



# 4月の園だより

社会福祉法人幸福社会  
あゆみ保育園

TEL: 850-3043

FAX: 850-3255

<https://www.ayumihoikuen.okinawa/>

2024年4月発行

編集者: 金城 清美



入園、進級おめでとうございます。子どもたちが遊びの中で、いろいろなことを学び経験して豊かな心が育つようにと願っています。子どもたちの成長を保護者の皆様と力を合わせて見守っていく所存です。1年間宜しくお願いします。

## 今月のねらい

2024年4月 園長・職員一同

- 🍓 保育者に気持ちや欲求を受け止めてもらいながら安心して過ごし新しい環境に慣れていく
- 🍓 保育者に気持ちを受け止めてもらい、新しい環境で安心して過ごす
- 🍊 新しい環境や保育者、友達に慣れ、安心して過ごす
- 🍓 新しい環境の中で保育者に見守られながら安心して過ごす
- 🍓 進級したことに喜びを感じ新しいお友達や環境に慣れ安心して過ごす
- 🍉 進級した事を喜び、新たな環境で保育者や友達と楽しく過ごす

🎵 今日のうた

・ チューリップ

・ こりのうた

🎁 おたんじょうびおめでとう!!

<1歳になります>

<2歳になります>

<3歳になります>

<4歳になります>

<5歳になります>



## 今月の予定



月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6
入園式				和太鼓	
8	9	10	11	12	13
空手		体育 1日保育開始			国内研修 (外部講師)
15	16	17	18	19	20
空手	弁当会	体育	保護者役員会		
22	23	24	25	26	27
空手	こいのぼり 掲揚式	体育	避難訓練	誕生会	
29	30				
昭和の日					

## お知らせとお願い

- ・持ち物には名前を記入しましょう!!名前が消えているものがないか再度確認をお願いします。
- ・4/10(水)までに、個人情報に関する同意書・家庭調査表・個人調査資料・緊急連絡表の提出をお願いします。
- ・4月末までに、ティッシュ5箱・ぞうきん2枚をお願いします。
- ・4/18(木)18:30から保護者役員会を予定しています。
- ・保護者会費の納入袋を4/22(月)に配布しますので5/10(金)までに納付をお願いします。
- ・5/10(金) すいか組懇談会・5/14(火) りんご組懇談会・5/17(金) もも組懇談会  
5/23(木) ゆずみかん懇談会・5/28(火) あかきいちご組懇談会を予定しています。(各クラス18:30~)
- ・6/8(土) さくらんぼ組懇談会を予定しています。(9:30~)



# 4月のほけんだより



あゆみ保育園

令和6年4月発行

編集者 金城清美

ご入園、ご進級おめでとうございます。初めて保育園生活をする子供たちにとっては、家庭での生活との環境の違いに戸惑うこともあるかもしれません。また、在園児もクラスの先生が変わり緊張していることだと思います。子どもたちが健やかにそして、元気いっぱい保育園での生活を過ごすことができますようにほけんだよりを通してお知らせしていきます。

## お医者さん紹介

内科：安次富 健二  
(あじとみクリニック)  
歯科：宮城 克優  
(ゆがふ歯科)

## 年間保健行事予定

- <5月> 尿・ぎょう虫検査  
内科検診
- <6月> 歯科検診
- <11月> 尿検査  
歯科検診・内科検診

## 園で預かる薬について

病院で診察を受ける場合、保育園に通園していることを伝えたくて、1日2回(朝・夕)の処方に出来ないか確認して下さい。やむえない場合は、保護者に代わって園で与薬いたしますので担任までご相談下さい。尚、事故防止のため下記の注意事項をお守りください。

- ☆お薬依頼書を記入し提出。
- ☆お薬には必ず名前を記入し、1回分を担任に手渡す。(水薬は1回分を小さい容器に小分けして持ってきて下さい。)
- ☆市販薬や頓服薬(痛み止め、解熱剤、咳止めなど)はお預かりできません。初めて飲む薬や処方古い薬(以前に受診した際の取りおきの薬など)もお預かりできませんのでご了承ください。

