



9月の離乳食献立表



* 「自然食お菓子」とは、国産の原材料を用い、添加物不使用の
お菓子のことです。
仕入れにより、一部内容を変更する場合があります。

日付	5～6か月		7～8か月		9～11か月	
	献立	材料	献立	材料	献立	材料
(月) 9/2	おかゆ	米	おかゆ	米	おかゆ	米
	しらすと人参の煮物	しらす、人参、大根、だし	しらすと人参の煮物	しらす、人参、大根 だし、片栗粉	しらすと人参の煮物	しらす、人参、大根、だし
(火) 9/3	玉葱と南瓜のスープ	玉葱、南瓜、だし	玉葱と南瓜のスープ	玉葱、南瓜、だし	玉葱と南瓜のスープ	玉葱、南瓜、だし
	おかゆ	米	おかゆ	米	☆マカロニきび粉	マカロニ、きび粉
(水) 9/4	玉葱と南瓜の煮物	玉葱、南瓜、だし	鶏肉と玉葱の煮物	ささみミニンチ、玉葱 南瓜、だし、片栗粉	鶏肉と玉葱の煮物	ささみミニンチ、玉葱 南瓜、だし
	人参とキャベツのスープ	人参、キャベツ、だし	人参とキャベツのスープ	人参、キャベツ、だし	☆パナナヨーグルト	人参、キャベツ、だし
(木) 9/5	ほうれん草と人参の煮物	ほうれん草、人参、だし	ほうれん草の煮物	ささみ、ほうれん草 人参、だし、片栗粉	鶏肉とほうれん草の煮物	人参、キャベツ、だし
	きゅうりのスープ	きゅうり、じゃが芋、だし	きゅうりのスープ	きゅうり、じゃが芋、だし	☆野菜うどん	きゅうり、じゃが芋、だし
(金) 9/6	カレイとキャベツの煮物	カレイ、キャベツ 玉葱、だし	きざみそうめん	そらめん、人参 チンゲン菜、だし	きざみそうめん	そらめん、人参 チンゲン菜、だし
	人参とチンゲン菜のスープ	人参、チンゲン菜、だし	カレイとキャベツの煮物	カレイ、キャベツ 玉葱、だし、片栗粉	カレイとキャベツの煮物	カレイ、キャベツ、玉葱、だし
(土) 9/7	小松菜と人参の煮物	小松菜、人参、だし	小松菜の煮物	ささみミニンチ、小松菜 人参、だし、片栗粉	鶏肉と小松菜の煮物	ささみミニンチ、小松菜 人参、だし
	なすと玉葱のスープ	なす、玉葱、だし	なすと玉葱のスープ	なす、玉葱、だし	☆バタースープ	なす、玉葱、だし
お弁当日						
(月) 9/9	おかゆ	米	おかゆ	米	☆自然食お菓子	自然食お菓子
	カレイと大根の煮物	カレイ、大根、南瓜、だし	カレイと大根の煮物	カレイ、大根 南瓜、だし、片栗粉	おかゆ	米
(火) 9/10	さつま芋のスープ	さつま芋、人参、だし	さつま芋のスープ	さつま芋、人参、だし	さつま芋のスープ	カレイ、大根、南瓜、だし
	プロッコリーと玉葱のスープ	プロッコリー、玉葱、だし	プロッコリーの煮物	ささみミニンチ、プロッコリー 玉葱、だし、片栗粉	☆キャラロット蒸しパン	さつま芋、人参、だし
(水) 9/11	キャベツと大根のスープ	キャベツ、大根、だし	キャベツと大根のスープ	キャベツ、大根、だし	☆フルーツパン	人参、小麦粉、砂糖、油
	豆腐ときゅうりの煮物	豆腐、きゅうり 人参、だし	豆腐ときゅうりの煮物	豆腐、きゅうり 人参、だし	おかゆ	米
(木) 9/12	チングン菜と玉葱のスープ	チングン菜、玉葱、だし	チングン菜と玉葱のスープ	チングン菜、玉葱、だし	☆パン	豆腐ときゅうりの煮物
	人参と大根の煮物	人参、大根、だし	鮭と人参の煮物	鮭、人参、大根 だし、片栗粉	☆パン	チングン菜と玉葱のスープ
(金) 9/13	玉葱のスープ	玉葱、白菜、だし	玉葱のスープ	玉葱、白菜、だし	☆パン	鮭と人参の煮物
	高野豆腐の煮物	高野豆腐、じゃが芋 人参、だし	高野豆腐の煮物	高野豆腐、じゃが芋 人参、だし	☆パン	鮭と人参の煮物
(土) 9/14	南瓜のスープ	南瓜、玉葱、だし	南瓜のスープ	南瓜、玉葱、だし	☆パン	鮭と人参の煮物
	じゃが芋の煮物	じゃが芋 プロッコリー、だし	じゃが芋の煮物	じゃが芋 プロッコリー、だし、片栗粉	☆パン	鮭と人参の煮物
自然食お菓子						

- ・7日はお弁当日です。ご家庭からベビーフード等の屋食を御持参下さい。
- ・9～11か月食は午前おやつで自然食お菓子を提供しています。(月・土・金：赤ちゃんせんべい、火・木・土曜日：紫芋チップ)
- ・☆は、おやつです。5～6か月、7～8か月、9～11か月は こんぶだし、かつおだしを使用しています。
- ・9～11か月でおやつで提供するパンケーキ類には、ベーキングパワダード(アルミフリー)を、使用しています。
- ・お子様の喫食状況に合わせて、肉や魚などに片栗粉でとろみをつけて提供します。



