

月	火	水	木	金	土
<p><b>☆離乳食調理の衛生面のポイント☆</b>                      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</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>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 お粥 豚肉の柔らか煮 野菜煮物 かつおだし汁</p>
<p>22</p>			<p>23</p>		<p>24 お粥 マーボー豆腐風 ブロッコリー煮物 わかめのすまし汁</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 お粥 豚肉の柔らか煮 野菜煮物 かつおだし汁</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</p>			<p>30</p>		<p>31 お粥 煮奴 野菜煮物 さつま芋と玉葱の味噌汁</p>
<p>野菜雑炊 ヨーグルトバナナ 米 鶏もも肉 玉葱 人参 赤ピーマン ホールコーン缶 冬瓜 かつお節 オレンジ プレーンヨーグルト バナナ</p>			<p>野菜雑炊 マッシュさつま芋 米 豚肉 キャベツ 玉葱 人参 バクチョイ 大根 胡瓜 かつお節 さつま芋</p>		<p>野菜雑炊 マッシュ南瓜 米 白身魚 鶏もも肉 沖繩豆腐 冬瓜 人参 キャベツ かつお節</p>
<p>野菜雑炊 オレンジ 米 白身魚 ゴーヤー 玉葱 人参 豚肉 沖繩豆腐 しめじ かつお節 オレンジ</p>			<p>野菜雑炊 オレンジ 米 絹ごし豆腐 人参 玉葱 かつお節 オクラ トマト オレンジ</p>		<p>野菜雑炊 バナナ 米 豚挽き肉 玉葱 乾しいたけ グリンピース ブロッコリー 沖繩豆腐 かつお節 バナナ</p>
<p>野菜雑炊 マッシュさつま芋 米 鶏もも肉 玉葱 人参 赤ピーマン ホールコーン缶 冬瓜 かつお節 オレンジ プレーンヨーグルト バナナ</p>			<p>野菜雑炊 マッシュさつま芋 米 豚肉 キャベツ 玉葱 人参 バクチョイ 大根 胡瓜 かつお節 さつま芋</p>		<p>野菜雑炊 オレンジ 米 絹ごし豆腐 人参 玉葱 いんげん さつま芋 かつお節 オレンジ</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。