



離乳食こんだて

社会福祉法人マリヤ福祉会
いちごえ保育園

【平成30年】

- ★ 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。

【NO1】 (作成者) 栄養士 野原正子

回数	1回食 (午前)			2回食 (午後)	
	5・6ヶ月頃 (開始後1ヶ月間)	7・8ヶ月頃	9・10・11ヶ月頃	7・8ヶ月頃	9・10・11ヶ月頃
月令	5・6ヶ月頃 (開始後1ヶ月間)	7・8ヶ月頃	9・10・11ヶ月頃	7・8ヶ月頃	9・10・11ヶ月頃
形態	なめらかにすりつぶした状態	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	プレーンヨーグルト状(ごっくん)	絹ごし豆腐位(もぐもぐ)	バナナ位(かみかみ)	絹ごし豆腐位(もぐもぐ)	バナナ位(かみかみ)
15金	10倍がゆ(とろとろ) 豆腐のすり流し トマトペースト すまし汁 (主な材料) 米 トマト レタス そうめん 大根 人参 絹ごし豆腐 ネーブル	全がゆ(べたべた) つぶしトマト 具だくさんそうめん ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 刻みトマト 具だくさんそうめん ネーブル	全がゆ(べたべた) 白身魚とポテトのうま煮 あおさ汁 きなこバナナ 米 白身魚 じゃが芋 玉ねぎ 人参 あおさ 麩 バナナ きなこ	全がゆ ⇒ 軟飯 白身魚とポテトのうま煮 あおさ汁 きなこバナナ
16土	10倍がゆ(とろとろ) 人参ペースト 豆腐のすり流し 野菜スープ (主な材料) 米 鶏ささみ 人参 ブロッコリー 玉ねぎ 絹ごし豆腐 あおさ	全がゆ(べたべた) ツナじゃが みそ汁 スイカ	全がゆ ⇒ 軟飯 ツナじゃが みそ汁 スイカ	おじや ひき割り納豆 野菜スープ ネーブル (主な材料) 米 ツナ缶 人参 ひき割り納豆 キャベツ ブロッコリー 大根 ネーブル	おじや ひき割り納豆 野菜スープ ネーブル
18月	10倍がゆ(とろとろ) ポテトペースト かぼちゃペースト すまし汁 (主な材料) 米 小松菜 かぼちゃ じゃが芋 白身魚 人参 スイカ	全がゆ(べたべた) 鶏と野菜のうま煮 あおさ汁 ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 鶏と野菜のうま煮 あおさ汁 ネーブル	菜がゆ(べたべた) 野菜マッシュ 魚のみそ汁 スイカ	菜がゆ ⇒ 軟飯 野菜マッシュ 魚のみそ汁 スイカ
19火	10倍がゆ(とろとろ) 人参ペースト 豆腐のすり流し 野菜スープ (主な材料) 米 鶏ささみ かぼちゃ 大根 キャベツ りんご	全がゆ(べたべた) 鶏ささみのりんご煮 みそ汁 ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 鶏ささみのりんご煮 みそ汁 ネーブル	全がゆ(べたべた) かぼちゃの鶏あんかけ 野菜スープ りんごゼリー	全がゆ ⇒ 軟飯 かぼちゃの鶏あんかけ 野菜スープ りんご
20水	10倍がゆ(とろとろ) 小松菜ペースト 大根ペースト すまし汁 (主な材料) 米 小松菜 鶏ささみ りんご 人参 大根 わかめ ネーブル	菜がゆ(べたべた) 鶏ささみのりんご煮 みそ汁 ネーブル	菜がゆ ⇒ 軟飯 鶏ささみのりんご煮 みそ汁 ネーブル	10倍がゆ(とろとろ) ポテトすり流し 豆腐のすり流し とうがんスープ (主な材料) 米 絹ごし豆腐 人参 じゃが芋 ブロッコリー とうがん りんご	全がゆ(べたべた) 豆腐と野菜のだし煮 とうがんみそ汁 りんご
21木	10倍がゆ(とろとろ) とろとろきなこバナナ ポテトとトマトのだし煮 すまし汁 (主な材料) 米 玉ねぎ ツナ缶 人参 トマト 鶏ささみ じゃが芋 コーン缶 バナナ Pヨーグルト	おじや つぶしトマト チキンスープ バナナヨーグルト	おじや トマト チキンスープ バナナヨーグルト	おじや ひき割り納豆 みそ汁 りんご 米 人参 玉ねぎ ブロッコリー ひき割り納豆 じゃが芋 りんご	おじや ひき割り納豆 みそ汁 りんご
