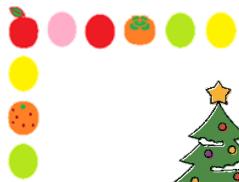


12月 献立表

あおぞら総社

曜日	午前おやつ	献立名	主な材料と体内での働き				午後おやつ
			主に熟や力のもとになるもの	主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	その他	
1月 1日	人参の煮物	家常豆腐(ジーランド カフ) 三色ナムル ごはん すまし汁 果物	油・砂糖・片栗粉 白ごま・砂糖・調合ごま油 米(国産)	豚肉・生揚げ・テンメンジャン・赤みそ	人参・玉ねぎ・しめじ・ピーマン・しょうが・にんにく もやし・小松菜・人参・にんにく 大根の葉・まいだけ・玉ねぎ	醤油・料理酒・中華だし 醤油・塩 だし・醤油・塩	餃子ピザ 牛乳
2月 2日	せんべい	ハヤシライス さつまいもサラダ フルーツポンチ	米(国産) さつま芋・マヨドレ ゼリー	牛肉	玉ねぎ・人参・しめじ・トマトベース 人参・むき枝豆 フルーツカクテル(缶詰)・みかん(缶詰)	ハヤシフレーク・トマトケチャップ 塩	ごまちんすこう 牛乳
3月 3日	小魚	豚肉ときのこの生姜炒め コロコロサラダ ごはん 味噌汁 果物	油・砂糖 油・砂糖 米(国産) 里芋	豚肉 大豆・チーズ 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・人参・青ねぎ・しいたけ・しめじ・まきゅうり・コーン 小松菜・白ねぎ	醤油・みりん風調味料・料理酒 醤油・酢 だし	ポテトフライ 牛乳
4月 4日	ウエハース	マーポー丼 大根サラダ 汁ビーフン 果物	米(国産)・砂糖・調合ごま油・片栗粉 マヨドレ ビーフン	豆腐・豚ひき肉・赤みそ ツナフレーク	玉ねぎ・ニラ・しいたけ・しょうが・にんにく きゅうり・大根 チンゲン菜・人参	醤油・料理酒・中華だし 塩 中華だし	ピザまん 牛乳
5月 5日	昆布	ハムカツ 添え野菜 おでん風 ごはん 味噌汁 果物	油 黒こんにゃく 米(国産)	ハムカツ(ハム・パン粉・卵) ちくわ 油揚げ・赤みそ・白みそ	キャベツ・きゅうり 大根・人参 もやし・なす	中濃ソース 塩・コンソメ だし・塩・醤油 だし	もちもちチーズ 牛乳
6月 6日	五穀ビスケット	たぬきうどん 焼かぼちや 小松菜と人参のナムル	うどん・揚げ玉・砂糖 油 白ごま・砂糖・調合ごま油	生揚げ	わかめ・青ねぎ かぼちや 小松菜・人参・にんにく	だし・醤油・みりん風調味料 塩 醤油・塩	せんべい 麦茶
7月 8日	ゼリー	豚肉と白菜の甘辛炒め丼 水菜とツナのスパゲティサラダ 味噌汁 果物	米(国産)・白ごま・油・砂糖 スパゲティ・和風ドレッシング おつゆ麺	豚肉 ツナフレーク 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・人参・白菜・しょうが・にんにく 水菜・レモン果汁 ほうれん草・えのきだけ	醤油・みりん風調味料・料理酒 だし	いちごマフィン 牛乳
8月 9日	蒸し南瓜	サバ塩焼き 野菜納豆 ごはん 味噌汁 果物	米(国産) 里芋	さば 納豆 赤みそ・白みそ	白菜・人参・小松菜 なす・青ねぎ	塩 醤油 だし	カラフルゼリー せんべい 麦茶
9月 10日	スティックきゅうり	鶏肉の照焼 みぞバター ポテト ほうれん草と油揚げの和え物 ごはん スープ	砂糖 じゃが芋・砂糖・バター 米(国産)	鶏肉 みぞ 味付け油揚げ	しょうが ほうれん草・人参 かぶ・青ねぎ・白菜	醤油・料理酒・みりん風調味料 醤油・だし コンソメ	あんホイップサンド 牛乳
10月 11日	蒸しさつまいも	スパゲティミートソース 花野菜サラダ スープ ぶどうゼリー	スパゲティ・オリーブ油・油・砂糖 イタリアンドレッシング	牛豚ひき肉	玉ねぎ・人参・にんにく・トマトベース・ドライバセリ カリフラワー・ブロッコリー・コーン 大根・さやいんげん・えのきだけ	赤ワイン(料理用)・トマトケチャップ・ウスター ソース・コンソメ コンソメ ぶどうゼリー	鮭おにぎり 麦茶
11月 12日	人参の煮物	チキン南蛮 もやしとツナのサラダ ごはん トマトスープ 果物	小麦粉・片栗粉・油・砂糖・タルタルソース 油・砂糖 米(国産) 砂糖	鶏肉 ツナフレーク	にんにく・しょうが もやし・きゅうり キャベツ・玉ねぎ・しめじ・トマトベース	料理酒・酢・醤油 酢・醤油・だし コンソメ・トマトケチャップ	コーンフレーク 牛乳
12月 13日	ウエハース	焼き鳥丼 かぶの塩昆布和え 味噌汁	米(国産)・砂糖 里芋	鶏肉 赤みそ・白みそ	しょうが・ほうれん草・のり かぶ・きゅうり・塩昆布 青ねぎ・まいだけ	醤油・みりん風調味料・焼鳥のたれ だし	せんべい 麦茶
