

日	献立	材 料				日	献立	材 料			
		血や肉や骨になるもの	熱や力になるもの	体の調子を整えるもの	調味料など			血や肉や骨になるもの	熱や力になるもの	体の調子を整えるもの	調味料など
1 (水)	塩うどん ふかし芋 人参の和え物	豚肉	うどん さつま芋	白菜 大根 人参 青菜	塩 醤油	17 (金)	鶏肉のおろしだれがけ キャベツの塩和え うすくず汁	鶏肉 とろろ昆布	片栗粉 片栗粉	大根 玉葱 キャベツ 人参 白菜 南瓜	醤油 塩 醤油
2 (木)	カレイのあんかけ 青のり和え キャベツのみそ汁	かれい 青のり	片栗粉 じゃが芋	白菜 人参 キャベツ	醤油 塩 みそ	18 (土)	豚肉うどん スティック人参	豚肉	うどん	キャベツ 玉葱 青菜 人参	塩
3 (金)	豚肉のソテー 胡瓜のサラダ コーンスープ	豚肉	油	人参 胡瓜 キャベツ コーン 白菜 青菜	塩 醤油 塩	20 (月)	カレイの照り焼き ゆかり和え さつま汁	かれい	片栗粉 さつま芋	白菜 大根 人参	醤油 ゆかり みそ
4 (土)	豚肉と白菜の煮物 スティック大根	豚肉		白菜 人参 青菜 大根	醤油	21 (火)	人参ごはん 鶏肉のすき焼き風煮 さつま芋の炒め物	鶏肉 豆腐 さつま芋 油	人参 白菜 玉葱 南瓜	醤油 塩	
6 (月)	鶏肉のゆかり焼き ひじきの煮物 とろろ昆布のすまし汁	鶏肉 とろろ昆布	さつま芋	大根 ひじき 人参 白菜	ゆかり 醤油 醤油	22 (水)	豚肉と大根の醤油焼き 白菜の浅漬け じゃが芋のみそ汁	豚肉 じゃが芋	大根 白菜 人参 キャベツ	醤油 塩 みそ	
7 (火)	豚肉のごま焼き おさつ和え 人参のスープ	豚肉	ごま さつま芋	玉葱 白菜 人参 キャベツ	醤油 塩 醤油	23 (木)	鶏肉と白菜の煮物 粉ふき芋 胡瓜の和え物	鶏肉 さつま芋 じゃが芋	白菜 胡瓜 人参	塩 醤油	
8 (水)	カレイの塩焼き さつま芋のきんぴら 白菜のみそ汁	かれい	さつま芋 油	人参 白菜 玉葱	塩 醤油 みそ	24 (金)	カレイの塩焼き キャベツのサラダ オニオンスープ	かれい	キャベツ 人参 玉葱 青菜	塩 醤油 塩	
9 (木)	鶏肉とさつま芋の焼き物 南瓜の和え物 白菜のお吸い物	鶏肉	さつま芋	南瓜 キャベツ 白菜 玉葱	塩 醤油 塩	25 (土)	鶏肉の塩煮 スティック南瓜	鶏肉	白菜 人参 青菜 南瓜	塩	
10 (金)	豚肉の醤油焼き 人参サラダ 野菜スープ	豚肉		キャベツ 人参 白菜 玉葱 コーン	醤油 塩 塩	27 (月)	鶏肉のみぞ焼き 豆腐の煮物 大根のすまし汁	鶏肉 豆腐	玉葱 人参 大根 青菜	みそ 醤油 醤油	
11 (土)	鶏肉のトマト煮 蒸し南瓜	鶏肉	じゃが芋	トマト 玉葱 人参 南瓜	醤油	28 (火)	椎茸だしのうどん さつま芋のきんぴら 胡瓜の和え物	豚肉 うどん さつま芋 油	白菜 人参 胡瓜 大根	醤油 醤油 塩	
14 (火)	カレイのみぞ焼き キャベツの和え物 南瓜のすまし汁	かれい	さつま芋	キャベツ 南瓜 白菜	みそ 塩 醤油	29 (水)	鶏肉のくず焼き キャベツの醤油和え 白菜のスープ	鶏肉 片栗粉	人参 キャベツ 南瓜 白菜 玉葱	醤油 醤油 塩	
15 (水)	鶏肉の青のり焼き 白菜の塩和え 大根のお吸い物	鶏肉 青のり		南瓜 白菜 人参 大根 キャベツ	醤油 塩 塩	30 (木)	カレイのソテー 人参しりしりサラダ お芋のスープ	かれい 油 さつま芋	人参 キャベツ 白菜	塩 塩 醤油	
16 (木)	豚肉と玉葱の焼き物 大根の和え物 豆腐のみそ汁	豚肉 豆腐		玉葱 大根 キャベツ 人参	塩 醤油 みそ	31 (金)	鶏肉の醤油焼き のり和え キャベツのみそ汁	鶏肉 のり	人参 白菜 玉葱 キャベツ 青菜	醤油 醤油 みそ	

## 《献立表について》

紙面の都合上、省略して記入しています。

\*主食（何の記入もないとき）

→ 白軟飯または、段階に合わせた白粥がつきます。

\*青菜 → ほうれん草または、小松菜を使用します。

\*煮物、汁物のだし汁

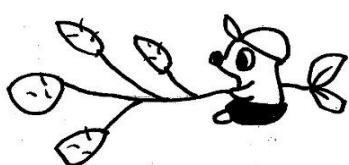
→ かつお節、干椎茸、昆布のいずれかのだし汁を使用します。

\*コーン、春雨、ひじき、のりは刻んだものを使用します。

- ・食材は、ご家庭で進められたものを使用します。

：ごはんの作り方をお知りになりたいとき、ご心配な点や不明な点は

お気軽に栄養士にお尋ねください。



## 【旬の食材から四季を感じる ~秋が旬のさつま芋~】

秋といえば、食欲の秋！旬の美味しい食材がたくさんありますね♪日本には四季の変化があり、畑で育つ野菜も四季により変化しています。

例えば、秋の野菜はさつま芋やお米のように、これから訪れる寒い冬に向けてエネルギーを蓄えるために、でんぷん質が多いことが特徴です。特にさつま芋は、やさしい甘さが赤ちゃんにも食べやすく離乳食に大活躍！そこで、手づかみ食べにぴったりな『さつま芋のおやき』のレシピを紹介します♪後期以降の赤ちゃんにおすすめです！

※また、窒息・誤嚥事故防止のため、食べている様子を見守りましょう。

## ★さつま芋のおやき★

## 〔材料〕

さつま芋：60g ①さつま芋の皮を剥き、柔らかくなるまで茹でる。

片栗粉：小さじ1 ②熱いうちにつぶし、片栗粉と水を加えて混ぜる。

水：小さじ2 ③スティック状などに成形し、フライパンで両面に

