

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	月	おかゆ 清まし汁(わかめ) 野菜スティック(胡瓜) オレンジ 豚肉の味噌煮(豚挽肉) 豆腐と野菜のサラダ(豆腐・胡瓜・人参・トマト)	わかめ粥
2	火	おかゆ スープ(キャベツ) 野菜スティック(ブロッコリー) すいか 鮭のミラノ風煮(鮭・玉葱・黄ピーマン・ブロッコリー・ズッキーニ・トマト缶)	とうもろこし
3	水	おかゆ スープ(チンゲン菜) 野菜スティック(胡瓜) パナナ 春雨サラダ(春雨・キャベツ・胡瓜・人参)	さつま芋粥
4	木	スープ(パセリ) 野菜スティック(人参) デラウェア 白菜のサラダ(白菜・しらす) 茄子のミトツスパゲティ(スパゲティ・豚挽肉・茄子・玉葱・グリルパスタ・トマト缶)	手作りゼリー (りんごジュース・アガー)
5	金	おかゆ スープ(玉葱) 野菜スティック(人参) パナナ シチュー(豚挽肉・人参・玉葱・ほうれん草)	トマト粥 (トマト缶・パセリ)
8	月	おかゆ スープ(小松菜) 野菜スティック(人参) オレンジ 鶏肉の風味煮(鶏挽肉) じゃこサラダ(キャベツ・胡瓜・人参・しらす)	パン粥 (クリームコーン缶)
9	火	おかゆ 清まし汁(春雨) 野菜スティック(人参) すいか 鮭の照り煮(鮭) 茄子とピーマンの味噌煮(豚挽肉・茄子・赤ピーマン・黄ピーマン)	手作りゼリー (オレンジジュース・アガー)
10	水	おかゆ スープ(白菜) 野菜スティック(人参) パナナ 豚肉のトマト煮(豚挽肉・トマト) 水菜とじゃこのあんかけ(水菜・じゃこ・人参・しめじ)	パセリ粥
11	木	山の日	
12	金	おかゆ スープ(パセリ) 野菜スティック(人参) オレンジ 鶏肉と野菜の煮物(鶏挽肉・ブロッコリー・人参・玉葱)	さつま芋の茶巾
15	月	おかゆ 清まし汁(長葱) 野菜スティック(人参) オレンジ 鶏肉の味噌煮(鶏挽肉・長葱) 豆腐とわかめのサラダ(豆腐・キャベツ・わかめ・人参)	パン粥 (さつま芋)
16	火	おかゆ 味噌汁(キャベツ) 野菜スティック(人参) りんご 白身魚の風味煮(からすがれい・玉葱・人参・パセリ) 高野豆腐の煮物	パセリ粥
17	水	おかゆ スープ(白菜) 野菜スティック(人参) パナナ 麻婆豆腐(豆腐・豚挽肉・玉葱・にら・人参)	きなこマカロニ
18	木	おかゆ スープ(パセリ) 野菜スティック(人参) りんご 豚肉と野菜のトマト煮(豚挽肉・玉葱・人参・グリーンピース・トマト缶)	マッシュポテト (じゃが芋・青のり)
19	金	スープ(長葱) 野菜スティック(胡瓜) パナナ 冷やしうどん(うどん・鶏挽肉・胡瓜・人参) 蒸し南瓜	☆赤ちゃんせんべい
22	月	おかゆ 味噌汁(キャベツ) 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) 色彩サラダ(キャベツ・人参・胡瓜)	パン粥 (さつま芋)
23	火	おかゆ 清まし汁(玉葱) 野菜スティック(ブロッコリー) りんご 鶏肉のトマト煮(鶏挽肉・ブロッコリー・玉葱・南瓜・トマト缶)	ブロッコリー粥
24	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・玉葱・人参・キャベツ)	手作りゼリー (りんごジュース・アガー)
25	木	おかゆ 味噌汁(長葱) 野菜スティック(人参) オレンジ 旨煮(豚挽肉・玉葱・じゃが芋・人参・グリーンピース)	青菜粥 (小松菜)
26	金	おかゆ スープ(わかめ) 野菜スティック(人参) パナナ 夏野菜ソテー(豚挽肉・人参・玉葱・じゃが芋・ズッキーニ) 三色サラダ(胡瓜・わかめ・トマト)	トマトゼリー
29	月	おかゆ 清まし汁(わかめ) 野菜スティック(人参) オレンジ 鮭の味噌煮(鮭) ひじきと豆腐の煮物(ひじき・豆腐・人参・グリーンピース)	わかめ粥
30	火	おかゆ スープ(玉葱) 野菜スティック(人参) りんご 鶏肉と野菜の煮物(鶏挽肉・人参・キャベツ・かぶ)	パン粥 (南瓜)
31	水	おかゆ スープ(長葱) 野菜スティック(人参) パナナ 回鍋肉(豚挽肉・キャベツ・人参・にら・しめじ)	中華粥 (チンゲン菜・もやし)

\* 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。