## 《保育園での嘔吐物・便・血液の取り扱いについてのお願い》

当園では、厚生労働省の「保育所における感染症ガイドライン」に従い、園内での感染拡大を防ぐために、**嘔吐物・便・血液のついた衣服などは、園内で洗わず、ビニール袋に入れてご家庭にお返しします。**保護者の方々にはご負担になるかと存じますが、お子さんを感染症から守るためにもご理解とご協力よろしくお願ひします。

## 発熱時の対応について

保育園で発熱した場合は保護者へご連絡しますのでお迎えをお願いします。尚、熱がない場合でも体調が悪い場合はお迎えをお願いすることがありますのでご了承下さい。熱がある場合や朝方、座薬を使用しての登園もお控えください。新年度は環境の変化により体調を崩しやすく、気持ちも不安定になる時期です。お子さんの家庭での様子で気になることは担任までお知らせ下さい。

子どもたちの健康が守られるよう配慮していきたいと思ひます。ご協力よろしくお願ひします。

24時間以内に38度以上の熱が出た場合や解熱剤を使用している場合は、登園を控え、家でお子さんの様子を見ることをお薦めします。

## 【2024年3月の感染症】

ウイルス性胃腸炎	1名
溶連菌感染症	4名
インフルエンザ	1名
水ぼうそう	5名
コロナ感染症	1名



# 給食だより

2024年 4月

入園、進級おめでとうございます。新しい環境に期待と不安でドキドキ、ワクワクしている子どもたち。毎日を元気で過ごせるように、おいしくて栄養たっぷりの給食づくりを心がけてまいります。食事の時間が待ち遠しく、みんなで食べるのが楽しみな子どもになってほしいと思っています。本年度もどうぞよろしくお願いいたします。

## お弁当作りここに気をつけて！

食中毒を防ぐためには、

- 細菌をつけない → 洗う、包む
- 細菌を増やさない → 早めに食べる
- 細菌を殺す → 加熱、殺菌が大切です。

- 1 当日の朝に作りましょう。
- 2 いたみやすいものは避けましょう。
- 3 肉や卵を扱う器具は、野菜や果物と別にしましょう。  
肉や卵はサルモネラ菌やO-157などに汚染されていることも考えられるので、食中毒を防ぐためにも器具は別にしましょう。
- 4 冷ましてからフタを閉めましょう。温かいままフタをすると細菌を増やしてしまいます。
- 5 肉、卵は完全に火を通しましょう。  
サルモネラ菌、O-157は、火に弱いのでしっかり火を通しましょう。
- 6 つまようじやピックは使用しないでください。



## 子どもの誤嚥、窒息につながりやすい食品に気をつけてください

H28年3月に厚生労働省から出された「保育施設等における事故防止のガイドライン・・・(省略)」の中で、誤嚥、窒息につながりやすく、「給食での使用を避ける食材」として、下記のもが提示されました。窒息事故の大半は65歳以上の高齢者が占めていますが、0～4歳の乳幼児の死亡も年間20～30人発生しています。先日も小学1年生がウズラの卵をのどに詰まらせて亡くなる事故がありました。いたましい事故を未然に防ぐために、現在、保育園給食ではこのような食材を使用しておりません。このような食材への配慮は、ご家庭でも同じように必要であると考えられます。ご父母の皆様には趣意をご理解いただき、ご家庭でも、お弁当当日にもこれらの食材を避けていただきますようお願いいたします。

食品の形態、特性	食 材	備 考
丸くてつるっとしているもの (吸い込みにより気道をふさぐことがあるので危険)	プチトマト	四等分すれば提供可であるが、保育園では他のものに代替え
	乾いたナッツ、豆類 (節分の鬼打ち豆) うずらの卵 あめ類、ラムネ、 カップゼリー	
	ぶどう、さくらんぼ	球形というだけでなく皮も口に残るので危険
	球形の個装チーズ	加熱すれば使用可
粘着性が高い食材 (含まれるでんぷん質が唾液と混ざることによって粘着性が高まるので危険)	餅	
	白玉団子	つるつるしているため、噛む前に誤嚥してしまう危険性が高い
固すぎる食材 (噛み切れずそのまま気道に入ることがあるので危険)	いか	小さく切って加熱すると固くなってしまふ

