



6月献立表



24年0	6月	يان	0,5	m/ 17 1/	8 60	宜野湾市	子育て支援	
5 4	+1 - 7	L			材 料 名		(Oはおやつ材料	
日付	献立名		おやつ	【赤】血や肉や骨になるもの	【黄】熱と力になるもの	【緑】 体の調子を整えるもの	その他調味	
	わかめごはん ウインナー 豚汁 パイナップル	保育乳	ビスケット	○保育乳、豚肉、みそ、ウイン ナー	米、じゃがいも、〇ビスケット	にんじん、たまねぎ、わかめふり かけ、パイナップル		
_	たきこみごはん ちくわイソベ揚げ ブロッコリーごま和え さつま芋みそ汁 オレンジ	保育乳	オートミールクッキー	○保育乳、鶏もも肉、ちくわ、豚肉、みそ、○卵、○牛乳	米、さつまいも、〇小麦粉、〇無塩バター、〇黒砂糖、〇オートミール、小麦粉、揚げ油、すりごま、〇黒ごま		しょうゆ、食塩	
4	ごはん 肉とうふ煮 ナムル キャベツみそ汁 りんご	保育乳	にらひらやーちー	○保育乳、沖縄豆腐、〇調製豆 乳、豚肉、油揚げ、みそ、〇ツナ 油漬缶	米、しらたき、〇小麦粉、砂糖、 ごま油、油	りんご、キャベツ、にんじん、こまつ な、しめじ、たまねぎ、生しいたけ、長 ねぎ、Oにら	しょうゆ、酢、 食塩、	
5	あわごはん 厚揚げみそ煮 キャベツのツナ和え じゃが芋スープ バナナ	保育乳	黒糖蒸しケーキ	□ ○保育乳、豚肉、厚揚げ、大豆 水煮、みそ、ツナ油漬缶、〇牛乳	米、じゃがいも、あわ、油、砂糖 〇ホットケーキ粉、〇油、〇黒砂 糖	たまねぎ、キャベツ、こまつな、にん じん、えのきたけ、カットわかめ、バ ナナ	しょうゆ、食塩	
•	, ハ, , ビビンバ ウインナー 豆腐スープ オレンジ	保育乳	大学いも	○保育乳、豚肉、○調製豆乳、 沖縄豆腐、みそ	米、ごま油、白ごま、砂糖、○さ つまいも、○砂糖、○黒ごま	オレンジ、こまつな、にんじん、もやし、コー ン缶、キャベツ、ねぎ、にんにく、しょうが	しょうゆ、食塩	
7	ごはん 酢豚 春雨サラダ 豆腐みそ汁 バナナ	保育乳	ジャムサンド(ブルーベリー)	○保育乳、豚肉、沖縄豆腐、み そ、油揚げ	米、はるさめ、砂糖、片栗粉、ご ま油、油、〇食パン	バナナ、たまねぎ、にんじん、こまつ バナナ、たまねぎ、にんじん、こまつ な、きゅうり、パイン缶、ピーマン、黒 きくらげ、干ししいたけ、〇100%果実 ジャム(ブルーペリー)		
8 ±	マーボー豆腐どんぶり ウインナー すまし汁 パイナップル	保育乳	ホットケーキ	○保育乳、沖縄豆腐、豚ひき肉、 みそ、○牛乳、ウインナー		パイン缶、長ねぎ、にんじん、干 ししいたけ、にんにく、ねぎ、わか め		
_	麦ごはん 豆腐の中華煮 納豆みそ 春雨スープ りんご	保育乳	芋てんぷら	○保育乳、厚揚げ、挽きわり納 豆、豚肉、みそ、ツナ油漬缶	〇さつまいも、米、〇小麦粉、〇 揚げ油、はるさめ、押麦、砂糖、 油、片栗粉	リりんご、にんじん、こまつな、キャベリン、コーン缶、しめじ、たけのこ(ゆで)、ねぎ、干ししいたけ、しょうが	しょうゆ、食塩	