14月 15日	五穀ビスケット	ツナカレー 切干大根のさっぱり和え フルーツヨーグルト	米(国産)・じゃが芋・いちごジャム 砂糖 砂糖	ツナフレーク ヨーグルト	玉ねぎ・人参 切干大根・きゅうり・人参 りんご(缶詰)・黄桃(缶詰)	カレーフレーク 酢・醤油・みりん風調味料	チュロス 牛乳
15月 16日	せんべい	ソースチキンカツ丼 ひじきサラダ 味噌汁 果物	米(国産)・油 マヨドレ 里芋	やわらかチキンカツ(鶏肉・小麦粉・パン粉) しらす 油揚げ・赤みそ・白みそ	キャベツ ひじき・コーン・むき枝豆 玉ねぎ	中濃ソース・みりん風調味料・料理酒・トマトケチャップ・ウスター ソース だし・醤油 だし	いももち(みたらし風) 牛乳
16月 17日	大根の煮物	白身魚の塩こうじ焼き(カレー風味) 白菜とウィンナーの蒸し煮 ホテトサラダ 菜飯 味噌汁	じゃが芋・マヨドレ 米(国産) おつゆ麺	ホキ ワインナー 赤みそ・白みそ	しょうが 白菜 人参・きゅうり 菜めしの素 さやいんげん・もやし	塩こうじ・料理酒・だし・カレーパウダー コンソメ 塩 だし	メープルチーズ蒸しパン 牛乳
17月 18日	昆布	回鍋肉(ホイコーロー) かぼちやサラダ ごはん スープ 果物	油・砂糖・片栗粉 マヨドレ 米(国産)	豚肉・赤みそ	玉ねぎ・キャベツ・ピーマン・人参・しょうが・にんにく かぼちや・むき枝豆 しいたけ・大根の葉・玉ねぎ	醤油・みりん風調味料 塩 中華だし	フルフルデザート(りんご) せんべい 麦茶
18月 19日	小魚	クリームシチュー【お誕生日会・クリスマス会】 チキンナゲット コールスローサラダ バターロール 果物	じゃが芋 油 フレンチドレッシング(白) バターロールパン	ワインナー・牛乳 チキンナゲット	玉ねぎ・人参・コーン 黄ピーマン・きゅうり・キャベツ・人参	コンソメ・クリームシチューミックス トマトケチャップ	お誕生日ケーキ 麦茶
19月 20日	ジャガビー	ちゃんぽん 胡瓜とお麸の酢の物 焼さつまいも	ラーメン・油 おつゆ麺・砂糖 さつま芋・油	鶏肉・さつま揚げ	玉ねぎ・人参・もやし・キャベツ・さやえんどう きゅうり	中華だし・チャンポンスープ 酢・醤油 塩	五穀ビスケット 麦茶
20月 21日	スティックきゅうり	高野豆腐のそぼろ丼 ほうれん草と春雨のツナマヨサラダ 味噌汁 果物	米(国産)・油・砂糖・片栗粉 緑豆春雨・マヨドレ・砂糖・白ごま じゃが芋	凍り豆腐・豚ひき肉 ツナフレーク 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・人参・しいたけ・さやえんどう・しょうが ほうれん草 青ねぎ・白菜	醤油・料理酒・だし 酢・醤油・鶏がらスープ だし	ドームケーキ(カスタード) 牛乳
21月 22日	粉ふきいも	厚揚げと野菜のオイスター ソース炒め カリフラワーサラダ ごはん 味噌汁 果物	油・砂糖・片栗粉 油・砂糖 米(国産) 里芋	生揚げ・豚肉 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・人参・キャベツ・ピーマン・まいだけ カリフラワー・きゅうり・コーン 大根・えのきだけ	オイスター ソース・醤油 醤油・酢 だし	まんじゅう 牛乳
22月 23日	昆布	照焼ハンバーグ じゃがバター コーン ごはん スープ 果物	パン粉・油・砂糖 じゃが芋・バター 米(国産)	牛豚ひき肉・豆腐	玉ねぎ コーン・ピーマン かぶ・オクラ・人参	塩・醤油・みりん風調味料・料理酒 コンソメ	クリスマス クッキー 牛乳
23月 24日	五穀ビスケット	たらの味噌焼き がんもの煮物 れんこんのカレーマヨサラダ ごはん すまし汁	砂糖 砂糖 マヨドレ 米(国産) とうめん	たら・白みそ がんもどき	しょうが 人参・グリンピース れんこん・ブロッコリー 水菜・まいだけ	料理酒・みりん風調味料・だし だし・醤油・料理酒 カレーパウダー・だし・醤油 だし・醤油・塩	アイスクリーム 麦茶
24月 25日	ウエハース	年越しきつねうどん 焼壳 ほうれん草のごま和え 型抜きチーズ	うどん・砂糖 白ごま・砂糖	味付け油揚げ 肉しゅうまい(鶏肉・キャベツ・小麦粉・玉ねぎ) チーズ	わかめ・青ねぎ ほうれん草・人参・しめじ	だし・醤油・みりん風調味料 醤油 醤油	ゆかりおにぎり 麦茶
25月 26日	ゼリー	焼豚チャーハン 中華サラダ スープ	米(国産)・油 砂糖・調合ごま油	焼豚・卵そぼろ ツナフレーク 豆腐	白ねぎ もやし・きゅうり・人参 人参・ニラ	中華だし 醤油・酢 中華だし	せんべい 麦茶
26月 27日	★献立の一部を変更する場合があります。				(月間平均値) エネルギー: 以上児 569kcal タンパク質: 21.0g 脂質: 17.5g カルシウム: 202mg 未満児 455kcal タンパク質: 16.8g 脂質: 13.9g カルシウム: 162mg		