日	曜日	こんだて	<あか> 血や肉をつくる	<きいろ> 熱や力になる	<みどり> 体の調子を整える	おやつ	
1日	月	強化あわごはん 鮭の甘酢焼き 白菜春雨炒め 大根のみそ汁 果物	さけ 油揚げ 牛乳	米 あわ 砂糖 片栗粉 油 春雨 さつま芋 ごま	白菜 人参 ビーマン 大根 わかめ ねぎ りんご	保育乳 大学芋	
2日	火	カレーライス じゃこサラダ ワカメスープ 果物	豚肉 しらす 牛乳	米 じゃが芋 小麦粉 バター ふ 黒糖	人参 玉葱 セロリー ビーマン キャベツ 胡瓜 わかめ オレンジ	保育乳 黒糖アガラサー	
3日	水	強化玄米ごはん さばの西京焼き フーイリチー ゆし豆腐 果物	さば ツナ缶 ゆし豆腐 牛乳	米 玄米 砂糖 車ふ 油 パン 小麦粉 バター	人参 もやし キャベツ ビーマン ねぎ オレンジ	保育乳 ココアクリームサンド	
4日	木	ミートスパゲティー チーズ ブロッコリーおかか和え アーサ汁 果物	豚ひき肉 チーズ 豆腐 さけ 牛乳	スパゲティ 油 米	玉葱 人参 セロリ ビーマン マッシュルーム缶 トマト缶 ブロッコリー あおさ パナナ	保育乳 鮭おにぎり	
5日	金	あわごはん 肉じゃが 納豆和え 白菜みそ汁 果物	豚肉 納豆 牛乳	米 あわ じゃが芋 油 砂糖 ホットケーキMix	人参 玉葱 乾しいたけ いんげん 白滝 こまつな 白菜 えのき ねぎ りんご	保育乳 小倉ホットケーキ	
6日	土	ガーリックチャーハン ホウレン草ご ま和え 豆腐とワカメのみそ汁 果物	豚肉 ちくわ 豆腐 牛乳	米 押麦 砂糖 ごま パン	人参 玉葱 ビーマン ほうれん草 もやし わかめ ねぎ パナナ	保育乳 チョコパン	
8日	月	強化玄米ごはん 鮭のオーロラソース 焼き 中華風野菜炒め 大根のみそ汁 果物	さけ 油揚げ 牛乳	米 玄米 小麦粉 油 パン バター ジャム	人参 玉葱 もやし キャベツ ビーマン 大根 わかめ ねぎ りんご	保育乳 ジャムサンド	
9日	火	豚丼 白菜おかか和え 豆腐と小松菜のみそ汁 果物	豚肉 卵 豆腐 牛乳	米 押麦 砂糖 油 小麦粉 バター	人参 玉葱 白滝 しめじ 白菜 こまつな 長ねぎ オレンジ	保育乳 ショートブレッド	
10日	水	強化あわごはん マーボー豆腐 パンサンズー テンゲン菜スープ 果物	豆腐 豚ひき肉 ハム 生クリーム 牛乳	米 あわ 砂糖 油 春雨 ごま ふ さつま芋 バター	人参 玉葱 乾しいたけ たけのこ にら もやし 胡瓜 テンゲン菜 パナナ	保育乳 スイートポテト	
11日	木	(浜下り)黒米ごはん さばのバーベ キューソース焼き ブロッコリー 干切りイリチー もずくスープ 果物	さば 豚肉 豆腐 きなこ 牛乳	米 黒米 砂糖 油 パン	ブロッコリー 切干大根 昆布 人参 こんにやく もずく ねぎ オヒヤキ	保育乳 揚げパン	
12日	金	沖縄そば リヨネーズポテト キャベツごま酢和え 果物	豚肉 かまぼこ ベーコン 豆乳	沖縄そば 砂糖 油 じゃが芋 ごま マヨネーズ 米	ねぎ キャベツ こまつな 人参 ワカメ パナナ	豆乳 ワカメおにぎり	
13日	土	肉みそ丼 白菜おかか和え ワカメスープ 果物	豚ひき肉 牛乳	米 油 砂糖 ふ さつま芋	人参 玉葱 しめじ ビーマン 白菜 ねぎ わかめ パナナ	保育乳 ふかし芋	
