2025年 10月給食献立 幼児

2027年 10月和食料工 利元					
A	火	水	木	金	
		1	お月見メニュー2	3	
		<u>ごはん</u>	<u>ごはん</u>	<u>いなり寿司</u>	
		精白米	精白米 オイン・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・	精白米 すしあげ ひじき ごま 人参	
		おでん じゃがいも 大根	まんまるお月見コロッケ じゃがいも 玉ねぎ 鶏ミンチ	ひしさ こま 人参	
		ウインナー 絹揚げ ちくわ	チーズ ケチャップ	<u>にゅうめん</u>	
		<u>はんぺんのすまし汁</u>	<u>えびだんごのすまし汁</u>	そうめん 白菜 京揚げ	
		はんぺん えのき かいわれ	えび 白身すり身 豆腐 えのき かいわれ	 型	
		オレンジ	巨峰		
			巨峰		
		<u>バナナマフィン</u>	<u>お月見だんご</u>	<u>麩のラスク</u>	
		小麦粉 BP 砂糖 牛乳 卵 バター バナナ	白玉粉 上新粉 こしあん	麩 砂糖 バター	
		91- 7- 7- 7- 7- 7- 7- 7- 7- 7- 7- 7- 7- 7-			
6		8	-		
<u>ハヤシライス</u> 精白米 牛肉 玉ねぎ 人参	<u>さつまいもごはん</u> 精白米 さつまいも 黒ごま	秋色ごはん 精白米 鶏肉 えのき しめじ	秋サバのちらし寿司 精白米 鯖 しば漬け ごま	十六穀ごはん 精白米 十六穀米	
トマト エリンギ	さわらの照り焼き	まいたけ、京揚げ	きゅうり もみのり 人参 卵	秋鮭の南蛮漬け	
	さわら 生姜	<u>がんもの炊き合わせ</u>		鮭 玉ねぎ パプリカ	
<u>キャベツのごま和え</u>	+ 1- AMA AMA	がんも かぼちゃ さつまいも	ブロッコリーのおかか和え	<u>五目煮</u>	
キャベツ すりごま アロエヨーグルト	キャベツのじゃこ煮 キャベツ 人参 ちりめん	豚汁 豚肉 白菜 豆腐 青ねぎ	ブロッコリー かつお節	大豆 人参 こんにゃく 昆布	
/ / /VIT	数のすまし汁	あめ 日来 立胸 目ねる	小松菜のみそ汁	<u>かきたま汁</u>	
	汁麩 わかめ 京揚げ	<u>梨</u>	小松菜 京揚げ 豆腐		
	ほうれん草 ニーマーフ ハ ・	上十二年(15·20)	 	,,, ,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	
ごまクッキー ごま ホットケーキミックス	ココアマフィン ココア 小麦粉 BP 卵	<u>きなこ揚げパン</u> ロールパン きなこ 砂糖	<u>にんじんクッキー</u> 人参 ホットケーキ粉	<u>いもようかん</u> さつまいも 寒天 砂糖	
バター	砂糖 バター	1 707 12 13 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15	バター	とうないの 冬八 1分布	
13	1 4 ロールパン	15 ビビンバ井	16 親子丼	17 ごはん	
	<u>ロールハン</u> クリームシチュー	トレンパンエ 精白米 牛ミンチ 玉ねぎ	あしてす 精白米 押し麦 鶏肉 卵	精白米	
_	鶏肉 じゃがいも 玉ねぎ	ほうれん草 人参 もやし 生姜	玉ねぎ 人参 青ネギ しめじ	<u>チキンカツ</u>	
ス	人参 ブロッコリー 牛乳			ささみ とんかつソース	
ポ	コーンクリーム きゅうりのサラダ	わかめスーブ わかめ 玉ねぎ コーン 白ゴマ	かぽちゃのみそ汁	大豆とひじきのサラダ 大豆 ひじき きゅうり 人参	
	<u>とゆうりのううファ</u> きゅうり コーン マヨドレ	ハム もやし	かぼちゃ えのき 京揚げ	マヨドレ 白みそ	