22金	10倍がゆ(とろとろ) 豆腐のすり流し ポテトすり流し すまし汁 (主な材料) 米 人参 じゃが芋 バウチョイ 絹ごし豆腐 そうめん ネーブル	全がゆ(べたべた) 人参がゆ(べたべた) グリーンマッシュポテト 豆腐入り煮そうめん ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 人参がゆ(べたべた) グリーンマッシュポテト 豆腐入り煮そうめん ネーブル	全がゆ(べたべた) 豆腐と野菜のだし煮 みそ汁 ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 豆腐と野菜のだし煮 みそ汁 ネーブル
23土	10倍がゆ(とろとろ) 魚とキャベツののすり流し 人参ペースト 野菜スープ (主な材料) 米 さつまいろ 人参 玉ねぎ キャベツ 白身魚 大根 レタス りんご	全がゆ(べたべた) さつまいろと野菜のだし煮 魚スープ りんご	全がゆ ⇒ 軟飯 さつまいろと野菜のだし煮 魚スープ りんご	おじや ひき割り納豆 みそ汁 ネーブル	おじや ひき割り納豆 みそ汁 ネーブル
25月	10倍がゆ(とろとろ) かぼちゃペースト ポテトすり流し すまし汁 (主な材料) 米 人参 じゃが芋 バウチョイ 絹ごし豆腐 そうめん ネーブル	人参がゆ(べたべた) グリーンマッシュポテト 豆腐入り煮そうめん ネーブル	人参がゆ ⇒ 軟飯 人参がゆ(べたべた) グリーンマッシュポテト 豆腐入り煮そうめん ネーブル	おじや 魚と野菜のスープ バナナ 米 玉ねぎ キャベツ ツナ缶 白身魚 レタス 人参 バナナ	おじや 魚と野菜のスープ バナナ
26火	10倍がゆ(とろとろ) 魚とキャベツののすり流し 人参ペースト 野菜スープ (主な材料) 米 さつまいろ 人参 玉ねぎ キャベツ 白身魚 大根 レタス りんご	全がゆ(べたべた) さつまいろと野菜のだし煮 魚スープ りんご	全がゆ ⇒ 軟飯 さつまいろと野菜のだし煮 魚スープ りんご	おじや 魚と野菜のスープ バナナ 米 玉ねぎ キャベツ ツナ缶 白身魚 レタス 人参 バナナ	おじや 魚と野菜のスープ バナナ
27水	10倍がゆ(とろとろ) かぼちゃペースト ポテトすり流し すまし汁 (主な材料) 米 かぼちゃ じゃが芋 鶏肉 大根 あおさ ネーブル	全がゆ(べたべた) かぼちゃそぼろ煮風 みそ汁 ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 かぼちゃそぼろ煮風 みそ汁 ネーブル	おじや 魚と野菜のスープ バナナ 米 玉ねぎ キャベツ ツナ缶 白身魚 レタス 人参 バナナ	おじや 魚と野菜のスープ バナナ
28木	10倍がゆ(とろとろ) 魚とキャベツののすり流し 人参ペースト 野菜スープ (主な材料) 米 さつまいろ 人参 玉ねぎ キャベツ 白身魚 大根 レタス りんご	全がゆ(べたべた) さつまいろと野菜のだし煮 魚スープ りんご	全がゆ ⇒ 軟飯 さつまいろと野菜のだし煮 魚スープ りんご	おじや 魚と野菜のスープ バナナ 米 玉ねぎ キャベツ ツナ缶 白身魚 レタス 人参 バナナ	おじや 魚と野菜のスープ バナナ
29金	10倍がゆ(とろとろ) かぼちゃペースト ポテトすり流し すまし汁 (主な材料) 米 かぼちゃ じゃが芋 鶏肉 大根 あおさ ネーブル	全がゆ(べたべた) かぼちゃそぼろ煮風 みそ汁 ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 かぼちゃそぼろ煮風 みそ汁 ネーブル	おじや 魚と野菜のスープ バナナ 米 玉ねぎ キャベツ ツナ缶 白身魚 レタス 人参 バナナ	おじや 魚と野菜のスープ バナナ
30土	10倍がゆ(とろとろ) とろとろバナナ すまし汁 (主な材料) 米 人参 キャベツ 玉ねぎ ツナ缶 絹ごし豆腐 あおさ バナナ	全がゆ(べたべた) 人参がゆ(べたべた) グリーンマッシュポテト 豆腐入り煮そうめん ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 人参がゆ(べたべた) グリーンマッシュポテト 豆腐入り煮そうめん ネーブル	おじや ゆし豆腐 バナナ	おじや ゆし豆腐 バナナ