* 「自然食お漿子」とは、国産の原材料を使用し、添加物不使用の
お漿子のことです。
仕入れにより、一部内容を変更する場合があります。

日付	5～6か月	6～7か月	7～8か月	材料	9～11か月	材料
9/17 (火)	おかゆ	米	かゆ	米	かゆ	米
9/17 (火)	南瓜の煮物	豆腐、南瓜 ほうれん草、だし	鶏肉と南瓜の煮物	ささみ、南瓜 ほうれん草、だし、片栗粉	鶏肉と南瓜の煮物	ささみ、南瓜 ほうれん草、だし
9/18 (水)	チングン菜のスープ	チングン菜、玉葱、だし	チングン菜のスープ	チングン菜、玉葱、だし	チングン菜のスープ	チングン菜、玉葱、だし
9/18 (水)	豆腐の紅白煮	豆腐、大根、人参、だし	豆腐の紅白煮	豆腐、大根、人参、だし	豆腐の紅白煮	豆腐、大根、人参、だし
9/19 (木)	オニオンスープ	玉葱、じゃが芋、だし	オニオンスープ	玉葱、じゃが芋、だし	オニオンスープ	玉葱、じゃが芋、だし
9/19 (木)	人参と小松菜の煮物	人参、小松菜、だし	鶏肉と人参の煮物	ささみミニンチ、人参 小松菜、だし、片栗粉	豚肉と人参の煮物	豚ミンチ、人参 小松菜、だし
9/20 (金)	キャラベツのスープ	キャラベツ、玉葱、だし	キャラベツのスープ	キャラベツ、玉葱、だし	キャラベツのスープ	キャラベツ、玉葱、だし
9/20 (金)	プロッコリーと 玉葱の煮物	プロッコリー、玉葱、だし	プロッコリーの煮物	鮭、プロッコリー 玉葱、だし、片栗粉	プロッコリーの煮物	鮭、プロッコリー 玉葱、だし
9/21 (土)	キャラロットスープ	人参、ほうれん草、だし	キャラロットスープ	人参、ほうれん草、だし	キャラロットスープ	人参、ほうれん草、だし
9/21 (土)	キャラロットスープ	米	パン粥	パン粥	パン粥	小麦粉、砂糖、油
9/24 (火)	キャラロットスープ	しらす、さつま芋 玉葱、だし	しらすと さつま芋のスープ	しらす、さつま芋 玉葱、だし	しらすと さつま芋のスープ	しらす、さつま芋 玉葱、だし
9/24 (火)	カレイとなすの煮物	カレイ、なす、人参、だし	カレイとなすの煮物	人参、だし、片栗粉	カレイとなすの煮物	カレイ、なす、人参、だし
9/24 (火)	大根と玉葱のスープ	大根、玉葱、だし	大根と玉葱のスープ	大根、玉葱、だし	大根と玉葱のスープ	大根、玉葱、だし
9/25 (水)	プロッコリーと 人参の煮物	ジャガ芋、小松菜、だし	プロッコリーの煮物	ささみミニンチ、南瓜 玉葱、だし、片栗粉	プロッコリーの煮物	ささみ、プロッコリー 人参、だし
9/25 (水)	ジャガ芋のスープ	ジャガ芋、小松菜、だし	ジャガ芋のスープ	ジャガ芋、小松菜、だし	ジャガ芋のスープ	ジャガ芋、小松菜、だし
9/26 (木)	南瓜と玉葱の煮物	南瓜、玉葱、だし	鶏肉と南瓜の煮物	ささみミニンチ、南瓜 玉葱、だし、片栗粉	牛肉と南瓜の煮物	牛ミンチ、南瓜 玉葱、だし
9/26 (木)	トマトと キャラベツのスープ	トマト、キャラベツ、だし	トマトと キャラベツのスープ	トマト、キャラベツ、だし	トマトとキャラベツのスープ	トマト、キャラベツ、だし
9/27 (金)	ジャガ芋と人参の煮物	ジャガ芋、人参、だし	大豆とジャガ芋の煮物	トマト、キャラベツ、だし	トマト、キャラベツ、だし	トマト、キャラベツ、だし
9/27 (金)	きゅうりと 玉葱のスープ	きゅうり、玉葱、だし	きゅうりと 玉葱のスープ	きゅうり、玉葱、だし	きゅうりと玉葱のスープ	きゅうり、玉葱、だし
9/28 (土)	高野豆腐と玉葱の煮物	高野豆腐、玉葱 人参、だし	高野豆腐と玉葱の煮物	高野豆腐、玉葱 人参、だし	高野豆腐と玉葱の煮物	高野豆腐、玉葱 人参、だし
9/28 (土)	ほうれん草のスープ	ほうれん草、大根、だし	ほうれん草のスープ	ほうれん草、大根、だし	ほうれん草のスープ	ほうれん草のスープ
9/29 (日)	さつま芋と トマトの煮物	米、しらす	パン粥	パン粥	自然食お菓子	自然食お菓子
9/30 (月)	人参と玉葱のスープ	人参、玉葱、だし	人参と玉葱のスープ	人参、玉葱、だし	トマトの煮物	トマトの煮物
9/30 (月)	人参と玉葱のスープ	人参、玉葱、だし	人参と玉葱のスープ	人参、玉葱、だし	人参と玉葱のスープ	人参と玉葱のスープ

・7日はお弁当日です。ご家庭からベビーフード等の昼食を御持参下さい。

・9～11か月食は午前おやつで自然食お菓子を提供しています。(月・土・金：赤ちゃんせんべい、火・木・土曜日：紫芋チップ)

・☆は、おやつです。

・9～11か月のおやつで提供するパンケーキ類には、ベーキングパウダー(アルミフリー)を、使用しています。

・お子様の喫食状況に合わせて、肉や魚などに片栗粉でとろみをつけて提供します。