

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	火	おかゆ 清まし汁(長葱) 野菜スティック(胡瓜) オレンジ ブリの味噌煮(ブリ) トマト わかめサラダ(わかめ・キャベツ・胡瓜)	青のり粥
2	水	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・キャベツ・じゃが芋) 白菜とじゃこの和え物(白菜・人参・じゃこ)	雑炊 (豚挽肉・人参・白菜)
3	木	文化の日	
4	金	おかゆ スープ(玉葱) 野菜スティック(胡瓜) オレンジ 豚肉のトマト煮(豚挽肉・ケチャップ) ツナサラダ(ツナ・キャベツ・胡瓜・人参)	手作りゼリー (アガー・りんごジュース)
7	月	おかゆ 清まし汁(豆腐) 野菜スティック(胡瓜) オレンジ 鶏肉の洋風煮(鶏挽肉・パセリ) 大根サラダ(大根・人参・胡瓜)	サンドウィッチ (さつま芋)
8	火	おかゆ 味噌汁(長葱) 野菜スティック(人参) オレンジ 鮭とほうれん草の白和え(鮭・ほうれん草・人参・豆腐)	オレンジババロア (米粉・オレンジジュース)
9	水	スープ(カブ) 野菜スティック(人参) みかん 中華丼(おかゆ・鶏挽肉・人参・チンゲン菜・玉葱) 蒸し南瓜	お麩のトロトロ煮 (お麩・人参・白菜)
10	木	おかゆ スープ(チンゲン菜) 野菜スティック(人参) オレンジ 鮭の照り煮(めかじき) 磯和え(もやし・キャベツ・人参・のり)	パセリ粥
11	金	おかゆ スープ(パセリ) 野菜スティック(胡瓜) パナナ 汁煮(鶏挽肉・人参・玉葱・じゃが芋・ブロッコリー) フリッパ(りんご・キャベツ・胡瓜)	なめこうどん (なめこ・鶏挽肉・人参・うどん)
14	月	おかゆ 清まし汁(わかめ) 野菜スティック(人参) オレンジ 豚肉のおろし煮(豚挽肉・大根) 白菜のコールスローサラダ(白菜・人参・レーズン)	サンドウィッチ (南瓜)
15	火	おかゆ 味噌汁(キャベツ) 野菜スティック(ブロッコリー) パナナ ハンバーグ～和風ソース～(鶏挽肉・豆腐・人参) ブロッコリー	ふかし芋
16	水	スープ(玉葱) 野菜スティック(人参) パナナ ホトサラダ(じゃが芋・胡瓜・人参) ミートソースパスタ(パスタ・豚挽肉・玉葱・グリーン・ス・ケチャップ)	りんごのコンポート
17	木	おかゆ スープ(冬瓜) 野菜スティック(胡瓜) みかん 春雨サラダ(春雨・キャベツ・胡瓜・人参) レバーの風味煮(鶏レバー)	りんごババロア (米粉・りんごジュース)
18	金	食パン スープ(パセリ) 野菜スティック(ブロッコリー・人参) パナナ マカロニグラタン(マカロニ・鶏挽肉・玉葱・しめじ・パセリ)	☆赤ちゃんせんべい
21	月	おかゆ 味噌汁(豆腐) 野菜スティック(人参) オレンジ 白身魚のパセリ和え(からすがれい・パセリ) 大豆の煮物(大豆・人参・グリーン・ス)	サンドウィッチ (さつま芋)
22	火	おかゆ 清まし汁(白菜) 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) 野菜ソテー(人参・キャベツ・ピーマン)	南瓜と人参の甘煮
23	水	勤労感謝の日	
24	木	おかゆ スープ(万能葱) 野菜スティック(人参) オレンジ 白身魚の色彩あんかけ(からすがれい・人参・ピーマン・カブ) 高野豆腐の含め煮	春雨サラダ (春雨・人参・万能葱)
25	金	おかゆ スープ(チンゲン菜) 野菜スティック(人参) みかん 豚肉の味噌煮(豚挽肉) ナムル(もやし・人参・ほうれん草)	きのご雑炊 (しめじ・豚挽肉・人参)
28	月	おかゆ スープ(小松菜) 野菜スティック(胡瓜) オレンジ 鶏肉のケチャップ煮(鶏挽肉・ケチャップ) サラダ(キャベツ・胡瓜・人参)	サンドウィッチ (さつま芋)
29	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 チキンのトマト豆乳煮込み(鶏挽肉・ブロッコリー・しめじ・玉葱・ホールトマト・豆乳)	マッシュポテト
30	水	スープ(長葱) 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)	手作りゼリー (アガー・オレンジジュース)

* 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。

