

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)
3	月	おかゆ トマトスープ 野菜スティック(胡瓜) オレンジ 豚肉の味噌煮(豚挽肉) 豆腐のサラダ(豆腐・胡瓜・人参)	パン粥 (さつま芋)
4	火	おかゆ 味噌汁(長葱) 野菜スティック(人参) オレンジ 鮭の照り煮(鮭) さやいんげんとコーンのソテー(さやいんげん・人参・コーン・玉葱)	さつま芋と人参の甘煮
5	水	おかゆ スープ(白菜) 野菜スティック(人参) バナナ 八宝菜(豚挽肉・人参・玉葱・白菜・ピーマン) 煮豆(白いんげん豆)	雑炊 (人参・白菜・豚挽肉)
6	木	おかゆ 清まし汁(キャベツ) 野菜スティック(人参) みかん 炒り鶏風煮(鶏挽肉・人参・里芋・小松菜)	パンブキンリゾット
7	金	おかゆ スープ(玉葱) 野菜スティック(人参) バナナ シチュー(豚挽肉・人参・玉葱・じゃが芋・パセリ)	お麩のとろとろ煮 (お麩・ほうれん草・人参・玉葱)
10	月	体 育 の 日	
11	火	おかゆ 味噌汁(キャベツ) 野菜スティック(人参) オレンジ 鮭とひじきの煮物(鮭・ひじき・人参・玉葱・グリーンピース)	わかめ粥
12	水	スープ(小松菜) 野菜スティック(人参) バナナ ナポリタン(スパゲティ・鶏挽肉・人参・玉葱・ピーマン・トマトピューレ)	手作りゼリー (アガー・オレンジジュース)
13	木	おかゆ スープ(チンゲン菜) 野菜スティック(胡瓜) オレンジ 春雨サラダ(春雨・キャベツ・胡瓜・人参) レバーの鉄火煮(レバー・大豆)	ふかし芋
14	金	パン粥 スープ(玉葱) 野菜スティック(胡瓜・人参) バナナ 南瓜グラタン(鶏挽肉・マカニ・玉葱・南瓜・しめじ・パン粉)	☆赤ちゃんせんべい
17	月	おかゆ 清まし汁(豆腐) 野菜スティック(人参) オレンジ 鶏肉のおろし煮(鶏挽肉・大根) 和風サラダ(キャベツ・胡瓜・わかめ・人参)	パン粥 (さつま芋)
18	火	おかゆ 味噌汁(大根) 野菜スティック(ブロッコリー) オレンジ 和風ハンバーグ(豚挽肉・玉葱・豆腐・しめじ)	ブロッコリー粥
19	水	スープ(かぶ) 野菜スティック(胡瓜) バナナ 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 (アガー・りんごジュース)
20	木	おかゆ スープ(冬瓜) 野菜スティック(人参) みかん 鶏肉の磯煮(鶏挽肉・青のり) 冬瓜とほうれん草のトロ煮(ほうれん草・冬瓜・人参・もやし)	パセリ粥
21	金	おかゆ スープ(玉葱) 野菜スティック(人参) バナナ 豚肉のきのこ煮(豚挽肉・しめじ・えのき・玉葱・人参) 人参甘煮	トマトリゾット (トマト缶・パセリ)
24	月	おかゆ 味噌汁(ブロッコリー花) 野菜スティック(人参) オレンジ 豚肉のトマト煮(豚挽肉・ケチャップ) 水菜とじゃこのサラダ(水菜・じゃこ・人参)	パン粥 (南瓜)
25	火	おかゆ 清まし汁(豆腐) 野菜スティック(人参) 梨 白身魚の味噌煮(からすがれい) 色彩サラダ(小松菜・人参・かぶ)	青菜粥 (小松菜)
26	水	おかゆ スープ(かぶ) 野菜スティック(人参) バナナ 麻婆豆腐(豆腐・豚挽肉・玉葱・にら・人参) さつま芋の甘煮	ミートマカロニ (豚挽肉・玉葱・人参・ケチャップ)
27	木	おかゆ スープ(白菜) 野菜スティック(人参) バナナ 鶏肉の風味煮(鶏挽肉) 磯和え(ほうれん草・キャベツ・人参・刻みのり)	のり粥 (刻みのり)
28	金	おかゆ スープ(小松菜) 野菜スティック(大根) みかん 白身魚のほかほか汁(からすがれい・大根・人参・里芋・白菜)	りんごババロア (米粉・りんごジュース)
31	月	おかゆ スープ(パセリ) 野菜スティック(胡瓜) オレンジ 鶏肉と野菜のサラダ(鶏挽肉・キャベツ・胡瓜・人参)	おたのしみおやつ

* 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。