※ 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合せください。



【NO2】 離乳食こんだて (平成30年 6月)

回数	1回食 (午前)			2回食 (午後)	
	5・6ヶ月頃	7・8ヶ月頃	9・10・11ヶ月頃	7・8ヶ月頃	9・10・11ヶ月頃
月令	5・6ヶ月頃	7・8ヶ月頃	9・10・11ヶ月頃	7・8ヶ月頃	9・10・11ヶ月頃
形態	なめらかにすりつぶした状態	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	プレーンヨーグルト状(ごっくん)	絹ごし豆腐位(もぐもぐ)	バナナ位(かみかみ)	絹ごし豆腐位(もぐもぐ)	バナナ位(かみかみ)
15金	10倍がゆ(とろとろ) 豆腐のすり流し トマトペースト すまし汁 (主な材料) 米 トマト レタス そうめん 大根 人参 絹ごし豆腐 ネーブル	全がゆ(べたべた) つぶしトマト 具だくさんそうめん ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 刻みトマト 具だくさんそうめん ネーブル	全がゆ(べたべた) 白身魚とポテトのうま煮 あおさ汁 きなこバナナ 米 白身魚 じゃが芋 玉ねぎ 人参 あおさ 麩 バナナ きなこ	全がゆ ⇒ 軟飯 白身魚とポテトのうま煮 あおさ汁 きなこバナナ
16土	10倍がゆ(とろとろ) 人参ペースト 豆腐のすり流し 野菜スープ (主な材料) 米 鶏ささみ 人参 ブロッコリー 玉ねぎ 絹ごし豆腐 あおさ	全がゆ(べたべた) ツナじゃが みそ汁 スイカ	全がゆ ⇒ 軟飯 ツナじゃが みそ汁 スイカ	おじや ひき割り納豆 野菜スープ ネーブル (主な材料) 米 ツナ缶 人参 ひき割り納豆 キャベツ ブロッコリー 大根 ネーブル	おじや ひき割り納豆 野菜スープ ネーブル
18月	10倍がゆ(とろとろ) ポテトペースト かぼちゃペースト すまし汁 (主な材料) 米 小松菜 かぼちゃ じゃが芋 白身魚 人参 スイカ	全がゆ(べたべた) 鶏と野菜のうま煮 あおさ汁 ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 鶏と野菜のうま煮 あおさ汁 ネーブル	菜がゆ(べたべた) 野菜マッシュ 魚のみそ汁 スイカ	菜がゆ ⇒ 軟飯 野菜マッシュ 魚のみそ汁 スイカ
19火	10倍がゆ(とろとろ) 人参ペースト 豆腐のすり流し 野菜スープ (主な材料) 米 鶏ささみ かぼちゃ 大根 キャベツ りんご	全がゆ(べたべた) 鶏ささみのりんご煮 みそ汁 ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 鶏ささみのりんご煮 みそ汁 ネーブル	全がゆ(べたべた) かぼちゃの鶏あんかけ 野菜スープ りんごゼリー	全がゆ ⇒ 軟飯 かぼちゃの鶏あんかけ 野菜スープ りんご
20水	10倍がゆ(とろとろ) 小松菜ペースト 大根ペースト すまし汁 (主な材料) 米 小松菜 鶏ささみ りんご 人参 大根 わかめ ネーブル	菜がゆ(べたべた) 鶏ささみのりんご煮 みそ汁 ネーブル	菜がゆ ⇒ 軟飯 鶏ささみのりんご煮 みそ汁 ネーブル	10倍がゆ(とろとろ) ポテトすり流し 豆腐のすり流し とうがんスープ (主な材料) 米 絹ごし豆腐 人参 じゃが芋 ブロッコリー とうがん りんご	全がゆ(べたべた) 豆腐と野菜のだし煮 とうがんみそ汁 りんご
21木	10倍がゆ(とろとろ) とろとろきなこバナナ ポテトとトマトのだし煮 すまし汁 (主な材料) 米 玉ねぎ ツナ缶 人参 トマト 鶏ささみ じゃが芋 コーン缶 バナナ Pヨーグルト	おじや つぶしトマト チキンスープ バナナヨーグルト	おじや トマト チキンスープ バナナヨーグルト	おじや ひき割り納豆 みそ汁 りんご 米 人参 玉ねぎ ブロッコリー ひき割り納豆 じゃが芋 りんご	おじや ひき割り納豆 みそ汁 りんご