	ごはん 肉じゃが おかか和え 豆腐みそ汁 バナナ	保育乳	ショートブレッド(ココア)	○保育乳、豚肉、沖縄豆腐、みそ、○牛乳	米、じゃがいも、〇小麦粉、しらたき、〇無塩バター、〇三温糖	バナナ、にんじん、たまねぎ、も やし、こまつな、えのきたけ、カッ トわかめ	しょうゆ	
12 水	ごはん 松風焼き 切干大根と豚肉の炒め物 青菜スープ オレンジ	保育乳	黒糖ポーポー	○保育乳、鶏ひき肉、○調製豆乳、豚肉、みそ	米、〇小麦粉、パン粉、〇粉黒糖、砂糖、油、白ごま、〇油	オレンジ、こまつな、たまねぎ、もや し、にんじん、コーン缶、えのきたけ、 ピーマン、切り干しだいこん、黒きくら げ	しょうゆ、食塩	
13 木	ごはん 高野豆腐含め煮 キャベツおかか和え さつま芋みそ汁 オレンジ	保育乳	紅芋クッキー	○保育乳、豚肉、高野豆腐、鶏 ひき肉、みそ、○卵、○牛乳	米、さつまいも、片栗粉、砂糖、 〇小麦粉、〇BP、〇無塩バ ター、〇砂糖、〇紅芋パウダー	にんじん、だいこん、こまつな、 キャベツ、オレンジ	しょうゆ、食塩	
-	あわごはん 鮭の塩焼き ブロッコリーひじき炒め じゃが芋みそ汁 りんご	保育乳	ヨーグルトスコーン	○保育乳、さけ、みそ、豚肉、〇 プレーンヨーグルト、〇卵	米、じゃがいも、パン粉、あわ、 油、〇強力粉、〇無塩バター、〇 三温糖	りんご、ブロッコリー、こまつな、 にんじん、たまねぎ、ひじき、にん にく	しょうゆ、食塩	
	豚と野菜ショウが焼きどんぶり すまし汁 ウインナー パイナップル	保育乳	ビスケット	○保育乳、豚肉、ウインナー	米、油、砂糖、片栗粉、〇ビス ケット	パイン缶、たまねぎ、にんじん、こ まつな、しめじ、しょうが、ねぎ、 わかめ	しょうゆ	
	あわごはん 照り焼きチキン もずくチャンプルー じゃが芋みそ汁 すいか	保育乳	ストーンクッキー	〇保育乳、鶏肉、豚肉、みそ、〇 卵、〇牛乳、〇きな粉	米、じゃがいも、〇小麦粉、〇無 塩バター、〇黒砂糖、小麦粉、 油、あわ	すいか、キャベツ、もやし、にんじん、こまつな、もずく、しめじ、Oレーズン	しょうゆ、食塩	
	夏野菜カレー ウィンナー オクラ昆布和え すまし汁 バナナ	保育乳	ココア蒸しケーキ	○保育乳、豚肉、ウインナー	米、じゃがいも、〇ホットケーキ 粉、〇油、〇三温糖、〇ココアパ ウダー	たまねぎ、バナナ、かぼちゃ、にんじん、なす、きゅうり、オクラ、トマト水煮 缶(カット)、塩こんぶ	カレールウ、 風ドレッシンク	
19 水	☆ お弁当会 ☆	保育乳	黒糖ちんすこう	○保育乳	〇小麦粉、〇油、〇三温糖、〇 黒砂糖			
20 木	ごはん 厚揚げそぼろ煮 おかか和え 鶏肉スープ りんご	保育乳	スウィートポテト	〇保育乳、豚ひき肉、厚揚げ、鶏 もも肉、大豆水煮、みそ、〇牛 乳、〇卵	○さつまいも、米、じゃがいも、○ 生クリーム、○三温糖、油、砂糖	〇オレンジ、たまねぎ、もやし、にんじん、こまつな、キャベツ、たけのこ(ゆで)、ピーマン、〇マーマレード、しょうが	しょうゆ、食塩	
