

平成29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 清まし汁(豆腐) 野菜スティック(人参) オレンジ 豚肉の味噌煮(豚挽肉) 白菜のサラダ(白菜・人参・レズン)	パン粥 (南瓜)
4	火	おかゆ 味噌汁(長葱) 野菜スティック(人参) オレンジ 鮭のトロ煮(鮭) ひじきの煮物(ひじき・人参・グリーンピース)	パセリ粥
5	水	スープ(小松菜) 野菜スティック(人参) バナナ ミートソーススパゲティ(スパゲティ・豚挽肉・玉葱・人参・グリーンピース)	手作りゼリー (アガー・りんごジュース)
6	木	おかゆ 清まし汁(チンゲン菜) 野菜スティック(ブロッコリー) オレンジ ハンバーグ(豚挽肉・豆腐・玉葱・ケチャップ) ブロッコリー	さつまいもの甘煮
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(鶏挽肉・人参・玉葱・じゃが芋)	ほうれん草粥
10	月	おかゆ 味噌汁(キャベツ) 野菜スティック(胡瓜) オレンジ 鶏肉の風味煮(鶏挽肉) 和風サラダ(キャベツ・人参・わかめ)	パン粥 (さつまいも)
11	火	おかゆ 清まし汁(わかめ) 野菜スティック(人参) オレンジ 白身魚の色彩和え(からすがれい・玉葱・人参) 高野豆腐の含め煮	わかめ粥
12	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(豚挽肉・豆腐・玉葱・長葱)	☆コーンフレーク
13	木	おかゆ スープ(キャベツ) 野菜スティック(人参) オレンジ 鶏肉の風味煮(鶏挽肉) 春野菜サラダ(キャベツ・アスパラ・人参)	鶏雑炊 (鶏挽肉・キャベツ)
14	金	おかゆ 味噌汁(大根) バナナ 豚肉のきのこ焼き(豚挽肉・しめじ・えのき茸・しいたけ)	里芋の甘煮
17	月	おかゆ 味噌汁(小松菜) オレンジ 豚肉のおろし煮(豚挽肉) 即席漬け(キャベツ・胡瓜・人参)	パン粥 (南瓜)
18	火	おかゆ 清まし汁(万能葱) 野菜スティック(人参) オレンジ 鮭の照り煮(鮭) 二色野菜ソテー(人参・ピーマン)	お麩のトロ煮 (白玉麩・人参・万能葱)
19	水	スープ(チンゲン菜) 野菜スティック(人参) バナナ 焼うどん(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)
20	木	おかゆ 清まし汁(小松菜) 野菜スティック(人参) オレンジ 白和え(ほうれん草・豆腐・人参)	☆赤ちゃんせんべい
21	金	食パン スープ(玉葱) 野菜スティック(人参) バナナ シチュー(鶏挽肉・人参・玉葱・じゃが芋)	ミートマカロニ
24	月	おかゆ 味噌汁(わかめ) 野菜スティック(人参) オレンジ 鶏肉の風味煮(鶏挽肉) アスパラのソテー(アスパラ・玉葱・人参)	パン粥 (南瓜)
25	火	おかゆ 清まし汁(豆腐) オレンジ 鮭の味噌煮(鮭) みず菜とじゃこのサラダ(みず菜・じゃこ)	小豆ようかん
26	水	おかゆ スープ(白菜) 野菜スティック(人参) バナナ 中華丼(豚挽肉・人参・玉葱・白菜) 蒸し南瓜	しめじ粥 (しめじ・しいたけ・人参)
27	木	おかゆ 清まし汁(わかめ) 野菜スティック(人参・胡瓜) オレンジ 炒り鶏風煮(鶏挽肉・人参・里芋)	マッシュポテト
28	金	おかゆ スープ(白菜) バナナ 豚肉のきのこ煮(豚挽肉・しめじ・えのき茸・しいたけ)	わかめ粥

* 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で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。ご家庭でもお試してください。

☆ 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。