ッ	<u>フルーツポンチ</u>		<u>カルピスゼリー</u>	<u>ゆばのすまし汁</u>	
o o	牛乳 寒天 バナナ 黄桃缶	<u>りんご</u>	カルピス 寒天	ゆば わかめ えのき豆腐	
l ä	 きつねおにぎり	 アメリカンドッグ	オニオンマフィン	 ホットケーキ	
"	<u>と フィスのブロン</u> 精白米 京揚げ 砂糖 醤油	ホットケーキ粉 牛乳	エねぎ 小麦粉 卵 牛乳	ホットケーキ粉 牛乳 卵	
		ウインナー ケチャップ	バター BP 砂糖	ジャム	
20	21	22	23	24	
ロールパンサンド	ヹ゙ ■ ヹ ■ ヹ ■	みそラーメン	上 上 上 上	ごはん 味付のり	
ロールパン キャベツ ツナ	精白米 もち米 栗 ゴマ塩	中華めん 豚肉	精白米 牛肉 玉ねぎ 人参	精白米 味付のり	
コーン マヨドレ	さんまの塩焼き	白菜 玉ねぎ 人参 青ネギ	えのき 青ねぎ 糸こんにゃく	<u>鶏のから揚げ</u>	
野菜スープ	<u>大根おろし</u> さんま 大根	もやしのナムル	きゅうりの塩昆布和え	鶏肉 生姜 コロコロサラダ	
<u>しゃがいも</u> 人参 玉ねぎ	ほうれん草のおかか和え	もやし 白ごま	きゅうり 塩昆布	じゃがいも 人参	
キャベツ ベーコン	ほうれん草 かつお節	アボカドサラダ		きゅうり マヨドレ	
<u>バナナ</u>	<u>芋汁</u> 里芋 まいたけ 京揚げ 青ねぎ	アボカド 花かつお	カニカマのすまし汁 カニカマ えのき 京揚げ	豆乳スープ ブロッコリー 玉ねぎ キャベツ	
	主子 よいたけ 京物け 自ねさ		カニガマ えのさ 京物()	豆乳	
ジャムマフィン	おはぎ	じゃこクッキー	フレンチトースト	ジャムサンド	
	精白米 もち米 こしあん きなこ	小麦粉 ちりめんじゃこ BP	食パン 卵 牛乳 砂糖 バター	食パン いちごジャム	
BP ブルーベリージャム		砂糖 白ごま バター			
27	28	29	30	31	
カレーライス	<u>焼きそば</u>	<u>ごはん</u>	<u>十六穀ごはん</u>	ロールパン	
精白米 牛肉 じゃがいも 玉ねぎ 人参	中華めん 豚肉 キャベツ 人参 青のり	精白米 肉じゃが	精白米 十六穀米 さばの竜田揚げ	煮込みハンバーグ	
しゃがい 五ねさ 入参	人参 育のり しゆうまい	<u>肉しやか</u> 牛肉 じゃがいも 人参	<u>さば 生姜</u>	煮込みハンハーク 牛ミンチ 豚ミンチ 玉ねぎ 卵	
<u>コールスロー</u>		玉ねぎ 糸こんにゃく しめじ	<u>高野豆腐の煮物</u>	パン粉 牛乳 トマト缶 エリンギ	
キャベツ ブロッコリー コーン		もずくの酢の物	高野豆腐 玉ねぎ	小松菜のサラダ	
マヨドレ バナナ	ブルーベリーヨーグルト ブルーベリージャム ヨーグルト	もずく きゅうり しらす 白菜のみそ汁	<u>のっぺい汁</u> 大根 里芋 人参 青ねぎ	小松菜 ツナ マヨドレ 牛乳寒天	
''''	フルーヘリーシャム ヨークルト スキムミルク	白来のみて汗 白菜 京揚げ豆腐	大根 里芋 人参 育ねさ こんにゃく 京揚げ	<u>午乳巻大</u> 牛乳 寒天 みかん缶	
	L				
ぱりんこ	マリービスケット	パンプキンケーキ	チーズサブレ	<u>ラスク</u>	
		かぼちゃ 小麦粉 BP 牛乳 砂糖 卵 バター	粉チーズ 小麦粉 コーンスターチ バター 砂糖	食バン 砂糖 バター	
		マンが 卯 ハダー	ハノー 1ツ幅		
	1				

2025年 10月給食献立 離乳食 パクパク期(完了)

20234	一〇四十四八八		× 11111	MD (201)
月	火	水	木	金
		ごはん 精白米 おでん じゃがいも 大根	お月見メニュー2 ごはん 精白米 まんまるお月見コロッケ じゃがいも 玉ねぎ 鶏ミンチ	ささみあげのちらし寿司 精白米 すしあげ ごま 人参
