平成２８年度 4月 離乳食予定献立表

打瀬保育園

日	曜	献立名（材料名）	おやつ（材料名）
1	金	おかゆ　スープ（ほうれん草）　野菜スティック・ペースト（人参）　バナナ シチュー（鶏挽肉・人参・玉葱・じゃが芋）	青菜粥 （ほうれん草）
4	月	おかゆ　スープ（白菜）　野菜スティック・ペースト（胡瓜）　オレンジ 鶏肉の風味煮（鶏挽肉）　サラダ（キャベツ・胡瓜・人参）	りんごのコンポート
5	火	おかゆ　清まし汁（豆腐）　野菜スティック・ペースト（ブロッコリー）　オレンジ 白身魚と豆腐のサラダ（からすがれい・ブロッコリー・豆腐・人参）	ブロッコリー粥
6	水	おかゆ　スープ（青梗菜）　野菜スティック・ペースト（人参）　バナナ 八宝菜（鶏挽肉・人参・玉葱・白菜）	南瓜の茶巾
7	木	おかゆ　清まし汁（玉葱）　野菜スティック・ペースト（胡瓜）　オレンジ 鶏肉の風味煮（鶏挽肉）　色彩サラダ（キャベツ・胡瓜・人参）	パセリ粥
8	金	おかゆ　スープ（キャベツ）　野菜スティック・ペースト（人参・ほうれん草）　バナナ スープ煮（鶏挽肉・人参・玉葱・じゃが芋）	じゃこ粥
11	月	おかゆ　清まし汁（玉葱）　野菜スティック・ペースト（人参）　オレンジ 白身魚の風味煮（からすがれい・玉葱・人参・パセリ）	パン粥 （南瓜）
12	火	おかゆ　清まし汁（わかめ）　野菜スティック・ペースト（人参）　オレンジ 鶏肉のおろし煮（鶏挽肉・大根）　コールスローサラダ（白菜・人参）	わかめ粥
13	水	スープ（小松菜）　野菜スティック・ペースト（人参・胡瓜）　バナナ 和風スパゲティ（スパゲティ・鶏挽肉・人参・玉葱）	手作りゼリー （りんごジュース・アガー）
14	木	おかゆ　スープ（かぶ）　野菜スティック・ペースト（人参・キャベツ）　オレンジ 鶏肉のそぼろ煮（鶏挽肉）　春野菜サラダ（キャベツ・人参・かぶ）	☆赤ちゃんせんべい
15	金	おかゆ　スープ（玉葱）　野菜スティック・ペースト（人参）　バナナ 鶏肉の野菜あんかけ（鶏挽肉・人参・ブロッコリー・玉葱）	パセリ粥
18	月	おかゆ　味噌汁（キャベツ）　野菜スティック・ペースト（人参・キャベツ）　オレンジ 白身魚と野菜のスープ煮（からすがれい・人参・キャベツ・玉葱）	パン粥 （南瓜）
19	火	おかゆ　清まし汁（キャベツ）　野菜スティック・ペースト（胡瓜）　オレンジ 鶏肉の味噌煮（鶏挽肉）　色彩サラダ（キャベツ・胡瓜・人参）	わかめ粥
20	水	スープ（キャベツ）　野菜スティック・ペースト（人参・キャベツ）　バナナ 煮込みうどん（うどん・鶏挽肉・玉葱・人参・キャベツ）	手作りゼリー （オレンジジュース・アガー）
21	木	おかゆ　清まし汁（白菜）　野菜スティック・ペースト（人参・南瓜）　オレンジ 炒り鶏風煮（鶏挽肉・人参・白菜・里芋）	鶏雑炊 （鶏挽肉・白菜）
22	金	おかゆ　スープ（玉葱）　野菜スティック・ペースト（人参）　バナナ 鶏肉の風味煮（鶏挽肉）　温野菜サラダ（人参・ブロッコリー）	☆赤ちゃんせんべい
25	月	おかゆ　清まし汁（小松菜）　野菜スティック・ペースト（人参）　オレンジ 白身魚の味噌煮（からすがれい）　カラフル野菜のトロ煮（小松菜・人参・玉葱）	パン粥 （南瓜）
26	火	おかゆ　味噌汁（長葱）　野菜スティック・ペースト（胡瓜）　オレンジ 鶏肉の香味焼き風煮（鶏挽肉・長葱）　サラダ（キャベツ・胡瓜・人参）	手作りゼリー （りんごジュース・アガー）
27	水	おかゆ　スープ（青梗菜）　野菜スティック・ペースト（人参）　バナナ 麻婆豆腐（豆腐・鶏挽肉・玉葱・人参）	パセリ粥
28	木	おかゆ　スープ（パセリ）　野菜スティック・ペースト（ブロッコリー） 鶏肉のトマト煮（鶏挽肉）　白菜サラダ（白菜・人参・ブロッコリー）	鶏雑炊 （鶏挽肉・白菜）
29	金	昭和の日	

＊ 材料の入荷状況などの都合により献立を変更する場合があります。ご了承くださいますようお願いいたします。
＊ 献立は、後期～完了期向けに作成してあります。
　これをもとに、離乳食の進め方や食べることのできる食材などに応じて、個人別に対応しています。
＊ 野菜スティックは後期からです。手にもってかじる練習をしています。ご家庭でもお試しください。

☆ 印は市販品おやつの提供になります。おやつは後期からです。