

平成30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	木	お粥 スープ(人参) いよかん マッシュポテト(じゃが芋・青のり) 豆腐と挽き肉の野菜煮(豚挽肉・豆腐・玉葱・人参)	☆赤ちゃんせんべい
2	金	お粥 野菜スティック(人参) バナナ 豆サラダ(ミックスビーンズ・キャベツ・胡瓜) 豚肉ときのこの煮物(豚挽肉・しめじ・えのき)	きのこ粥 (しいたけ)
5	月	お粥 味噌汁(大根) 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) 水菜のサラダ(水菜・人参)	白子粥 (白子)
6	火	お粥 清まし汁(豆腐) オレンジ 白身魚の照り煮(からすがれい) サラダ(人参・菜の花)	豆乳きな粉プリン
7	水	スープ(じゃが芋) 野菜スティック(人参 バナナ) 和風スパゲティ(スパゲティ・玉葱・しめじ) サラダ(白菜)	鮭粥 (鮭)
8	木	お粥 スープ(白菜) 野菜スティック(人参) りんご 鶏肉の風味煮(鶏挽肉) マッシュポテト(さつま芋)	きのこ粥 (しめじ)
9	金	お粥 野菜スティック(人参) バナナ 石狩汁(鮭・じゃが芋・白菜・大根) カリフラワー	さつま芋茶巾
12	月	振り替え休日	
13	火	お粥 味噌汁(わかめ) 野菜スティック(胡瓜) オレンジ 白身魚のクリーム煮(からすがれい・クリーム) サラダ(キャベツ・人参)	パン粥 (さつま芋)
14	水	食パン 野菜スティック(人参) オレンジ シチュー(鶏挽肉・じゃが芋・玉葱・人参) サラダ(菜の花・キャベツ)	手作りゼリー (アガー・りんごジュース)
15	木	お粥 スープ(チンゲン菜) 野菜スティック(人参) いよかん 鶏肉の風味煮(鶏挽肉) ほうれん草のサラダ(ほうれん草)	おかか粥 (削り節)
16	金	お粥 清まし汁(小松菜) バナナ ハンバーグ(鮭・豆腐) ブロッコリー	☆赤ちゃんせんべい
19	月	お粥 清まし汁(白菜) 野菜スティック(胡瓜) オレンジ 鶏肉の風味煮(鶏挽肉) サラダ(キャベツ・人参・ホールコーン)	パン粥 (さつま芋)
20	火	お粥 味噌汁(南瓜) 野菜スティック(人参) バナナ 鱈のコーン煮(鱈・クリームコーン) 野菜ソテー(キャベツ・玉葱・しいたけ)	パセリ粥 (パセリ)
21	水	お粥 野菜スティック(人参) オレンジ ポークシチュー(豚挽肉・人参・玉葱・じゃが芋) ナムル(もやし・ほうれん草)	雑炊 (豚挽肉・コーン・もやし)
22	木	お粥 味噌汁(長葱) いよかん 豆腐と挽肉の煮物(豆腐・鶏挽肉・人参) ブロッコリー	マッシュポテト
23	金	スープ(小松菜) 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・キャベツ) 煮豆	鶏雑炊 (鶏挽肉)
26	月	お粥 清まし汁(万能葱) 野菜スティック(人参) オレンジ 鶏挽肉の味噌煮(鶏挽肉) サラダ(キャベツ・胡瓜)	パン粥 (南瓜)
27	火	お粥 味噌汁(大根) オレンジ 煮魚(からすがれい・人参) 野菜炒め(ピーマン・人参)	☆赤ちゃんせんべい
28	水	お粥 スープ(かぶ) バナナ 豆腐の野菜煮(豆腐・豚挽肉・玉葱・長葱・ニラ)	青のり粥 (青のり)

* 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。

☆ 印は市販品おやつの提供になります。おやつは後期からです。