21 金	ジャージャーめん 豆腐わかめスープ オレンジ	保育乳	みそおにぎり	〇保育乳、豚ひき肉、沖縄豆腐、 〇ツナ油漬缶、〇みそ、赤みそ、 テンメンジャン		オレンジ、長ねぎ、にんじん、もやし、きゅうり、たけのこ(ゆで)、ねぎ、黒きくらげ、干 ししいたけ、にんにく、しょうが、〇味付け のり、カットわかめ	しょうゆ、食塩	
	五目ごはん ウインナー 豆腐スープ パイナップル	保育乳	ホットケーキ	〇保育乳、沖縄豆腐、豚肉、〇 牛乳、ウインナー	米、〇ホットケーキ粉、〇小麦 粉、〇無塩バター、〇砂糖、〇 油、OBP	にんじん、こまつな、しめじ、えの きたけ、ねぎ	しょうゆ、食塩	
24 月	ごはん マーボー豆腐 ナムル ポテトスープ オレンジ	保育乳	芋かりんとう	〇保育乳、沖縄豆腐、豚ひき肉、 油揚げ、みそ、ツナ油漬缶	〇さつまいも、米、じゃがいも、〇 黒砂糖、〇揚げ油、油、三温糖、 ごま油、〇白ごま、砂糖、片栗粉	オレンジ、にんじん、もやし、こま つな、長ねぎ、たけのこ(ゆで)、 干ししいたけ、にんにく、カットわ かめ	しょうゆ、酢、 塩	
	麦ごはん 鶏肉のオーロラ焼き ゴーヤーチャンプルー キャベツみそ汁 りんご	保育乳	ポテトサンド	〇保育乳、挽きわり納豆、沖縄豆腐、鶏もも肉、豚肉、みそ、〇ツナ油漬缶	米、〇食パン、〇じゃがいも、〇 マヨネーズ、押麦、油		しょうゆ、食り	
26	ウッチンライス ミートローフ 野菜ソテー ポテトスープ オレンジ	保育乳	誕生会ケーキ	○保育乳、豚肉、豚ひき肉、卵、 ツナ油漬缶	米、じゃがいも、パン粉、砂糖、油、	たまねぎ、こまつな、コーン缶、ブロッコリー、にんじん、赤ピーマン、 黄ピーマン、 ねぎ	ケチャップ、し うゆ、ウスタ- ソース、食塩	
. ,	ー みそすき丼 すまし汁 ツナ和え バナナ	保育乳	きな粉スコーン	〇保育乳、豚肉、沖縄豆腐、豚肉、〇プレーンヨーグルト、〇卵、 〇きな粉、みそ、ツナ油漬缶		オレンジ、〇パイン缶、にんじん、たまねぎ、もやし、こまつな、 長ねぎ、ごぼう、しょうが	しょうゆ	
.0	あわごはん 豚肉ピーマン炒め じゃが芋おかか煮 豆腐スープ りんご	保育乳	ショートブレッド(ココ ア)	〇保育乳、豚肉、沖縄豆腐、〇 牛乳	片栗粉、〇小麦粉、〇ココアパウ	にんじん、こまつな、えのきたけ、赤 ピーマン、黄ピーマン、ピーマン、黒 きくらげ、	しょうゆ、食塩	
29 ±	そぼろどんぶり ウインナー すまし汁 パイナップル	保育乳	ホットケーキ	〇保育乳、豚ひき肉、ウインナー、〇牛乳	米、油、〇ホットケーキ粉、〇小 麦粉、〇無塩バター、〇砂糖、〇 油、〇BP	オレンジ、こまつな、にんじん、 コーン缶、しょうが、ねぎ、わかめ	しょうゆ、食塩	