15日	月	くふあじゅうい 鮭のみそ焼き ナムル ゆし豆腐 果物	豚肉 さけ ゆし豆腐 ベーコン 牛乳	米 押麦 油 砂糖 ごま 小麦粉	ひじき 乾しいたけ 人参 ねぎ もやし こまつな 赤ビーマン りんご	保育乳 人参ヒラヤーチー	
16日	火	<b>お弁当会 (お弁当のしみだね!)</b>					保育乳 豆腐ドーナツ
17日	水	麦ごはん かぼちゃシチュー 厚揚げの煮付け ブロッコリーじゃこ和え 果物	鶏肉 牛乳 生クリーム しらす 生揚げ	米 押麦 じゃが芋 バター ごま 砂糖 パン	人参 玉葱 かぼちゃ セロリ いんげん ブロッコリー ワカメ りんご	保育乳 塩クッキークリームサ ンド	
18日	木	ドライカレー ゴボウサラダ テンゲン菜コンソースープ 果物	豚ひき肉 ツナ缶 きな粉 牛乳	米 押麦 マヨネーズ 芋くず 黒糖	人参 玉葱 ビーマン ごぼう マッシュルーム缶 胡瓜 コーン缶 テンゲン菜 パナナ	保育乳 くずもち	
19日	金	強化あわごはん 鮭の梅マヨ焼き クーイリチー キャベツみそ汁 果物	さけ 豚肉 油揚げ 煮干し 牛乳	米 あわ 油 マヨネーズ 油 ふ バター 砂糖	昆布 乾しいたけ こんにやく 人参 キャベツ 玉葱 ねぎ りんご	保育乳 ふのラスク カリカリ煮干し	
20日	土	ソース焼きそば チーズ 胡瓜梅あえ ゆし豆腐 果物	豚肉 チーズ ゆし豆腐 牛乳	焼きそば 油 米	人参 玉葱 キャベツ もやし ビーマン 乾しいたけ 胡瓜 ねぎ パナナ	保育乳 ゆかりおにぎり	
22日	月	雑穀ごはん 豚肉の生姜焼き 人参シリシリ 豆腐と小松菜のみそ汁 果物	豚肉 豆腐 牛乳	米 雑穀 油 さつま芋 小麦粉	しょうが 人参 玉葱 にら こまつな 長ねぎ オレンジ	保育乳 芋天ぷら	
23日	火	(こいのぼりランチ)ケチャップライ スキびなのカレー揚げ ホウレン草 コーンとえ アーサ汁 果物	鶏肉 豆腐 きびなご 牛乳	米 押麦 油 片栗粉 砂糖 小麦粉	人参 玉葱 ビーマン ほうれん草 えのき コーン缶 あおさ パナナ	保育乳 プアマンケーキ	
24日	水	強化あわごはん 鶏肉のさっぱり煮 きんぴらごぼう 白菜みそ汁 果物	鶏肉 豆腐 牛乳	米 あわ 油 砂糖 ごま じゃが芋	にんにく しょうが ごぼう 人参 白菜 ねぎ オレンジ	保育乳 ハッシュポテト	
25日	木	強化玄米ごはん 魚のケチャップ煮 ブロッコリーマヨネーズ炒め ほうれん草みそ汁 果物	キング ベーコン 油揚げ 牛乳	米 玄米 片栗粉 油 じゃが芋 マヨネーズ パン バター 黒糖	ブロッコリー 人参 ほうれん草 玉葱 パナナ	保育乳 黒糖トースト	
26日	金	(お誕生会)あわごはん 豆腐ハン バーグ ブロッコリー マカロニサラダ 野菜スープ ヨーグルト	豚ひき肉 豆腐 ベーコン 牛乳	米 あわ パン粉 片栗粉 マカロニ マヨネーズ 砂糖 ホットケーキMix	ひじき 玉葱 ブロッコリー 人参 胡瓜 コーン缶 セロリ キャベツ	保育乳 誕生会ケーキ	
27日	土	肉うどん からしな和え さつま芋のバター煮 果物	豚肉 豆腐 ツナ缶 さけ 牛乳	うどん 油 片栗粉 さつま芋 バター 砂糖 米	玉葱 人参 キャベツ 乾しいたけ ねぎ からしな パナナ	保育乳 鮭おにぎり	
29日	月	<b>昭和の日 (休園)</b>					
30日	火	ハヤシライス キャベツのゆかり和え ワカメスープ 果物	牛肉 牛乳	米 じゃが芋 油 ふ バター 砂糖 小麦粉	人参 玉葱 セロリ いんげん マッシュルーム缶 キャベツ わかめ オレンジ	保育乳 チョコマフィン	