22金	10倍がゆ(とろとろ) 豆腐のすり流し ポテトすり流し すまし汁 (主な材料) 米 人参 じゃが芋 バウチョイ 絹ごし豆腐 そうめん ネーブル	全がゆ(べたべた) 人参がゆ(べたべた) グリーンマッシュポテト 豆腐入り煮そうめん ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 人参がゆ(べたべた) グリーンマッシュポテト 豆腐入り煮そうめん ネーブル	おじや 魚と野菜のスープ バナナ 米 玉ねぎ キャベツ ツナ缶 白身魚 レタス 人参 バナナ	おじや 魚と野菜のスープ バナナ
23土	10倍がゆ(とろとろ) 魚とキャベツののすり流し 人参ペースト 野菜スープ (主な材料) 米 さつまいろ 人参 玉ねぎ キャベツ 白身魚 大根 レタス りんご	全がゆ(べたべた) さつまいろと野菜のだし煮 魚スープ りんご	全がゆ ⇒ 軟飯 さつまいろと野菜のだし煮 魚スープ りんご	おじや 魚と野菜のスープ バナナ 米 玉ねぎ キャベツ ツナ缶 白身魚 レタス 人参 バナナ	おじや 魚と野菜のスープ バナナ
25月	10倍がゆ(とろとろ) かぼちゃペースト ポテトすり流し すまし汁 (主な材料) 米 かぼちゃ じゃが芋 鶏肉 大根 あおさ ネーブル	全がゆ(べたべた) かぼちゃそぼろ煮風 みそ汁 ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 かぼちゃそぼろ煮風 みそ汁 ネーブル	おじや 魚と野菜のスープ バナナ 米 玉ねぎ キャベツ ツナ缶 白身魚 レタス 人参 バナナ	おじや 魚と野菜のスープ バナナ
26火	10倍がゆ(とろとろ) 魚とキャベツののすり流し 人参ペースト 野菜スープ (主な材料) 米 さつまいろ 人参 玉ねぎ キャベツ 白身魚 大根 レタス りんご	全がゆ(べたべた) さつまいろと野菜のだし煮 魚スープ りんご	全がゆ ⇒ 軟飯 さつまいろと野菜のだし煮 魚スープ りんご	おじや 魚と野菜のスープ バナナ 米 玉ねぎ キャベツ ツナ缶 白身魚 レタス 人参 バナナ	おじや 魚と野菜のスープ バナナ
27水	10倍がゆ(とろとろ) かぼちゃペースト ポテトすり流し すまし汁 (主な材料) 米 かぼちゃ じゃが芋 鶏肉 大根 あおさ ネーブル	全がゆ(べたべた) かぼちゃそぼろ煮風 みそ汁 ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 かぼちゃそぼろ煮風 みそ汁 ネーブル	おじや 魚と野菜のスープ バナナ 米 玉ねぎ キャベツ ツナ缶 白身魚 レタス 人参 バナナ	おじや 魚と野菜のスープ バナナ
28木	10倍がゆ(とろとろ) 魚とキャベツののすり流し 人参ペースト 野菜スープ (主な材料) 米 さつまいろ 人参 玉ねぎ キャベツ 白身魚 大根 レタス りんご	全がゆ(べたべた) さつまいろと野菜のだし煮 魚スープ りんご	全がゆ ⇒ 軟飯 さつまいろと野菜のだし煮 魚スープ りんご	おじや 魚と野菜のスープ バナナ 米 玉ねぎ キャベツ ツナ缶 白身魚 レタス 人参 バナナ	おじや 魚と野菜のスープ バナナ
29金	10倍がゆ(とろとろ) とろとろバナナ すまし汁 (主な材料) 米 人参 キャベツ 玉ねぎ ツナ缶 絹ごし豆腐 あおさ バナナ	全がゆ(べたべた) 人参がゆ(べたべた) グリーンマッシュポテト 豆腐入り煮そうめん ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 人参がゆ(べたべた) グリーンマッシュポテト 豆腐入り煮そうめん ネーブル	おじや ゆし豆腐 バナナ	おじや ゆし豆腐 バナナ
30土	10倍がゆ(とろとろ) とろとろバナナ すまし汁 (主な材料) 米 人参 キャベツ 玉ねぎ ツナ缶 絹ごし豆腐 あおさ バナナ	全がゆ(べたべた) 人参がゆ(べたべた) グリーンマッシュポテト 豆腐入り煮そうめん ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 人参がゆ(べたべた) グリーンマッシュポテト 豆腐入り煮そうめん ネーブル	おじや ゆし豆腐 バナナ	おじや ゆし豆腐 バナナ