🤽 6月離乳食こんだて表①





2024年6月

2024年	片 6月							野湾市 子育て支援課
日	曜	5、6か月 頃	7、8か月頃	9か月~11か月頃	12か月~18か月 頃	村	料と体内での)主なはたらき
付	日			2 1 2 1 2 1 2 1 2 1 2 1 2 1 2 1 2 1 2 1			力や熱となる食物	
1	±	野菜がゆ	ぞうすい	ぞうすい	ぞうすい	豚肉	米、じゃがい も	にんじん、たまねぎ
' '								
3	月	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参タマネキ・青菜ペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ→おにぎり	魚魚	米、さつまいも	にんじん、ブロッコリー、ごぼう、赤ピーマン、ねぎ、干ししいたけ、 たまねぎ、こまつな
4	火	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ベースト 人参タマネギ青菜キャベワベースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、豆腐、 豚肉	*	キャベツ、にんじん、こまつ な、しめじ、コーン缶、たまね ぎ、生しいたけ、切り干しだい こん
		10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ベースト 人参タマネキ 青菜キャヘッペースト	野菜がゆ 7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	野菜がゆ 5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	野菜がゆ→おにぎり 軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、白身 魚	米、さつまい も	かぼちゃ、こまつな、にんじ ん、たまねぎ、もやし、コーン 缶、キャベツ、ねぎ
5 7	水		ミルク さつま芋かぼちゃ煮	ミルク さつま芋かぼちゃ煮	ミルク さつま芋かぼちゃ煮			ш. Т. ү. ч. У. 142
6	木	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ベースト 人参タマネギ青菜キャベツボテトベースト		5倍がゆ→軟飯 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ	野菜柔らか煮 スープ	ミルク、豚肉、 豆腐	米、じゃがい も	たまねぎ、キャベツ、こま つな、にんじん、えのきた け、カットわかめ
			ミルク 野菜がゆ 7倍がゆ 魚煮付け	ミルク 野菜がゆ 5倍がゆ→軟飯 魚煮付け	ミルク 野菜がゆ→おにぎり 	ミルク、白身	米、さつまい	たまねぎ、にんじん、こま
7	金	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ベースト 人参タマネギ・青菜ベースト	ア倍がゆ 無急付け 野菜柔らか煮 スープ	野菜柔らか煮 スープミルク	野菜柔らか煮 スープ ミルク	魚	木、さつまいも	たまねざ、にんしん、こまつな、きゅうり、ピーマン、 干ししいたけ
		野菜がゆ	芋がゆ	芋がゆ ぞうすい	芋がゆ→おにぎり ぞうすい	豆腐、豚ひき	米	ねぎ、にんじん、干ししい
8	±	ang arpens . F	Mark Strak	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	Margr etc.	肉		<i>t</i> -:H
10		10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ベースト 人参キャベツ青菜サツマイモベースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	 5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	 軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、白身 魚	米、さつまい も	 にんじん、こまつな、キャ ベツ、コーン缶、しめじ、ね ぎ、干ししいたけ
10	Н		ミルク さつま芋煮	ミルク さつま芋煮	ミルク さつま芋煮			
11 .		10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ベースト 人参タマネギ青菜ボテトベースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ ミルク	軟飯→ごはん 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ ミルク	ミルク、豚肉、 豆腐	米、じゃがい も	にんじん、たまねぎ、もや し、こまつな、えのきたけ、 カットわかめ
		40/#18/h/~ >0 \ L0 = -0	野菜がゆ 魚煮付け	野菜がゆ 5倍がゆ→軟飯 魚煮付け	 野菜がゆ→おにぎり 軟飯→ごはん 魚煮付け	ミルク、白身	米、	こまつな、たまねぎ、もやし、
12	水	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参タマネキ・青菜ペースト	野菜柔らか煮 スープミルク 芋がゆ	野菜柔らか煮 スープ ミルク 学がゆ		魚	さつまいも	にんじん、コーン缶、えのきたけ、ピーマン、切り干しだいこん
10		10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ベースト 人参キャベツ青菜大根ベースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ		ミルク、豚肉、 豆腐	米、さつまい も	にんじん、だいこん、こま つな、キャベツ、赤ピーマ ン、ねぎ
13	不		ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ→おにぎり			- · 10C
14	金	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ベースト 人参タマネギ青菜ボテトベースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク	ミルク、白身 魚	米、じゃがい も	ブロッコリー、こまつな、に んじん、たまねぎ、ひじき
		取芸が内	野菜がゆ	野菜がゆ	野菜がゆ→おにぎり 	豚肉	*	たまねぎ、にんじん、こま
15		野菜がゆ	(),40.	() 7 10 .		104 I/VI		つな、しめじ