		ウインナー 絹揚げ はんぺんのすまし汁 はんぺん えのき かいわれ オレンジ	チーズ ケチャップ 白身だんごのすまし汁 白身すり身 豆腐 かいわれ えのき 巨峰	にゆうめん そうめん 白菜 京揚げ
		<u>パナナマフィン</u> 小麦粉 BP 砂糖 牛乳 卵 バター バナナ	巨峰 お 月見だんご 白玉粉 上新粉 きなこ	麩のラスク 麩 砂糖 バター
ん ハヤシライス 精白米 牛肉 玉ねぎ 人参 トマト	7 <u>さつまいもごはん</u> 精白米 さつまいも 黒ゴマ <u>さわらの服り焼き</u> さわら	8 <u>炊き込みごはん</u> 精白米 鶏肉 えのき 京揚げ がんもの炊き合わせ	9 <u>しらすのちらし寿司</u> 精白米 しらす 卵 ごま きゅうり 人参 もみのり	10 <u>ごはん</u> 精白米 秋鮭の南蛮漬け 鮭 玉ねぎ パブリカ
キャベツのごま和え キャベツ すりごま アロエヨーグルト	キャベツのじゃこ煮 キャベツ 人参 ちりめん 麩のすまし汁	がんも かぼちゃ さつまいも 豚汁 豚肉 白菜 豆腐 もやし 青ねぎ		五目煮 大豆 人参 昆布
ごまクッキー ゴマ ホットケーキミックス バター	汁麩 わかめ 京揚げ ほうれん草ココアマフィンココア 小麦粉 BP 卵砂糖 パター	登なこ揚げパン ロールパン きなこ 砂糖	小松菜 京揚げ 豆腐 <u> にんじんクッキー</u> にんじん ホットケーキ粉 バター	かきたま汁 卵 絹豆腐 えのき かいわれ いもようかん さつまいも 寒天 砂糖
13	1 4 ロールパン	15 <u>ビビンバ井</u> 精白米 キミンチ 玉ねぎ	16 <u>親子丼</u> 精白米 鶏肉 卵 玉ねぎ 人参	17 <u>ごはん</u> 精白米
ス ポ ー	クリームシチュー 鶏肉 じゃがいも 玉ねぎ 人参 ブロッコリー コーンクリーム きゅうりのサラダ きゅうり コーン マヨドレ	ほうれん草 人参 もやし わかめスープ	情日本 類内 卵 玉ねさ 入参 青ネギ かぼちゃのみそ汁 かぼちゃ えのき 京揚げ	##ロペ チキンカツ ささみ とんかつソース 大豆のサラダ 大豆 きゅうり 人参 マヨドレ 白みそ
ッの	フルーツポンチ 黄桃缶 バナナ 牛乳寒天	りんご	カルピスゼリー カルピス 寒天	豆腐のすまし汁 豆腐 わかめ えのき
日	きつねおにぎり 精白米 京揚げ 砂糖 しょうゆ	アメリカンドッグ ホットケーキ粉 牛乳 ポークピッツ ケチャップ	オニオンマフィン 玉ねぎ 小麦粉 卵 牛乳 バター BP 砂糖	ホットケーキ ホットケーキ粉 牛乳 卵 ジャム
20 ロールパンサンド ロールパン キャベツ ツナ コーン マヨドレ	21 <u>ごはん</u> 精白米 <u>さわらの塩焼き</u> さわら	222 みそラーメン 中華めん 豚肉 白菜 玉ねぎ 人参 青ネギ	23 生共 精白米 牛肉 玉ねぎ 人参 えのき 青ねぎ	24 <u>ごはん 味付のり</u> 精白米 味付のり 強のから揚げ 鶏肉
野菜スープ じゃがいも 人参 玉ねぎ キャベン	<u>ほうれん草のおかか和え</u> ほうれん草 かつお節 芋汁	もやしのナムル もやし 白ごま アボカドサラダ	きゅうりの塩 昆布和え きゅうり 塩 昆布 カニカマのすまし汁	コロコロサラダ じゃがいも 人参 きゅうり マヨドレ 豆乳スープ
バナナ ジャムマフィン 小麦粉 卵 牛乳 バター 砂糖 BP ブルーベリージャム	里芋 京揚げ 青ねぎ 	アボカド 花かつお じゃこクッキー 小麦粉 ちりめんじゃこ BP 砂糖 白ごま バター	カニカマ えのき 京揚げ フレンチトースト 食パン 卵 牛乳 砂糖 バター	ブロッコリー 玉ねぎ キャベツ 豆乳 ジャムサンド 食パン いちごジャム