食育ひろば

2025年12月号



食品による窒息により、子どもの命が失われる事例が度々発生しています。

事故は未就学児(特に5歳以下)に多く、「食品」「子ども」それぞれに注意が必要です。

今回は注意が必要な食品と、事故防止につながる対策をご紹介します。

○食品による窒息を防ぐ○

窒息につながりやすい食べ物

弾力がある	かみ切りにくい	■ソーセージ ■きのこ
丸い	吸い込んで気道を塞ぎやすい	■ミニトマト ■豆類 ■ぶどう
粘着性が高い	唾液と混ざるとのみ込みにくい	■もち ■ごはん
硬い	かみ切りにくい	■えび ■いか
唾液を吸う	口の中でぱさつきやすい	■パン ■ゆで卵 ■のり
口の中でバラバラになりやすい	まとまらずのみ込みにくい	■ひき肉 ■ブロッコリー
果物	切り方や硬さによっては詰まりやすい	■りんご ■梨

食べ物による窒息事故を防ぐために

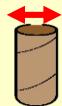
- 1 かたい豆、ナッツ類、あめなどは5歳以下の子どもには食べさせない。
- 2 果物、野菜、肉、魚などの硬くて、かみ切りにくい食材は、小さく切ってから食べさせる。
- 3 ミニトマトやぶどうなどの丸い食べ物は4つに、ソーセージなどは半分に切るなどして、丸ごと食べさせないようにする。
- 4 正しい姿勢で食べさせる。動いたり、泣いたりしている場合は食べさせない。
- 5 ごはん、パン、おもちは、水分とともによく噛みながら食べさせ、詰め込みすぎない。

