

月	火	水	木	金	土
<p>☆離乳食調理の衛生面のポイント☆ 離乳食は水分が多くうす味で、つぶす、刻むなどの調理作業をすることから細菌に汚染されやすいため、衛生的に取り扱うこと重要です 気温の高い夏場は特に気をつけましょう ①清潔に調理する ②加熱調理を行う ③食べ残しは与えない</p>					<p>1 お粥 煮魚 野菜煮物 もやしの味噌汁</p> <p>2 お粥 豚肉と野菜の煮込み ポイルトマト 絹ごしのすまし汁</p> <p>3 お粥 チキンの柔らか煮 野菜煮物 冬瓜の味噌汁</p>
<p>5 お粥 豚肉の柔らか煮 ブロッコリー煮物 かつおだし汁</p>			<p>6 お粥 煮魚 野菜煮物 へちま汁</p>		<p>7 お粥 煮奴 野菜煮込み 冬瓜のすまし汁</p>
<p>8 お粥 豚肉の柔らか煮 野菜煮物 青菜のすまし汁</p>			<p>9 お粥 チキンの柔らか煮 夏野菜煮込み かつおだし汁</p>		<p>10 お粥 南瓜と野菜の煮込み わかめのすまし汁 オレンジ</p>
<p>11</p> 			<p>12</p>		<p>13 お粥 豚肉の柔らか煮 きゃべつとしらすの煮込み かつおだし汁</p> <p>14 お粥 鶏レバーの煮物 ゴーヤー煮込み 茄子の味噌汁</p>
<p>15</p>			<p>16 お粥 煮魚 ブロッコリー煮物 ゆし豆腐汁</p>		<p>17 お粥 豚肉の柔らか煮 野菜煮物 絹ごし豆腐のすまし汁</p>
<p>18</p>			<p>19 お粥 煮魚 ゴーヤー煮込み かつおだし汁</p>		<p>20 お粥 煮奴 野菜煮物 かつおだし汁</p>
<p>21</p>			<p>22 お粥 煮魚 野菜煮物 冬瓜の味噌汁</p>		<p>23 お粥 ミンチと野菜の煮込み 胡瓜とおくらの煮浸し さつま芋の味噌汁</p>
<p>24</p>			<p>25</p>		<p>26 お粥 チキンの柔らか煮 野菜煮物 冬瓜の味噌汁</p>
<p>27</p>			<p>28 お粥 煮魚 冬瓜のウブサー きゃべつの味噌汁</p>		<p>29 お粥 チキンの柔らか煮 野菜煮物 へちま汁</p>
<p>30</p>			<p>31</p>		<p>32</p>

※材料、その他の都合により献立を変更することがあります。