

平成29年度



離乳食予定献立表

幼保連携型認定こども園  
打瀬保育園

日	曜	献立名(材料名)	おやつ(材料名)
1	水	おかゆ 味噌汁(玉葱) 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・グリーンピース)	おかか粥
2	木	おかゆ スープ(チンゲン菜) 野菜スティック(人参) バナナ 鮪の照り煮(鮪) 磯和え(キャベツ・もやし・人参・のり)	手作りゼリー (りんごジュース・アガー)
3	金	おかゆ スープ(玉葱) 野菜スティック(人参) オレンジ 鶏肉と白菜の煮物(鶏挽肉・白菜・人参・レースン)	青菜粥 (白菜)
6	月	文化の日	
7	火	おかゆ 味噌汁(豆腐) 野菜スティック(人参) りんご 鮭とほうれん草のサラダ(鮭・ほうれん草・人参)	バナナケーキ
8	水	おかゆ 野菜スティック(胡瓜) バナナ シチュー(豚挽肉・人参・玉葱・大豆) サラダ(キャベツ・胡瓜)	なめこうどん
9	木	おかゆ 清まし汁(玉葱) 野菜スティック(人参) オレンジ ハンバーグ(鶏挽肉・人参・玉葱) ブロッコリー	ふかし芋
10	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・じゃが芋・玉葱・キャベツ)	ブロッコリー粥
13	月	おかゆ スープ(パセリ) 野菜スティック(胡瓜) オレンジ 味噌チキン(鶏挽肉) 色彩サラダ(キャベツ・胡瓜・人参)	パン粥 (南瓜)
14	火	おかゆ 清まし汁(わかめ) 野菜スティック(胡瓜) オレンジ ぶりの味噌煮(ぶり) サラダ(キャベツ・胡瓜・わかめ)	甘納豆蒸しパン
15	水	おかゆ スープ(かぶ) 野菜スティック(人参) バナナ 中華丼(豚挽肉・人参・玉葱・白菜)	南瓜の茶巾
16	木	おかゆ 味噌汁(里芋) 野菜スティック(人参) みかん 豚肉のきのこ煮(豚挽肉・玉葱・しめじ・しいたけ)	パン粥 (さつま芋)
17	金	おかゆ 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) サラダ(ほうれん草・人参)	☆赤ちゃんせんべい
20	月	おかゆ 味噌汁(豆腐) 野菜スティック(胡瓜) オレンジ 鶏肉の風味煮(鶏挽肉) 大根と胡瓜のサラダ(大根・人参・胡瓜)	パン粥 (南瓜)
21	火	おかゆ 味噌汁(長葱) 野菜スティック(人参) オレンジ 白身魚の洋風煮(からすがれい・パセリ) 五目豆(大豆・豚挽肉・人参)	パセリ粥
22	水	スープ(パセリ) 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)	りんごのコンポート
23	木	勤労感謝の日	
24	金	清まし汁(わかめ) 野菜スティック(人参) バナナ 煮込みうどん(うどん・豚挽肉・人参・キャベツ) 中華風サラダ(チンゲン菜)	コーンフレーク
27	月	おかゆ スープ(小松菜) 野菜スティック(人参) オレンジ 鶏肉のトマト煮(鶏挽肉・トマト) ツナサラダ(キャベツ・胡瓜・ツナ)	パン粥 (さつま芋)
28	火	おかゆ 清まし汁(白菜) 野菜スティック(人参) オレンジ 豚肉の味噌煮(豚挽肉) 野菜ソテー(キャベツ・人参・玉葱)	マッシュポテト
29	水	おかゆ 野菜スティック(じゃが芋) バナナ 鶏肉と野菜のトマト煮(鶏挽肉・人参・玉葱・じゃが芋)	小豆ようかん
30	木	おかゆ スープ(チンゲン菜) 野菜スティック(人参) みかん 白身魚と野菜の煮付け(からすがれい・人参・ピーマン・長葱) 高野豆腐	手作りゼリー (オレンジジュース・アガー)

\* 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。