～クイズ～

のどに詰まらせやすいものかどうかを判断する「大きさの基準」があります。3歳児を想定した場合、のどに詰まらせやすい大きさは、次のうちどれでしょう？

- ① 2cm ② 3cm ③ 4cm

3歳児の口の大きさは約4cmで「トイレットペーパーの芯」ほどです。これより小さいものを、飲み込んだ場合、気道を塞ぐ可能性があります。危険な大きさかどうかの目安にしましょう。市販で誤飲チェック器も販売されています。



答え ①②③すべて



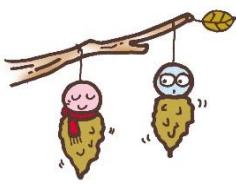
噛む力や飲み込む力は個人差があるため、年齢にとらわれない、その子にあった対応が必要です。

切り方や調理方法を工夫して、注意しながらも楽しく食事ができるようにしましょう。

未来の元気を創造する



一富士フードサービス株式会社



いまが おいしい たべもの 「なまえ は なあに？」



①



②



ながさは 1めーとるくらい。
からだに きいろの せんが
たてに はいっているよ。
しゅっせうおと よばれていて おおきさに
よって よびかたが かわるよ。

かわは あかいろが おおいけど
うすい みどりいろも あるよ。
じゅーすや じゅむに したり
ぱいに つかったりも するよ。

ごめん ひめ くまくま <さきご>



せかいの おやつ くいず 「なまえ は なあに？」



「どいつ」という くに では
くりすますに たべる ぱん の ような
おかし が あります。
なかには たくさん の ぐ が はいって いるよ。
なかには いっているのは つぎの3つのうち どれかな？