おべんとう会



沖縄慰霊の日



※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	おやつ			おもな材料(昼食)			日曜	献立名	おやつ			おもな材料(昼食)																																																																					
		午前(1・2歳児)	午後(1~5歳児)	あか	きいろ	みどり	午前(1・2歳児)			午後(1~5歳児)	あか	きいろ	みどり																																																																					
1	あわごはん 肉じゃが スイカ ひじきのフレンチあえ スライストマト みそ汁	オートミールクッキー ミルク	豚肉 干しひじき ハム わかめ 豆腐	精白米 あわ じゃが芋	米こんにやく 玉ねぎ 人参 GP しめじ きゅうり Hコーン缶		16	カレーピラフ ポイルウィンナー ブロッコリー コーンスープ ネーブル	鶏もも肉 ウィンナー	精白米	人参 マッシュルーム Hコーン缶 GP ブロッコリー Hコーン缶 Cコーン缶		18	もずくどんぶり パンプキンサラダ 小松菜のゴマあえ みそ汁 スイカ	もずく 豚ひき肉 ツナ缶 油揚げ わかめ	精白米 カルライナス じゃが芋	ピーマン 赤ピーマン Hコーン缶 かぼちゃ 小松菜 人参 へちま きゅうり		19	Feあわごはん チキン照り焼き 春雨の中華炒め ネーブル 梅肉あえ 大根汁	鶏もも肉 豚もも肉 人参 チーズ Pヨーグルト	精白米 カルライナス あわ 春雨	玉ねぎ たけのこ 人参 キャベツ しめじ さやいんげん きゅうり		20	ごはん レバーフライ 人参シリシリ スイカ ゴマじゃが みそ汁	豚レバー 卵 豚薄切り肉 豆腐 わかめ	精白米 じゃが芋	人参 ブロッコリー もやし とうがん パイン みかん缶		21	おべんとう会		スイートポテト ミルク		22	沖縄そば パンプキンサラダ キャベツのツナあえ スイカ	豚肉 丸かまぼこ ツナ缶 鯖フレーク	沖縄そば 精白米 カルライナス	刻み昆布 山菜類 かぼちゃ キャベツ きゅうり スイカ レタス		23	沖縄慰霊の日		わかめおにぎり ミルク		25	チキンカレー きゅうりの甘酢あえ わかめスープ ネーブル	鶏もも肉 しらす干し わかめ ツナ缶	精白米 カルライナス じゃが芋	人参 玉ねぎ Hコーン缶 GP ピーマン きゅうり 桃缶		26	あわごはん さんまのかば焼き 人参シリシリ ヨーグルトサラダ レタスのスープ	さんま開き 豚薄切り肉 Pヨーグルト わかめ 絹ごし豆腐 竹小町	精白米 あわ そうめん	人参 ブロッコリー もやし バナナ みかん缶 レタス 玉ねぎ		27	ごはん 豆腐ハンバーグ 昆布イリチー ネーブル 小松菜のゴマあえ みそ汁	牛ひき肉 豚ひき肉 豆腐 豚三枚肉 わかめ	精白米 さつまいも	玉ねぎ 刻み昆布 かんぴょう 人参 米こんにやく 小松菜 人参		28	ロールパン ポテトの豆乳グラタン トマトサラダ スイカ 豚肉と白菜のスープ	鶏ささみ 豚肉	ロールパン じゃが芋 精白米 むぎごま	玉ねぎ 人参 ブロッコリー トマト レタス Hコーン缶 キャベツ		29	じゃこ入り梅ごはん ちくわの磯辺揚げ 八宝菜 みそ汁 ネーブル	ちくわ 豚肉 油揚げ	精白米	白菜 人参 たけのこ しいたけ 大根 小松菜 ネーブル		30	やきそば きゅうりの甘酢あえ ゆし豆腐 バナナ	豚肉 しらす干し ゆし豆腐	焼きそばの めん	キャベツ 人参 玉ねぎ きゅうり バナナ	