21 カレーライス 精白米 牛肉 じゃがいも 玉ねぎ 人参	28 <u>焼きそば</u> 中華めん 豚肉 キャベツ 人参 青のり	29 <u>ごはん</u> 精白米 肉じゃが	30 <u>ごはん</u> _{精白米} さわらの竜田揚げ	31 ロールパン 煮込みハンパーグ
コールスロー キャベツ ブロッコリー コーン マヨドレ <u>パナナ</u>	しゅうまい ブルーベリーヨーグルト ヨーグルト ブルーベリー スキムミルク	中内 じゃがいも 人参 まねぎ もずくの和え物 もずく きゅうり しらす 白菜のみそ汁 白菜 京揚げ 豆腐	これらり、 高野豆腐の煮物 高野豆腐 玉ねぎ のつべい汁 大根 人参 里芋 青ねぎ 京揚げ	#ミンチ 下、
ぱりんこ	マリービスケット	日来 京棚I7 豆腐 パンプキンケーキ かぼちゃ 小麦粉 BP 牛乳 砂糖 卵 バター	チーズサブレ 小麦粉 粉チーズ コーンスターチ バター 砂糖	
1	1	1	1	·

2025年 10月給食献立 離乳食 カミカミ期(後期)

20234	IVITION		11-11-8	a) (real)
月	火	水	木	金
		1 <u>軟飯</u>	数	<u>軟飯</u>
		<u>しらすの煮付け</u>	<u>白身魚の煮付け</u>	<u>しらすの煮つけ</u>
		^{しらす} 大根のやわらか煮	<u>じゃがいものやわらか煮</u>	^{しらす} 白菜のやわらか煮
		^{大根} <u>じゃがいものすまし汁</u>	_{じゃがいも} 玉ねぎのすまし汁	^{白菜} 人参のすまし汁
		じゃがいも	玉ねぎ	人参
		<u>パナナ蒸しパン</u> 小麦粉 BP 砂糖 豆乳 バナナ	麩のきなこかけ 麩 きなこ	数のきなこかけ 麩 きなこ 砂糖
收 飯	7 軟飯	8 軟飯	 軟飯) 軟飯
‡肉のやわらか煮 ⊧肉	豆腐煮 ^{豆腐}	ささみのやわらか煮 ささみ	しらすの煮つけ しらす	白身魚の煮付け ^{白身魚}
玉ねぎのやわらか煮 ^{玉ねぎ}	キャベツのやわらか煮 キャベツ	かぼちゃのやわらか煮 かぼちゃ	ブロッコリーのやわらか煮 ブロッコリー	<u>人参のやわらか煮</u> _{人参}
キャベツのすまし汁 キャベツ	さつまいものみそ汁 さつまいも ほうれん草	<u>白菜のみそ汁</u> ^{白菜}	<u>小松菜のみそ汁</u> ^{小松菜}	玉ねぎのスープ _{玉ねぎ}
 		ロールパン	 にんじんクッキー	
	小麦粉 BP 豆乳 サラダ油 砂糖		ホットケーキ粉 人参 バター	さつまいも
13	14 數飯	 15 <u>軟飯</u>	16 軟飯	
	ささみのやわらか煮	豆腐のやわらか煮	ささみのやわらか煮	ささみのやわらか煮
スポ	^{ささみ} じゃがいものやわらか煮	_{豆腐} 人参のやわらか煮	_{ささみ} 玉ねぎのやわらか煮	^{ささみ} 人参のやわらか煮
ポ 	じゃがいも	人参	玉ねぎ	人参
Ÿ	玉ねぎのスープ ^{玉ねぎ}	玉ねぎのすまし汁 ^{玉ねぎ}	かぼちゃのみそ汁 かぽちゃ	玉ねぎのスープ ^{玉ねぎ}
σ				
日	雑炊 精白米 わかめ	ホットケーキ ホットケーキ粉 牛乳	<u>豆乳蒸しパン</u> 小麦粉 BP 豆乳	<u>ホットケーキ</u> ホットケーキ粉 牛乳
20	<u> </u> 	22	サラダ油 砂糖 / 4	Z
<u>一</u>	軟飯	<u></u> 軟飯	<u> </u>	<u>軟飯</u>
豆腐のやわらか煮 豆腐	<u>白身魚の煮つけ</u> _{白身魚}	<u>豆腐のやわらか煮</u> _{豆腐}	<u>牛肉のやわらか煮</u>	しらすの煮つけ _{しらす}
キャベツのやわらか煮 キャベツ	ほうれん草のやわらか煮 ほうれん草		玉ねぎのやわらか煮 ^{玉ねぎ}	<u>人参のやわらか煮</u> 人参