① やさい



② ぶる一つ



③ おにく



ごめん ひめ くまくま くまくま くまくま <さきご>



12月 献立表（離乳食）



あおぞら総社



日付	曜日	午前おやつ (後期) (中期)	献立名 離乳（初期）ペースト食	献立名 離乳（中期）	献立名 離乳（後期）	午後おやつ (後期) (中期)	日付	曜日	午前おやつ (後期) (中期)	献立名 離乳（初期）ペースト食	献立名 離乳（中期）	献立名 離乳（後期）	午後おやつ (後期) (中期)
1月	月	人参の煮物	10倍がゆ	豆腐と人参の煮物	豆腐と人参の煮物	フルーツ（バナナ）	15月	月	パナナクッキー	10倍がゆ	ツナと野菜の味噌おじや	ツナと野菜の味噌おじや	さつまいもおやき
		人参のペースト	小松菜の煮浸し	小松菜の煮浸し	ハイハイン	ハイハイン			じゅが芋のペースト	じゅが芋のペースト	プロッコリーの煮浸し	プロッコリーの煮浸し	さつまいもパン粥
2火	火	人参のだし煮	小松菜のペースト	7倍がゆ	スープ	フルーツ（バナナ）	16火	火	アンパンマンベビーセンベイ	アンパンマンベビーセンベイ	プロッコリーのペースト	じゅが芋の煮物	さつまいもパン粥
		豆腐のペースト		スープ	ハイハイン				人参のペースト		人参のペースト		
3水	水	アンパンマンベビーセンベイ	10倍がゆ	鶏肉とトマトの豆乳おじや	鶏肉とトマトの豆乳おじや	食パン	17水	水	お魚スナック	10倍がゆ	鶏肉と人参の煮物	鶏肉と人参の煮物	蒸しじゃがいも
		人参のペースト	さつまいもの煮物	さつまいもの煮物	ハイハイン	ハイハイン			玉ねぎのペースト	玉ねぎのペースト	キャベツの煮浸し	キャベツの煮浸し	ハイハイン
4木	木	アンパンマンベビーセンベイ	さつまいのペースト	人参の旨煮	人参の旨煮	パン粥	18木	木	小魚せんべい	7倍がゆ	人参のペースト	7倍がゆ	蒸しじゃがいも
		玉ねぎのペースト		人参の旨煮					キャバツのペースト	キャバツのペースト	味噌汁	味噌汁	ハイハイン
5金	金	ボーロ	10倍がゆ	鶏と野菜の味噌おじや	鶏と野菜の味噌おじや	南瓜の甘煮	19金	金	小魚せんべい	10倍がゆ	白身魚と玉ねぎの煮物	白身魚と玉ねぎの煮物	食パン
		玉ねぎのペースト	キャベツの煮浸し	キャベツの煮浸し	ハイハイン	お魚スナック			じゅが芋のペースト	じゅが芋のペースト	白菜の煮浸し	白菜の煮浸し	
6土	土	キャベツのペースト	なすの煮物	なすの煮物	なすの煮物	なすの煮物	20土	土	小魚せんべい	7倍がゆ	白菜のペースト	7倍がゆ	パン粥
		人参のペースト							じゅが芋と人参の煮物	じゅが芋と人参の煮物	味噌汁	味噌汁	
8月	月	ハイハイン	10倍がゆ	鶏肉と野菜のうどん	鶏肉と野菜のうどん	ボーロ	22月	月	ハイハイン	10倍がゆ	鶏肉と野菜のうどん	鶏肉と野菜のうどん	ボーロ
		小松菜のペースト	かぼちゃの煮物	かぼちゃの煮物	ハイハイン	かぼちゃの煮物			キャベツのペースト	キャベツのペースト	さつまいの煮物	さつまいの煮物	
9火	火	かぼちゃのペースト	小松菜の煮浸し	小松菜の煮浸し	ハイハイン	ハイハイン	23火	火	ハイハイン	さつまいのペースト	人参の旨煮	人参の旨煮	ボーロ
		人参のペースト							人参のペースト	人参のペースト	味噌汁	味噌汁	
10水	水	えだまめビスケット	10倍がゆ	鶏肉と白菜の煮物	鶏肉と白菜の煮物	フルーツ（バナナ）	24水	水	ボーロ	10倍がゆ	鶏肉とほうれん草の煮物	鶏肉とほうれん草の煮物	食パン
		ほうれん草のペースト	白菜の煮浸し	白菜の煮浸し	ハイハイン	ハイハイン			じゅが芋のペースト	じゅが芋のペースト	白菜の煮浸し	白菜の煮浸し	パン粥
11木	木	アンパンマンベビーセンベイ	7倍がゆ	プロッコリーの煮浸し	プロッコリーの煮浸し	ハイハイン	25木	木	ボーロ	7倍がゆ	玉ねぎのペースト	玉ねぎのペースト	
		白菜のペースト	プロッコリーのペースト	味噌汁	ハイハイン				お野菜スナック	お野菜スナック	豆腐と野菜の煮物	豆腐と野菜の煮物	
12金	金	蒸し南瓜	10倍がゆ	白身魚の煮物	白身魚の煮物	人参の甘煮	26金	金	粉ふきいも	10倍がゆ	豆腐と野菜の煮物	豆腐と野菜の煮物	人参の甘煮
		玉ねぎのペースト	なすの煮浸し	なすの煮浸し	ハイハイン	お野菜スナック			キャベツのペースト	キャベツのペースト	キャベツの煮浸し	キャベツの煮浸し	えだまめビスケット
13土	土	蒸し南瓜	7倍がゆ	小松菜のペースト	小松菜のペースト	人参の甘煮	27土	土	粉ふきいも	7倍がゆ	大根のペースト	大根のペースト	人参の甘煮
