

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	木	おかゆ 味噌汁(玉葱) 野菜スティック(ブロッコリー) 巨峰 ハンバーグ~和風ソース~(豚挽肉・豆腐・玉葱・人参) 人参甘煮	マッシュポテト
2	金	スープ(パセリ) 野菜スティック(胡瓜) パナ コルソサラダ風(トマト缶・胡瓜・人参・キャベツ) ミートソースパスタ(パスタ・豚挽肉・人参・玉葱・グリルソース・ケチャップ)	手作りゼリー (オレンジジュース・アガー)
5	月	おかゆ 清まし汁(長葱) 野菜スティック(胡瓜) オレンジ 豚肉のおろし煮(豚挽肉・大根) 豆腐サラダ(豆腐・胡瓜・人参)	パン粥 (南瓜)
6	火	おかゆ スープ(玉葱) 野菜スティック(人参) オレンジ 鮭の色彩あかけソース(鮭・さやいんげん・人参・玉葱)	手作りゼリー (りんごジュース・アガー)
7	水	おかゆ スープ(わかめ) 野菜スティック(人参) パナナ チンジャオロース風(豚挽肉・ピーマン・赤パプリカ・黄パプリカ) 蒸し南瓜	きのご雑炊 (しめじ・人参)
8	木	おかゆ スープ(チンゲン菜) 野菜スティック(胡瓜) 梨 春雨サラダ(春雨・キャベツ・人参・胡瓜) レバーの風味煮(鶏レバー)	青菜粥 (チンゲン菜)
9	金	おかゆ スープ(キャベツ) 野菜スティック(人参) パナナ スープ煮(豚挽肉・人参・じゃが芋・キャベツ・グリーンピース)	芋ようかん
12	月	おかゆ 清まし汁(わかめ) 野菜スティック(人参) オレンジ 鶏肉の味噌煮(鶏挽肉) ぶどう豆(大豆・人参・レーズン) トマト	パン粥 (南瓜)
13	火	おかゆ 味噌汁(長葱) 野菜スティック(胡瓜) オレンジ 白身魚の照り煮(からすがれい) さつま芋のポテトサラダ(さつま芋・胡瓜・人参)	りんごのコンポート
14	水	おかゆ スープ(白菜) 野菜スティック(人参) パナナ きのご豆腐(豚挽肉・豆腐・しめじ・えのき茸・玉葱・人参) 金時豆の甘煮	きな粉マカロニ
15	木	おかゆ スープ(玉葱) 野菜スティック(ブロッコリー) オレンジ ハンバーグ~秋野菜ソース~(豚挽肉・豆腐・玉葱・人参) ブロッコリー	ポテト粥 (じゃが芋・パセリ)
16	金	おかゆ スープ(パセリ) 野菜スティック(胡瓜) パナナ シチュー(鶏挽肉・人参・玉葱・じゃが芋・パセリ) 海藻サラダ(わかめ・胡瓜・トマト)	わかめ粥
19	月	敬老の日	
20	火	おかゆ スープ(キャベツ) 野菜スティック(胡瓜) オレンジ 豚肉のケチャップ煮(豚挽肉・ケチャップ) ひじきのマリネ風(ひじき・胡瓜・人参・ホールトマト)	パン粥 (南瓜)
21	水	スープ(冬瓜) 野菜スティック(人参) パナナ 煮込みうどん(うどん・豚挽肉・人参・キャベツ) さつま芋の甘煮	手作りゼリー (オレンジジュース・アガー)
22	木	秋分の日	
23	金	おかゆ スープ(小松菜) 野菜スティック(ブロッコリー) オレンジ 鶏肉と茄子とパプリカのケチャップ煮(鶏挽肉・茄子・赤パプリカ・黄パプリカ・ケチャップ)	コーンリゾット (クリームコーン・パセリ)
26	月	おかゆ 味噌汁(玉葱) 野菜スティック(人参) オレンジ 白身魚の風味煮(からすがれい・人参・玉葱・ブロッコリー・パセリ) 高野豆腐の含め煮	オレンジパバロア (米粉・オレンジジュース)
27	火	おかゆ スープ(玉葱) 野菜スティック(人参) オレンジ 豚肉の味噌煮(豚挽肉) 野菜ソテー(人参・キャベツ・ピーマン)	トマトリゾット (玉葱・パセリ・トマト缶)
28	水	おかゆ スープ(チンゲン菜) 野菜スティック(人参) パナナ 八宝菜(豚挽肉・人参・白菜・玉葱・ピーマン)	中華粥 (豚挽肉・しいたけ・人参)
29	木	おかゆ スープ(カブ) 野菜スティック(人参) オレンジ 鶏肉のスープ煮(鶏挽肉・チンゲン菜・人参・カブ)	青のり粥
30	金	おかゆ スープ(パセリ) 野菜スティック(人参) パプリカサラダ(キャベツ・赤パプリカ・黄パプリカ) マカヒキサラダ風(マカヒキ・鶏挽肉・人参・玉葱・パセリ) パナナ	☆赤ちゃんせんべい

\* 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。ご家庭でもお試しください。

☆ 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。

