平成29年度 1月 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）
4	水	お粥　清まし汁（豆腐）　野菜スティック（人参）　オレンジ 鶏肉の味噌煮　ひじき煮（ひじき・人参・グリンピース）	青菜粥（小松菜）
5	木	お粥　スープ（万能葱）　野菜スティック（人参）　オレンジ 白身魚の野菜あんかけ（からすがれい・長葱・人参・もやし）　小松菜和え	わかめ粥
6	金	お粥　味噌汁（チンゲン菜）野菜スティック（人参）　バナナ 中華煮（豚挽肉・人参・玉葱・白菜）　蒸し南瓜	雑炊（豚挽肉・白菜・人参）
9	月	成人の日	
10	火	お粥　スープ（玉葱）　野菜スティック（胡瓜）　オレンジ 鶏肉のトマト煮（鶏挽肉・ケチャップ）　れんこんサラダ（れんこん・人参・胡瓜）	パセリ粥
11	水	お粥　スープ（しめじ）　野菜スティック（人参）　みかん 回鍋肉（豚挽肉・キャベツ・人参・ピーマン）　金時豆	青菜粥（チンゲン菜）
12	木	お粥　清まし汁（長葱）　野菜スティック（人参）　いよかん 鶏肉の煮物　白和え（豆腐・ほうれん草・人参）	青菜粥（ほうれん草）
13	金	お粥　野菜スティック（人参）　スープ（パセリ）　バナナ シチュー（豚挽肉・人参・玉葱・じゃが芋）　ナムル（もやし・人参・ほうれん草）	手作りゼリー （オレンジジュース・アガー）
16	月	お粥　清まし汁（みつば）　野菜スティック（人参）　オレンジ 豚肉の味噌煮　切干大根の煮物（切干大根・人参）	サンドイッチ（南瓜）
17	火	お粥　味噌汁（大根）　野菜スティック（人参）　オレンジ 白身魚の煮物（からすがれい・人参・大根）　高野豆腐	雑炊（豚挽肉・人参）
18	水	お粥　野菜スティック（カリフラワー）　バナナ シチュー（鶏挽肉・人参・玉葱・じゃが芋・パセリ）	☆赤ちゃんせんべい
19	木	お粥　スープ（玉葱）　野菜スティック（胡瓜）　みかん ハンバーグ（豚挽肉・豆腐・玉葱・人参）　ポテトサラダ（じゃが芋・胡瓜・人参）	トマト粥
20	金	和風スパゲッティ（スパゲッティ・玉葱・人参・しめじ）　スープ（キャベツ）　バナナ コールスローサラダ（白菜・人参）　野菜スティック（人参）	手作りゼリー （りんごジュース・アガー）
23	月	お粥　味噌汁（わかめ）　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）　即席漬け（キャベツ・胡瓜・人参）	サンドイッチ（南瓜）
24	火	お粥　味噌汁（長葱）　野菜スティック（人参）　オレンジ 白身魚の煮物（からすがれい）　小松菜の煮浸し（小松菜・人参）	青菜粥（小松菜）
25	水	煮込みうどん（うどん・豚挽肉・人参・キャベツ）　清まし汁（万能葱）　バナナ 大根の煮物　野菜スティック（人参）	さつま芋の茶巾
26	木	お粥　味噌汁（白菜）　野菜スティック（人参）　バナナ 白身魚のスープ煮（からすがれい・大根・人参・里芋・白菜）　さつま芋甘煮	煮込みうどん （うどん・人参・玉葱）
27	金	お粥　スープ（しめじ）　野菜スティック（ブロッコリー）　みかん 白身魚の豆腐煮（からすがれい・豆腐・人参）	ブロッコリー粥
30	月	お粥　スープ（玉葱）　野菜スティック（胡瓜）　オレンジ 白身魚のトマトソース（からすがれい・ケチャップ）　サラダ（キャベツ・胡瓜・人参）	マカロニのトマトスープ （マカロニ・人参・玉葱・パセリ）
31	火	お粥　スープ（クリームコーン）　野菜スティック（人参）　オレンジ 豚肉のきのこ煮（豚挽肉・しめじ・えのき茸）　人参甘煮	青菜粥（小松菜）

＊ 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
＊ 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

☆ 印は市販品おやつの提供になります。おやつは後期からです。