

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 スープ (チンゲン菜) 野菜スティック (人参) オレンジ レバーの味噌煮 (レバー) 春雨サラダ (春雨・キャベツ・胡瓜・人参)	ふかし芋
2	金	食パン スープ (ブロッコリー) 野菜スティック (ブロッコリー) オレンジ 鮭とブロッコリーのシチュー (鮭・ブロッコリー・人参・玉葱) 高野豆腐	☆赤ちゃんせんべい
5	月	おかゆ 味噌汁 (長葱) 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) ひじきマリネ (ひじき・人参・胡瓜・ホールコーン缶)	サンドイッチ (さつまい)
6	火	おかゆ 清まし汁 (大根) 野菜スティック (人参) オレンジ ぶりの照り焼き (ぶり) 花野菜のソテー (ブロッコリー・カリフラワー・人参・玉葱)	ブロッコリー粥
7	水	煮込みうどん (茹でうどん・豚挽肉・玉葱・人参・キャベツ) 野菜スティック (人参) スープ (かぶ) かぼちゃの甘煮 バナナ	中華粥 (豚挽肉・しいたけ・人参)
8	木	おかゆ 味噌汁 (チンゲン菜) 野菜スティック (人参) みかん 家常豆腐 (豚挽肉・人参・玉葱・白菜・豆腐)	青菜粥 (チンゲン菜)
9	金	おかゆ スープ (小松菜) 野菜スティック (人参) みかん 鶏肉と野菜のソテー (鶏挽肉・人参・玉葱・ホールコーン缶)	雑炊 (鶏挽肉・小松菜)
12	月	おかゆ スープ (白菜) 野菜スティック (人参) オレンジ 鶏肉と野菜の煮物 (鶏挽肉・人参・キャベツ)	サンドイッチ (さつまい)
13	火	おかゆ 味噌汁 (大根) 野菜スティック (人参) オレンジ 豚肉と野菜の煮物 (豚挽肉・人参・大根・里芋)	ほうれん草粥
14	水	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・人参・えのき茸) 人参甘煮	パセリ粥
15	木	おかゆ スープ (白菜) 野菜スティック (ブロッコリー) みかん 白身魚と野菜の煮物 (からすがれい・人参・白菜・ブロッコリー)	ブロッコリー粥
16	金	おかゆ スープ (パセリ) 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)	煮込みうどん (うどん・豚挽肉・人参・ホールコーン缶)
19	月	おかゆ 清まし汁 (豆腐) 野菜スティック (人参) オレンジ 豚の味噌煮 (豚挽肉) 大根と人参の洋風煮 (大根・人参・万能葱)	サンドイッチ (さつまい)
20	火	おかゆ 清まし汁 (小松菜) 野菜スティック (人参) バナナ 白身魚の味噌煮 (からすがれい) 更紗炒め (じゃが芋・人参・ピーマン)	青菜粥 (小松菜)
21	水	おかゆ スープ (チンゲン菜) 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)	かぼちゃのコロコロ煮
22	木	おかゆ スープ (玉葱) 野菜スティック (胡瓜) バナナ 鶏肉の味噌煮 (鶏挽肉) かぼちゃサラダ (かぼちゃ・胡瓜・りんご)	☆赤ちゃんせんべい
23	金	天皇誕生日	
26	月	おかゆ 味噌汁 (大根) 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) じゃこサラダ (しらす・キャベツ・胡瓜)	サンドイッチ (かぼちゃ)
27	火	おかゆ スープ (キャベツ) 野菜スティック (胡瓜) オレンジ ハンバーグ (豚挽肉・豆腐・玉葱) 粉吹き芋	青のり粥
28	水	ミートソーススパゲッティ (豚挽肉・玉葱・人参・パセリ・スパゲッティ) バナナ キャベツサラダ (キャベツ・胡瓜) スープ (小松菜) 野菜スティック (人参)	コーン粥

- * 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。ご家庭でもお試ください。
- ☆ 印は市販品おやつ提供になります。おやつは後期からです。