[★]離乳食の段階は目安であり、子どもの成長や発達に合わせてすすめていきます

[☆]保育所の行事、材料等の都合により献立を変更することがあります



6月離乳食こんだて表②



2024年6月

宜野湾市 子育て支援課

2024	4-07							野湾市 子育て支援課	
日	曜 5、6か月頃		7 0か日店	0か日- 11か日頃	10か日- 10か日 頃	材料と体内での主なはたらき			
付	日	ひ、ひか月 頃	7、8か月頃	9か月~11か月 頃	12か月~18か月 頃	血や肉となる食物	力や熱となる食物	体の調子をよくする食物	
17	月	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ベースト 人参キャベツ青菜ボテトベースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 芋がゆ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 芋がゆ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 芋がゆ→おにぎり	ミルク、白身魚		キャベツ、もやし、にんじん、こまつな、もずく、しめじ、ねぎ	
18	火	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ベースト 人参タマネギ・青菜ボデトカボチャベースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ		ミルク、豆腐、 豚肉	米、じゃがい も	たまねぎ、かぼちゃ、にん じん、なす、きゅうり、オク ラ、 こまつな	
19	水	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ベースト 人参タマネギ青菜ボテトキャペツベー	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク さつま芋煮	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク さつま芋煮	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク さつま芋煮	ミルク、白身 魚	も、じゃがい	たまねぎ、もやし、にんじん、こまつな、キャベツ、 ピーマン	
20	木	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参タマネギ青菜ボテトペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	5倍がゆ→軟飯 豆腐煮付け	軟飯→ごはん 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ→おにぎり	ミルク、豆腐	米、じゃがい も	たまねぎ、にんじん、こまっな	
21	金	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 自身魚ペースト 人参タマネギ青菜ボテトペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ→おにぎり	ミルク、白身魚	米、じゃがい も	にんじん、もやし、きゅうり、 ねぎ、干ししいたけ、カットわ かめ、たまねぎ、こまつな	
22		野菜がゆ	ぞうすい	ぞうすい	ぞうすい	豆腐、豚肉	*	にんじん、こまつな、しめ じ、えのきたけ、ねぎ	
24	月	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ベースト 人参タマネギ・青菜ボ・テトベースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク さつま芋煮	5倍がゆ→軟飯 豆腐そぼろ煮野菜柔らか煮 スープミルクさつま芋煮	軟飯→ごはん 豆腐そぼろ煮 野菜柔らか煮 スープ ミルク さつま芋煮	ミルク、豆腐、 豚ひき肉		にんじん、もやし、こまつ な、干ししいたけ、カットわ かめ、たまねぎ	
25	火	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 自身魚ベースト 人参タマネキ・青菜ボ・デトキャベ・ツベー	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜ペーストサンド	ミルク、白身魚	米、パン、 じゃがいも	たまねぎ、キャベツ、にん じん、きゅうり、 こまつな	
26	水	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参タマネギ・青葉ボテトペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	5倍がゆ→軟飯 豆腐そぼろ煮 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	軟飯→ごはん 豆腐そぼろ煮 野菜柔らか煮 スープ ミルク ホットケーキ	ミルク、豆腐、 豚ひき肉		たまねぎ、こまつな、コーン缶、ブロッコリー、にんじん、 赤ピーマン、黄ピーマン、 ねぎ	
27	木	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 自身魚ベースト 人参タマネキ・青菜ベースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 芋がゆ		軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 芋がゆ→おにぎり	ミルク、白身魚	米、さつまい も	にんじん、たまねぎ、もや し、こまつな、ごぼう	
28	金	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参タマネギ・青葉ボ・テトペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	5倍がゆ→軟飯 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	軟飯→ごはん 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ ミルク 煮込みマカロニ	ミルク、豚肉、豆腐	じゃがいも、 米、マカロニ	たまねぎ、にんじん、こまつな、えのきたけ、赤ピーマン、黄ピーマン、ピーマン	
29		野菜がゆ	ぞうすい	ぞうすい	ぞうすい	豚ひき肉	*	こまつな、にんじん、コーン 缶	

★離乳食の段階は目安であり、子どもの成長や発達に合わせてすすめていきます。

☆保育所の行事、材料等の都合により献立を変更することがあります