<u>人参のすまし汁</u>	<u>大根のみそ汁</u>	<u>白菜のすまし汁</u>	人参のすまし汁	<u>ブロッコリーのすまし汁</u>
人参	大根	白菜	人参	ブロッコリー
	<u></u> 麩のきなこかけ		<u></u> <u>食パン</u>	 <u>食パン</u>
N麦粉 BP 豆乳 ナラダ油 砂糖	麩 きなこ 砂糖	小麦粉 BP 砂糖 バター		
27 效 <u>飯</u>	28 うどんのやわらか煮	29 軟飯	<u>軟飯</u>	3 <u>軟飯</u>
<u>牛肉のやわらか煮</u>	うどん しらす 玉ねぎ キャベツ	<u>やわらか肉じゃが</u>	<u>白身魚の煮付け</u>	しらすのやわらか煮
	人参のやわらか煮	キ肉 じゃがいも 玉ねぎ 人参のやわらか煮	□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□	しらす 小松菜のやわらか煮
ブロッコリー	人参 人参	人参	玉ねぎ	小松菜
玉ねぎのすまし汁 ^{玉ねぎ}		<u>白菜のみそ汁</u> ^{白菜}	大根のすまし汁 ^{大根}	<u>玉ねぎのすまし汁</u> ^{玉ねぎ}
あかちゃんせんべい	あかちゃんせんべい	<u>かぼちゃ蒸しパン</u>	サブレ	 <u> </u> 食パン
		かぼちゃ 小麦粉 BP 牛乳 砂糖 サラダ油	小麦粉 砂糖 バター	

2025年 10月給食献立 離乳食 モグモグ期(中期)

月	火	水	木	金
		<u>おかゆ</u>	2 <u>おかゆ</u>	3 <u>おかゆ</u>
		<u>しらすのつぶし煮</u>	白身魚のつぶし煮	<u>しらすのつぶし煮</u>
		^{しらす} 大根のつぶし煮	<u>じゃがいものつぶし煮</u>	_{しらす} 白菜のつぶし煮
		^{大根} <u>じゃがいものすまし汁</u>	じゃがいも 玉ねぎのすまし汁	^{白菜} 人参のすまし汁
		じゃがいも	玉ねぎ	人参
6		8		
<u>おかゆ</u>	おかゆ	おかゆ	おかゆ	おかゆ
<u>しらすのつぶし煮</u> _{しらす}	<u>豆腐のつぶし煮</u> ^{豆腐}	しらすのつぶし煮 しらす	しらすのつぶし煮 しらす	<u>白身魚のつぶし煮</u> _{白身魚}
玉ねぎのつぶし煮 玉ねぎ	<u>キャベツのつぶし煮</u> キャベツ	かぼちゃのつぶし煮 かぽちゃ	ブロッコリーのつぶし煮 ブロッコリー	<u>人参のつぶし煮</u> ^{人参}
<u>キャベツのすまし汁</u> キャベツ	<u>さつまいものすまし汁</u> さつまいも ほうれん草	<u>白菜のすまし汁</u> _{白菜}	<u>小松菜のすまし汁</u> _{小松菜}	玉ねぎのスープ ^{玉ねぎ}
13	14 <u>おかゆ</u>	<u>おかゆ</u>	<u> 16</u>	17 おかゆ
	<u>豆腐のつぶし煮</u>	豆腐つぶし煮	豆腐のつぶし煮	<u>白身魚のつぶし煮</u>
ス ポ	^{豆腐} じゃがいものつぶし煮	^{豆腐} 人参のつぶし煮	^{豆腐} 玉ねぎのつぶし煮	_{白身魚} 人参のつぶし煮
1	_{じゃがいも} 玉ねぎのスープ	_{人参} 玉ねぎのすまし汁	_{玉ねぎ} かぼちゃのすまし汁	_{人参} 玉ねぎのスープ
ツ	 玉ねぎ	玉ねぎ	かぼちゃ	玉ねぎ
の 日				
20		22		
<u>おかゆ</u> 	おかゆ	<u>つぶしがゆ</u>	<u>おかゆ</u>	おかゆ
豆腐のつぶし煮 豆腐	<u>白身魚のつぶし煮</u> _{白身魚}	豆腐のつぶし煮	<u>豆腐のつぶし煮</u> ^{豆腐}	しらすのつぶし煮 しらす
<u>キャベツのつぶし煮</u> キャベツ	ほうれん草のつぶし煮 ほうれん草	人参のつぶし煮	玉ねぎのつぶし煮 玉ねぎ	<u>人参のつぶし煮</u> ^{人参}