★献立は材料、その他の都合により変更することがあります。

回食	1回食(午前)			軽食(午後)	
月齢	初期(5・6ヶ月頃)	中期(7・8ヶ月頃)	後期(9・10・11ヶ月頃)	中期(7・8ヶ月頃)	後期(9・10・11ヶ月頃)
固さの目安	トロトロ⇒ベタベタ ヨーグルト状	舌でつぶせる固さ 絹ごし豆腐位(つぶつぶ)	歯ぐきでつぶせる固さ バナナ位(荒みじん切り)	舌でつぶせる固さ 豆腐位(つぶつぶ)	歯ぐきでつぶせる固さ バナナ位(荒みじん切り)
1	10倍がゆ 大根すり流し すまし汁	全がゆ 白身魚煮 野菜つぶし煮 大根スープ	軟飯 白身魚煮 野菜煮 大根みそ汁	手おじや	手おじや
月	(主な材料) 米 白身魚 人参 白菜 大根			(主な材料) 米 さつま芋	
2	10倍がゆ ポテトペースト すまし汁	全がゆ チキン野菜ポテトつぶし煮 キャベツつぶし煮 すまし汁	軟飯 チキン野菜ポテト煮 キャベツきざみ煮 すまし汁	キャベツおじや	キャベツおじや
火	(主な材料) 米 ジャガイモ 鶏肉 人参 玉葱 キャベツ			(主な材料) 米 キャベツ	
3	10倍がゆ 人参ペースト すまし汁	全がゆ 白身魚煮 野菜つぶし煮 ゆし豆腐	軟飯 白身魚煮 野菜煮 ゆし豆腐	キャベツおじや	キャベツおじや
水	(主な材料) 米 白身魚 ゆし豆腐 人参 キャベツ			(主な材料) 米 キャベツ	
4	10倍がゆ 豆腐ペースト すまし汁	煮込みスパゲティー ブロッコリーつぶし煮 豆腐スープ	煮込みスパゲティー ブロッコリー煮 豆腐スープ	ブロッコリーおじや	ブロッコリーおじや
木	(主な材料) スパゲティー 鶏ひき肉 豆腐 人参 玉葱 トマト ブロッコリー			(主な材料) 米 ブロッコリー	
5	10倍がゆ ポテトペースト すまし汁	全がゆ チキン野菜ポテトつぶし煮 小松菜つぶし煮 白菜スープ	軟飯 チキン野菜ポテト煮 小松菜きざみ煮 白菜みそ汁	白菜おじや	白菜おじや
金	(主な材料) 米 ジャガイモ 鶏肉 人参 玉葱 小松菜 白菜			(主な材料) 米 白菜	
6	10倍がゆ ほうれん草ペースト すまし汁	野菜おじや チキンほうれん草つぶし煮 豆腐スープ	野菜おじや チキンほうれん草煮 豆腐みそ汁	ほうれん草おじや	ほうれん草おじや
土	(主な材料) 米 鶏肉 豆腐 人参 玉葱 ほうれん草			(主な材料) 米 ほうれん草	
8	10倍がゆ 大根すり流し すまし汁	全がゆ 白身魚煮 野菜つぶし煮 大根スープ	軟飯 白身魚煮 野菜煮 大根みそ汁	大根おじや	大根おじや
月	(主な材料) 米 白身魚 人参 玉葱 キャベツ 大根			(主な材料) 米 大根	
9	10倍がゆ 豆腐ペースト すまし汁	全がゆ チキン野菜つぶし煮 白菜つぶし煮 小松菜スープ	軟飯 チキン野菜煮 白菜きざみ煮 小松菜みそ汁	白菜おじや	白菜おじや
火	(主な材料) 米 鶏肉 豆腐 人参 玉葱 白菜 小松菜			(主な材料) 米 白菜	
10	10倍がゆ 豆腐ペースト すまし汁	全がゆ マーボー豆腐つぶし煮 胡瓜おろし煮 チンゲン菜スープ	軟飯 マーボー豆腐煮 胡瓜きざみ煮 チンゲン菜スープ	手おじや	手おじや
水	(主な材料) 米 豆腐 人参 玉葱 胡瓜 チンゲン菜			(主な材料) 米 さつま芋	
11	10倍がゆ 人参ペースト すまし汁	全がゆ 白身魚煮 人参ブロッコリーつぶし煮 豆腐スープ	軟飯 白身魚煮 人参ブロッコリー煮 豆腐スープ	人参おじや	人参おじや
木	(主な材料) 米 白身魚 豆腐 人参 ブロッコリー			(主な材料) 米 人参	
12	10倍がゆ ポテトペースト すまし汁	全がゆ チキンポテトつぶし煮 野菜つぶし煮 すまし汁	軟飯 チキンポテト煮 野菜煮 すまし汁	キャベツおじや	キャベツおじや
金	(主な材料) 米 ジャガイモ 鶏肉 キャベツ 小松菜			(主な材料) 米 キャベツ	
13	10倍がゆ 大根すり流し すまし汁	全がゆ チキン野菜つぶし煮 白菜つぶし煮 すまし汁	軟飯 チキン野菜煮 白菜きざみ煮 すまし汁	手おじや	手おじや
土	(主な材料) 米 鶏肉 人参 玉葱 白菜			(主な材料) 米 さつま芋	

