

平成28年度



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 味噌汁(玉葱) 野菜スティック(人参) バナナ 鶏肉と野菜の炊き合わせ(鶏挽肉・人参・玉葱・じゃが芋)	ずんだ粥
4	月	おかゆ スープ(キャベツ) 野菜スティック(胡瓜) オレンジ 鶏肉のそぼろ煮(鶏挽肉) サラダ(キャベツ・人参・胡瓜)	りんごのコンポート
5	火	おかゆ 味噌汁(長葱) 野菜スティック(人参) りんご 魚のあんかけ(鮭・キャベツ・南瓜・人参)	わかめ粥
6	水	スープ(白菜) 野菜スティック(人参) オレンジ 煮込みうどん(うどん・鶏挽肉・人参・キャベツ)	手作りゼリー (オレンジジュース・アガー)
7	木	おかゆ スープ(玉葱) 野菜スティック(人参) バナナ シチュー(鶏挽肉・人参・玉葱・じゃが芋・パセリ)	にゅうめん (そうめん・わかめ)
8	金	おかゆ スープ(パセリ) 野菜スティック(ブロッコリー) オレンジ ポテトグラタン風(じゃが芋・ブロッコリー・人参・鶏挽肉)	☆赤ちゃんせんべい
11	月	おかゆ スープ(キャベツ) 野菜スティック(人参) りんご 鶏肉のケチャップ煮(鶏挽肉) サラダ(キャベツ・人参・カブ)	しらす粥
12	火	おかゆ 清まし汁(万能葱) 野菜スティック(胡瓜) オレンジ 白身魚の洋風煮(からすがれい・パセリ) 色彩サラダ(大根・胡瓜・人参)	パセリ粥
13	水	スープ(玉葱) 野菜スティック(人参) バナナ ナポリタン風(スパゲティ・人参・玉葱・鶏挽肉・パセリ)	手作りゼリー (りんごジュース・アガー)
14	木	おかゆ スープ(パセリ) 野菜スティック(人参) りんご 夏野菜シチュー(鶏挽肉・人参・玉葱・ズッキーニ)	鶏雑炊 (鶏挽肉・玉葱)
15	金	おかゆ スープ(小松菜) 野菜スティック(胡瓜) オレンジ 鶏肉の味噌煮(鶏挽肉) サラダ(キャベツ・胡瓜・人参)	さつま芋の茶巾
18	月	海の日	
19	火	おかゆ 清まし汁(豆腐) 野菜スティック(人参) オレンジ 豆腐と野菜の煮物(豆腐・キャベツ・人参・カブ)	わかめ粥
20	水	スープ(パセリ) 野菜スティック(胡瓜) バナナ 冷やしうどん(うどん・鶏挽肉・人参・胡瓜) 金時豆の甘煮(金時豆)	☆赤ちゃんせんべい
21	木	おかゆ スープ(キャベツ) 野菜スティック(人参) りんご 鶏肉の味噌煮(鶏挽肉) 野菜ソテー(人参・玉葱・キャベツ)	手作りゼリー (オレンジジュース・アガー)
22	金	おかゆ スープ(長葱) 野菜スティック(人参) バナナ 八宝菜(鶏挽肉・人参・白菜・玉葱)	パセリ粥
25	月	おかゆ 清まし汁(小松菜) 野菜スティック(人参) オレンジ 白身魚のスープ煮(からすがれい・小松菜・人参・カブ)	パン粥 (さつま芋)
26	火	おかゆ 味噌汁(玉葱) 野菜スティック(人参) りんご スープ煮(鶏挽肉・人参・白菜・ほうれん草)	青菜粥 (ほうれん草)
27	水	おかゆ スープ(冬瓜) 野菜スティック(ブロッコリー) バナナ 冬瓜のとろとろ煮込み(鶏挽肉・冬瓜・ブロッコリー・玉葱)	じゃこ粥
28	木	おかゆ 味噌汁(長葱) 野菜スティック(人参) スイカ 白身魚の味噌煮(からすがれい) グリーンサラダ(ほうれん草・キャベツ・人参)	のり粥
29	金	おかゆ スープ(パセリ) 野菜スティック(ブロッコリー) バナナ チキンビーンズ(鶏挽肉・大豆・ブロッコリー・玉葱・トマトピューレ)	さつま芋の茶巾

* 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。

* 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。ご家庭でもお試ください。

☆ 印は市販品おやつを提供になります。おやつは後期からです。