<u>人参のすまし汁</u> 人参	大根のすまし汁 大根	白菜のすまし汁	<u>人参のすまし汁</u> 人参	ブロッコリーのすまし汁 ブロッコリー
27 <u>おかゆ</u>	28 <u>うどんのつぶし煮</u> うどん しらす	29 <u>おかゆ</u>	30 <u>おかゆ</u>	<u> </u>
<u>豆腐のつぶし煮</u>	うとん しらす 玉ねぎ キャベツ	<u>豆腐のつぶし煮</u>	<u>白身魚のつぶし煮</u>	<u>しらすのつぶし煮</u>
^{豆腐} <u>ブロッコリーのつぶし煮</u>	人参のつぶし煮	^{豆腐} 人参のつぶし煮	_{白身魚} 玉ねぎのつぶし煮	Lらす <u>小松菜のつぶし煮</u>
<u>玉ねぎのすまし汁</u> _{玉ねぎ}	人参	人参 白菜のすまし汁 白菜	玉ねぎ 大根のすまし汁 大根	小松菜 <u>玉ねぎのすまし汁</u> 玉ねぎ
		 		

2025年 10月給食献立 離乳食 ゴックン期(初期)

A	火	水	木	金
		<u>つぶしがゆ</u>	<u>つぶしがゆ</u>	<u>つぶしがゆ</u>
		<u>しらすのペースト</u>	白身魚のペースト	しらすのペースト
		大根のペースト	<u>じゃがいものペースト</u>	白菜のペースト
		<u>じゃがいものペースト</u>	<u>玉ねぎのペースト</u>	人参のペースト
る	<u>つぶしがゆ</u>	<u> 3 ろうしがゆ</u>	9 つぶしがゆ	10 つぶしがゆ
<u>しらすのペースト</u>	豆腐のペースト	<u>しらすのペースト</u>	<u>しらすのペースト</u>	白身魚のペースト
<u>玉ねぎのペースト</u>	<u>キャベツのペースト</u>	かぼちゃのペースト	<u>ブロッコリーのペースト</u>	人参のペースト
<u>キャベツのペースト</u>	<u>さつまいものペースト</u>	白菜のペースト	<u>小松菜のペースト</u>	玉ねぎのペースト
			L	
13	14 <u>つぶしがゆ</u>	15 つぶしがゆ	16 つぶしがゆ	17 <u>つぶしがゆ</u>
	<u>ラぶしがゆ</u> 豆腐のペースト	豆腐のペースト	<u>ラぶしがゆ</u> 豆腐のペースト	白身魚のペースト
スポ	じゃがいものペースト	玉ねぎのペースト	かぼちゃのペースト	玉ねぎのペースト
ポ 	玉ねぎのペースト	人参のペースト	玉ねぎのペースト	人参のペースト
ッ		<u> </u>	<u> </u>	
の 		 		
20	21	22	23	24
<u>つぶしがゆ</u>	<u>つぶしがゆ</u>	<u>つぶしがゆ</u>	<u>つぶしがゆ</u>	<u>つぶしがゆ</u>
<u>豆腐のペースト</u>	<u>白身魚のペースト</u>	豆腐のペースト	<u>豆腐のペースト</u>	<u>しらすのペースト</u>
<u>キャベツのペースト</u>	<u>ほうれん草のペースト</u>	<u>人参のペースト</u>	<u>玉ねぎのペースト</u>	<u>人参のペースト</u>
<u>人参のペースト</u>	<u>大根のペースト</u>	<u>白菜のペースト</u>	<u>人参のペースト</u>	<u>ブロッコリーのペースト</u>
27 つぶしがゆ	<u>うどんのペースト</u>	29 つぶしがゆ	<u>つぶしがゆ</u>	<u> 31</u> <u>つぶしがゆ</u>
豆腐のペースト	うどん しらす 玉ねぎ キャベツ	豆腐のペースト	<u>白身魚のペースト</u>	<u>しらすのペースト</u>
<u>ブロッコリーのペースト</u>		人参のペースト	玉ねぎのペースト	<u>小松菜のペースト</u>
玉ねぎのペースト	人参のペースト	白菜のペースト	大根のペースト	<u>玉ねぎのペースト</u>
				
		I	1	I I