		人参のペースト				小魚せんべい			じゅが芋ハンバーグ	じゅが芋ハンバーグ	照焼ハンバーグ	照焼ハンバーグ	アンパンマンベビーセンベイ
14日	日	ボーロ	10倍がゆ	鶏肉とじゅが芋の煮物	鶏肉とじゅが芋の煮物	食パン	28日	日	ハイハイン	10倍がゆ	豆腐のペースト	豆腐のペースト	フルーツ（りんご）
		かぶのペースト	かぶの煮物	かぶの煮物	ハイハイン	ハイハイン			かぼちゃのペースト	かぼちゃのペースト	かぶの煮物	かぶの煮物	小魚せんべい
15月	月	人参のペースト	7倍がゆ	人参のペースト	スープ	パン粥	29月	月	ハイハイン	7倍がゆ	プロッコリーのペースト	プロッコリーのペースト	フルーツ（りんご）
		白菜のペースト							かぼちゃのペースト	かぼちゃのペースト	かぶの煮物	かぶの煮物	小魚せんべい
16水	水	蒸しさつまいも	10倍がゆ	ツナと野菜のトマトうどん	ツナと野菜のトマトうどん	しらすおじや	30水	水	アンパンマンベビーセンベイ	10倍がゆ	白身魚の味噌煮	白身魚の味噌煮	フルーツ（バナナ）
		ブロッコリーのペースト	プロッコリーの煮浸し	プロッコリーの煮浸し	ハイハイン	ハイハイン			プロッコリーのペースト	プロッコリーのペースト	プロッコリーの煮物	プロッコリーの煮物	ハイハイン
17木	木	蒸しさつまいも	玉ねぎのペースト	大根の旨煮	大根の旨煮	しらすおじや	31木	木	アンパンマンベビーセンベイ	7倍がゆ	玉ねぎのペースト	玉ねぎのペースト	フルーツ（バナナ）
		大根のペースト							人参のペースト	人参のペースト	スープ	スープ	ハイハイン
18金	金	人参の煮物	10倍がゆ	鶏肉と野菜の煮物	鶏肉と野菜の煮物	フルーツ（りんご）	32金	金	パナナクッキー	10倍がゆ	味噌煮込みうどん	味噌煮込みうどん	おかかおじや
		キャベツのペースト	キャベツの煮浸し	キャベツの煮浸し	ハイハイン	ハイハイン			かぼちゃのペースト	かぼちゃのペースト	かぼちゃの煮物	かぼちゃの煮物	おかかおじや
19土	土	人参のだし煮	7倍がゆ	プロッコリーのペースト	スープ	ハイハイン	33土	土	小魚せんべい	7倍がゆ	ほうれん草の煮浸し	ほうれん草の煮浸し	おかかおじや
		人参のペースト							人参のペースト	人参のペースト	スープ	スープ	
20日	日	ハイハイン	10倍がゆ	鶏そぼろのおじや	鶏そぼろのおじや	ボーロ	34日	日	ハイハイン	10倍がゆ	ツナと人参のおじや	ツナと人参のおじや	ボーロ
		かぶのペースト	かぶの煮物	かぶの煮物	ハイハイン	ハイハイン			じゅが芋のペースト	じゅが芋のペースト	じゅが芋の煮物	じゅが芋の煮物	
21月	月	ほうれん草のペースト	ほうれん草の煮浸し	ほうれん草の煮浸し	ほうれん草の煮浸し	ボーロ	35月	月	ハイハイン	10倍がゆ	プロッコリーの煮浸し	プロッコリーの煮浸し	ボーロ
		人参のペースト							プロッコリーのペースト	プロッコリーのペースト	プロッコリーの煮物	プロッコリーの煮物	
22火	火	ハイハイン	10倍がゆ	ツナと野菜のトマトうどん	ツナと野菜のトマトうどん	しらすおじや	36火	火	アンパンマンベビーセンベイ	10倍がゆ	白身魚の味噌煮	白身魚の味噌煮	フルーツ（バナナ）
		ブロッコリーのペースト	プロッコリーの煮浸し	プロッコリーの煮浸し	ハイハイン	ハイハイン			プロッコリーのペースト	プロッコリーのペースト	プロッコリーの煮物	プロッコリーの煮物	ハイハイン
23水	水	蒸し南瓜	10倍がゆ	白身魚の煮物	白身魚の煮物	人参の甘煮	37水	水	粉ふきいも	10倍がゆ	豆腐と野菜の煮物	豆腐と野菜の煮物	フルーツ（りんご）
		玉ねぎのペースト	なすの煮浸し	なすの煮浸し	ハイハイン	お野菜スナック			キャベツのペースト	キャベツのペースト	キャベツの煮浸し	キャベツの煮浸し	小魚せんべい
24木	木	蒸し南瓜	7倍がゆ	小松菜のペースト	小松菜のペースト	小魚せんべい	38木	木	粉ふきいも	7倍がゆ	大根のペースト	大根のペースト	フルーツ（りんご）
		人参のペースト							じゅが芋ハンバーグ	じゅが芋ハンバーグ	照焼ハンバーグ	照焼ハンバーグ	小魚せんべい
25金	金	蒸しさつまいも	10倍がゆ	ツナと野菜のトマトうどん	ツナと野菜のトマトうどん	しらすおじや	39金	金	アンパンマンベビーセンベイ	10倍がゆ	白身魚の味噌煮	白身魚の味噌煮	フルーツ（バナナ）
		ブロッコリーのペースト	プロッコリーの煮浸し	プロッコリーの煮浸し	ハイハイン	ハイハイン			プロッコリーのペースト	プロッコリーのペースト	プロッコリーの煮物	プロッコリーの煮物	ハイハイン
26土	土	蒸しさつまいも	玉ねぎのペ										