平成 30 年 6 月号

(作成者) 栄養士 野原正子

*** 子ども達に豊かな食歴をつくってあげたいですね! ***

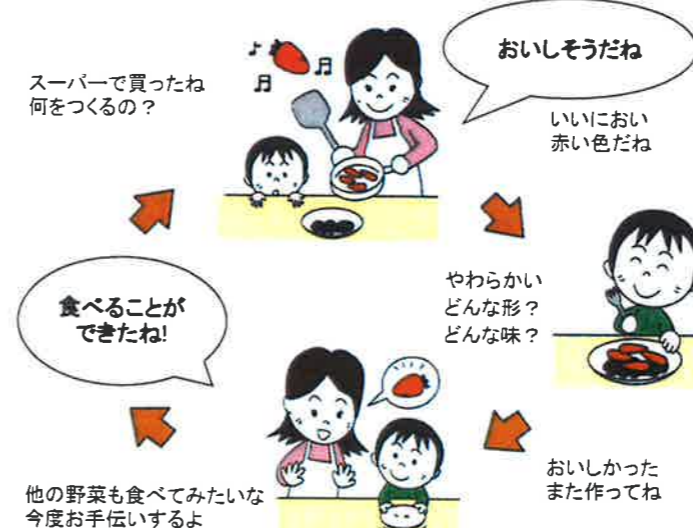
◆ “食べることを大切にしていますか?” 子どもと一緒に食を楽しみましょう。



五感の大集合だよ。

- ・買い物に行く(見る)
- ・料理を手伝う(見る・聞く・匂う・触る)
- ・作物を育てる(見る・聞く・匂う・触る)
- ・食べる(味わう)
- ・ごっこ遊び(興味・関心)

◆ 食べることに挑戦ができるように応援しましょう。



食に関する言葉のやり取りが多いと、食生活により循環が生まれます。

おいしいものを安全に!

食中毒をふせぐには...

1 石けんできれいに洗った手で調理しましょう。

2 調理したものはすぐに食べましょう。

3 生(なま)で食べることは、なるべくやめましょう。

4 冷蔵庫は、つめこみすぎないように。

5 ふきん、まな板、たわしは、いつも清潔に。

★ ゴーヤーの揚げ煮 (保育園給食から)

~ ゴーヤーチャンプルーは苦手でも、これならOK! ~ ☺

<材料>

にがうり	小1本
小麦粉	適
油	
砂糖	大1
みりん	小1
しょうゆ	小1
水	大1
白ゴマ	好み
黒ゴマ	好み

(A)

<作り方>

- ① にがうりは、縦半分になり、中の種をとりうすくスライスする。
- ② 小麦粉、又は片り粉をまぶして、カラリと油で揚げる。
- ③ (A)の調味料を火にかける。(砂糖がとければよい)(煮つめないで下さい。)
- ④ ②をさっと軽くからめる。白ゴマ、黒ゴマをまぶす。

小さじ... 5 cc
大さじ... 15 cc

計量スプーンはペットボトルの蓋(5cc)で代用できます。

★ 材料、行事、その他の都合により、献立を変更することがあります。 ★ 食物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。
★ 「離乳食の献立表」は、該当者だけにお配りしています。 ★ 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。