆ 白身魚のペースト すまし汁	全粥 白身魚のつぶし煮 玉ねぎと人参つぶし煮 なすのすまし汁 果物	軟飯 白身魚の柔らか煮 玉ねぎと人参柔らか煮 なすのすまし汁 果物	全粥 キャベツのそぼろ煮 わかめのすまし汁	軟飯 キャベツのそぼろ煮 わかめのすまし汁
火	(主な材料) 米 たら ブロッコリー 玉ねぎ 人参 なす 果物			(主な材料) 米 鶏ミンチ キャベツ わかめ	



※ 厚生労働省『授乳・離乳の支援ガイド』に沿って離乳食を進めます。
 ※ 献立は月齢ごとの目安です。使用食品、調理形態、分量など、個人差を考慮しながら進めます。
 ※ 離乳の完了は1歳から1歳6ヶ月です。進み具合をみながら、幼児食へ移行していきます。