※ 厚生労働省『授乳・離乳の支援ガイド』に沿って離乳食を進めます。

※ 献立は月齢ごとの目安です。使用食品、調理形態、分量など、個人差を考慮しながら進めます。

※ 離乳の完了は1歳から1歳6ヶ月です。進み具合をみながら、幼児食へ移行していきます。

回食	1回食(午前)			軽食(午後)	
月齢	初期(5・6ヶ月頃)	中期(7・8ヶ月頃)	後期(9・10・11ヶ月頃)	中期(7・8ヶ月頃)	後期(9・10・11ヶ月頃)
固さの目安	トロトロ⇒ベタベタ ヨーグルト状	舌でつぶせる固さ 絹ごし豆腐位(つぶつぶ)	歯ぐきでつぶせる固さ バナナ位(荒みじん切り)	舌でつぶせる固さ 豆腐位(つぶつぶ)	歯ぐきでつぶせる固さ バナナ位(荒みじん切り)
15	10倍がゆ 人参ペースト すまし汁	人参おじや 白身魚煮 小松菜つぶし煮 ゆし豆腐	人参おじや 白身魚煮 小松菜きざみ煮 ゆし豆腐	青菜おじや	青菜おじや
月	(主な材料) 米 白身魚 ゆし豆腐 人参 小松菜			(主な材料) 米 小松菜	
16	お弁当会			人参おじや	人参おじや
火				(主な材料) 米 人参	
17	10倍がゆ かぼちゃペースト すまし汁	全がゆ チキンかぼちゃつぶし煮 ブロッコリーしらすつぶし煮 玉葱スープ	軟飯 チキンかぼちゃ煮 ブロッコリーしらす煮 玉葱スープ	ブロッコリーおじや	ブロッコリーおじや
水	(主な材料) 米 鶏肉 しらす かぼちゃ ブロッコリー 玉葱			(主な材料) 米 ブロッコリー	
18	10倍がゆ 人参ペースト すまし汁	全がゆ チキン野菜つぶし煮 胡瓜おろし煮 チンゲン菜スープ	軟飯 チキン野菜きざみ煮 胡瓜きざみ煮 チンゲン菜スープ	青菜おじや	青菜おじや
木	(主な材料) 米 鶏肉 人参 玉葱 胡瓜 チンゲン菜			(主な材料) 米 チンゲン菜	
19	10倍がゆ 人参ペースト すまし汁	全がゆ 白身魚煮 人参大根つぶし煮 キャベツスープ	軟飯 白身魚煮 人参大根煮 キャベツスープ	キャベツおじや	キャベツおじや
金	(主な材料) 米 白身魚 人参 大根 キャベツ			(主な材料) 米 キャベツ	
20	10倍がゆ 豆腐ペースト すまし汁	煮込み野菜うどん 胡瓜おろし煮 ゆし豆腐	煮込み野菜うどん 胡瓜きざみ煮 ゆし豆腐	人参おじや	人参おじや
土	(主な材料) うどん ゆし豆腐 人参 玉葱 キャベツ 胡瓜			(主な材料) 米 人参	
