

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)
1	木	おかゆ 味噌汁(大根) 野菜スティック(胡瓜) オレンジ 鮭と根菜のトロ煮(鮭・人参・大根)	パセリ粥
2	金	おかゆ スープ(じゃが芋) 野菜スティック(人参) バナナ ポークチャップ(豚挽肉・人参・玉葱・ピーマン・ケチャップ)	鶏雑炊 (鶏挽肉・小松菜)
5	月	おかゆ 清まし汁(春雨) 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) ひじきの煮物(ひじき・人参)	パン粥 (南瓜)
6	火	おかゆ 味噌汁(豆腐) 野菜スティック(人参) オレンジ 白身魚の風味煮(からすがれい・玉葱・人参・パセリ)	きのご粥
7	水	清まし汁(長葱) 野菜スティック(胡瓜) バナナ 冷やしうどん(うどん・鶏挽肉・人参・胡瓜)	☆赤ちゃんせんべい
8	木	おかゆ スープ(チンゲン菜) オレンジ 春雨サラダ(春雨・鶏挽肉・キャベツ・人参) レバーの鉄火煮(レバー・大豆)	マッシュポテト
9	金	おかゆ 野菜スティック(人参) バナナ スープ煮(豚挽肉・人参・玉葱・じゃが芋)	うずまきロール
12	月	おかゆ 清まし汁(小松菜) オレンジ 鶏肉の味噌煮(鶏挽肉) 切干大根の煮物(切干大根・人参・小松菜)	手作りゼリー (オレンジジュース・アガー)
13	火	おかゆ 味噌汁(玉葱) 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)	パン粥 (南瓜)
14	水	スープ(パセリ) 野菜スティック(胡瓜) バナナ ミートソーススパゲティ(スパゲティ・豚挽肉・人参・玉葱)	さつま芋の甘煮
15	木	おかゆ 清まし汁(チンゲン菜) 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・人参・ピーマン・長葱)	☆赤ちゃんせんべい
16	金	おかゆ 味噌汁(さつま芋) バナナ 鶏肉のトマト煮(鶏挽肉・人参・玉葱・じゃが芋・ケチャップ)	枝豆
19	月	おかゆ 味噌汁(玉葱) 野菜スティック(人参) オレンジ 鶏肉の風味煮(鶏挽肉) 白菜のサラダ(白菜・人参・レーズン)	パン粥 (さつま芋)
20	火	おかゆ 清まし汁(豆腐) オレンジ 鮭の味噌煮 ピーマンと人参の金平(ピーマン・人参)	手作りゼリー (リンゴジュース・アガー)
21	水	スープ(かぶ) 野菜スティック(人参) バナナ 煮込みうどん(うどん・豚挽肉・玉葱・人参)	トマトリゾット (鶏挽肉・人参・玉葱)
22	木	おかゆ 清まし汁(白菜) バナナ 和風ハンバーグ(豚挽肉・玉葱・豆腐・しめじ)	さつま芋の茶巾
23	金	おかゆ 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)	手作りゼリー (オレンジジュース・アガー)
26	月	おかゆ 清まし汁(玉葱) オレンジ 豚肉の味噌煮(豚挽肉) 即席漬け(キャベツ・胡瓜・人参)	パン粥 (南瓜)
27	火	おかゆ 味噌汁(さやえんどう) 野菜スティック(人参) オレンジ ぶりの照り煮 更紗炒め(じゃが芋・人参・ピーマン)	マッシュポテト
28	水	おかゆ スープ(茄子) 野菜スティック(人参) バナナ 麻婆豆腐(豆腐・豚挽肉・玉葱・人参)	☆コーンフレーク
29	木	おかゆ スープ(パセリ) 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・人参)	芋羊羹
30	金	おかゆ 味噌汁(豆腐) 野菜スティック(人参) バナナ 肉じゃが(豚挽肉・じゃが芋・人参・玉葱) 海藻サラダ(わかめ・胡瓜)	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のできる食材などに応じて、個人別に対応して

* 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

☆ 印は市販品おやつの提供になります。おやつは後期からです。

