

日	曜	9～11ヶ月頃 (後期)	12～15ヶ月頃 (完了期)	16ヶ月頃～ (乳児食)
15	金	かたがゆ 白菜のみそ汁 鮭とじゃが芋の煮物 かぶの煮物	軟飯 白菜のみそ汁 鮭とじゃが芋の煮物 かぶときゅうりの和え物	ごはん 白菜とあさつきのみそ汁 鮭のマヨネーズ焼き かぶのあちらちら漬
16	土	かたがゆ キャベツのスープ 豆腐とチンゲン菜の煮物 かぼちゃの煮物	軟飯 キャベツのスープ 豆腐とチンゲン菜の煮物 かぼちゃの煮物	照り焼き野菜丼 豆腐とコーンのスープ かぼちゃのサラダ
18	月	かたがゆ あさつきのすまし汁 豚肉と玉ねぎの煮物 キャベツと人参のおかか和え	軟飯 あさつきのすまし汁 豚肉と玉ねぎの煮物 キャベツと人参のおかか和え	ごはん とろろ昆布とあさつきのすまし汁 とんちゃん焼き 人参入りポイルキャベツ
19	火	かたがゆ 青菜のみそ汁 白身魚とかぼちゃの煮物 カリフラワーの煮物	軟飯 青菜のみそ汁 白身魚とかぼちゃの煮物 カリフラワーの煮物	ごま塩ごはん 里芋と油揚げのみそ汁 白身魚の磯辺揚げ カリフラワーの酢みそ和え
20	水	かたがゆ ねぎのスープ しらすとさつま芋の煮物 ブロッコリーと人参の煮物	豆乳カレーライス (鶏肉 玉ねぎ さつま芋) ねぎのスープ ブロッコリーと人参のサラダ	根菜カレーライス えのきとコーンのスープ 春雨サラダ
21	木	かたがゆ キャベツのスープ ツナと玉ねぎのあんかけ煮 じゃが芋の煮物	軟飯 キャベツのスープ 豚肉と玉ねぎのケチャップ煮 じゃが芋の煮物	ごはん キャベツとまいだけのスープ ポークビーンズ バイクドじゃが
22	金	かたがゆ なすのみそ汁 鮭と大根の煮物 白菜と人参の煮物	軟飯 なすのみそ汁 鮭と大根の煮物 白菜と人参のゆかり和え	8日：お赤飯 けんちん汁 手作りがんもの煮物 かぶの梅肉和え 22日：ふりかけごはん なすと油揚げの みそ汁 白身魚の煮物 白菜のゆかり和え
30	土	かたがゆ ワカメのスープ 白身魚と青菜の煮物 人参の煮物	軟飯 ワカメのスープ 白身魚と青菜の煮物 人参の煮物	三色どんぶり 大根とワカメのスープ ブロッコリーのサラダ
11月25	月	かたがゆ 白菜のスープ 豆腐とねぎの煮物 かぶの煮物	軟飯 白菜のスープ 豆腐とねぎの煮物 かぶとトマトの和え物	ごはん ワカメとねぎのスープ 麻婆豆腐 三色ナムル
12月26	火	かたがゆ ねぎのみそ汁 鶏肉と大根の煮物 キャベツの煮物	軟飯 ねぎのみそ汁 鶏肉と大根の煮物 キャベツときゅうりのサラダ	ごはん 大根とまいだけのみそ汁 鶏肉の南部焼き キャベツとみかんのサラダ
27	水	かたがゆ ワカメのみそ汁 鮭と里芋の磯辺煮 人参と大根の煮物	軟飯 ワカメのみそ汁 鮭と里芋の磯辺焼き 人参と大根の煮物	ごはん 手煮汁 鮭の磯辺焼き もやしとコーンの中華和え
14月28	木	トースト キャベツスープ ツナとさつま芋の煮物 ブロッコリーの煮物	トースト キャベツスープ ツナとさつま芋の煮物 ブロッコリーの煮物	パン ミネストローネ チキンソテー ピーマンのツナ和え
13月29	水	かたがゆ 玉ねぎのみそ汁 豚肉とかぼちゃの煮物 人参とカリフラワーの煮物	軟飯 玉ねぎのみそ汁 豚肉とかぼちゃのソテー 人参とカリフラワーの煮物	ごはん 豆腐とワカメのすまし汁 豚肉のみそ炒め おからの煮物
盛付け量の目安		主食 大さじ3 汁物 5 おかず 3 おかず 3	主食 大さじ4 汁物 7 おかず 3 おかず 3	主食 60g 汁物 120cc 主菜 30g位 副菜 30g位
<p>☆完了期食では朝の水分補給時に牛乳を提供しますが、その他の食事形態・時間帯・食事時には麦茶を提供します。</p> <p>☆豚肉・鶏肉はひき肉を、完了期食に使用するきゅうり・トマトは皮をむいてポイルしたものを使用しています。</p>				