22	10倍がゆ 豆腐ペースト すまし汁	全がゆ チキンつぶし煮 野菜つぶし煮 豆腐スープ	軟飯 チキンきざみ煮 野菜煮 豆腐みそ汁	手おじや	手おじや
月	(主な材料) 米 鶏肉 豆腐 人参 玉葱 小松菜			(主な材料) 米 さつま手	
23	10倍がゆ 豆腐ペースト すまし汁	人参おじや 白身魚煮 ほうれん草玉葱つぶし煮 豆腐スープ	人参おじや 白身魚煮 ほうれん草玉葱煮 豆腐スープ	ほうれん草おじや	ほうれん草おじや
火	(主な材料) 米 白身魚 豆腐 人参 ほうれん草 玉葱			(主な材料) 米 ほうれん草	
24	10倍がゆ 豆腐ペースト すまし汁	全がゆ チキンつぶし煮 人参白菜つぶし煮 豆腐スープ	軟飯 チキンきざみ煮 人参白菜煮 豆腐みそ汁	マッシュポテト	マッシュポテト
水	(主な材料) 米 鶏肉 豆腐 人参 白菜			(主な材料) じゃが芋	
25	10倍がゆ ポテトペースト すまし汁	全がゆ 白身魚煮 野菜ポテトつぶし煮 ほうれん草スープ	軟飯 白身魚煮 野菜ポテトつぶし煮 ほうれん草みそ汁	パンがゆ	パン
木	(主な材料) 米 じゃが芋 白身魚 人参 ブロッコリー ほうれん草			(主な材料) パン	
26	10倍がゆ 人参ペースト すまし汁	全がゆ 豆腐煮込みハンバーグ 人参ブロッコリーつぶし煮 キャベツスープ	軟飯 豆腐煮込みハンバーグ 人参ブロッコリー煮 キャベツスープ	かぼちゃおじや	かぼちゃおじや
金	(主な材料) 米 豆腐 鶏ひき肉 人参 ブロッコリー キャベツ			(主な材料) 米 かぼちゃ	
27	10倍がゆ さつま手ペースト すまし汁	煮込み野菜うどん チキンさつま手つぶし煮 豆腐スープ	煮込み野菜うどん チキンさつま手煮 豆腐スープ	人参おじや	人参おじや
土	(主な材料) うどん さつま手 鶏肉 豆腐 人参 玉葱 キャベツ			(主な材料) 米 人参	
29	昭和の日(休園)				
月					
30	10倍がゆ ポテトペースト すまし汁	全がゆ チキン野菜ポテトつぶし煮 キャベツつぶし煮 すまし汁	軟飯 チキン野菜ポテト煮 キャベツきざみ煮 すまし汁	キャベツおじや	キャベツおじや
火	(主な材料) 米 じゃが芋 鶏肉 人参 玉葱 キャベツ			(主な材料) 米 キャベツ	

※ 厚生労働省『授乳・離乳の支援ガイド』に沿って離乳食を進めます。

※ 献立は月齢ごとの目安です。使用食品、調理形態、分量など、個人差を考慮しながら進めます。

※ 離乳の完了は1歳から1歳6ヶ月です。進み具合をみながら、幼児食へ移行していきます。