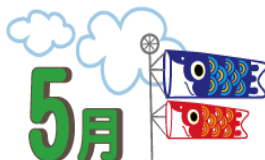


平成30年度



離乳食予定献立表

幼保連携型認定こども園

日	曜	献立名(材料名)	おやつ(材料名)
1	火	お粥 味噌汁(わかめ) オレンジ 煮魚(鮭) ブロッコリー	さつま芋茶巾
2	水	清まし汁(豆腐) バナナ 鶏雑炊(鶏挽肉・人参) 小松菜の煮浸し	☆赤ちゃんせんべい
3	木	憲法記念日	
4	金	みどりの日	
7	月	お粥 味噌汁(豆腐) バナナ 鶏肉の風味煮(鶏挽肉) ブロッコリー	☆赤ちゃんせんべい
8	火	お粥 清まし汁(えのき茸) 野菜スティック(人参) オレンジ 鶏肉の味噌煮(鶏挽肉) サラダ(白菜・胡瓜)	黒ごまきな粉蒸しパン
9	水	お粥 スープ(チンゲン菜) バナナ 家常豆腐(豚挽肉・人参・白菜・豆腐) 蒸し南瓜	きのこ粥 (しめじ)
10	木	お粥 スープ(人参) 野菜スティック(人参) オレンジ 煮魚(からすがれい) サラダ(キャベツ・さやいんげん)	☆赤ちゃんせんべい
11	金	お粥 味噌汁(長葱) 野菜スティック(人参) バナナ ブロッコリーのおかか和え 新じゃが芋の煮物(豚挽肉・じゃが芋・人参・玉葱・グリーンピース)	さつま芋茶巾
14	月	お粥 味噌汁(大根) 野菜スティック(人参) オレンジ 鶏肉の風味煮(鶏挽肉) サラダ(キャベツ・胡瓜・ホールコーン)	マッシュポテト
15	お	お粥 清まし汁(チンゲン菜) 野菜スティック(人参) オレンジ 煮魚(からすがれい) サラダ(小松菜・白菜)	お麩のとろ煮
16	水	お粥 スープ(もやし) 野菜スティック(人参) バナナ 豚肉の野菜煮(豚挽肉・人参・玉葱・しめじ) お浸し(もやし・ほうれん草)	手作りゼリー (りんごジュース・アガー)
17	木	お粥 清まし汁(白菜) 野菜スティック(人参) バナナ 鶏肉の風味煮(鶏挽肉) ナムル風和え物(チンゲン菜・もやし)	きのこ粥 (しめじ)
18	金	お粥 野菜スティック(人参) オレンジ シチュー(豚挽肉・人参・玉葱)	☆赤ちゃんせんべい
21	月	お粥 野菜スティック(胡瓜) 清まし汁(白菜) オレンジ 鶏肉のケチャップ煮 即席漬け(キャベツ・人参)	パン粥 (南瓜)
22	火	お粥 野菜スティック(胡瓜) 清まし汁(わかめ) オレンジ 煮魚(からすがれい) サラダ(キャベツ・胡瓜)	若草蒸しパン
23	水	野菜スティック(人参) スープ(キャベツ) りんご 和風スパゲティ(スパゲティ・玉葱・人参・しめじ) マッシュポテト(さつま芋)	パセリ粥 (パセリ)
24	木	お粥 スープ(玉葱) バナナ ハンバーグ(豚挽肉・豆腐・玉葱) 人参甘煮(人参)	さつま芋茶巾
25	金	お粥 野菜スティック(人参) 中華スープ(かぶ) バナナ チンジャオロース(豚挽肉・人参・玉葱) ナムル(もやし・人参)	☆コーンフレーク
28	月	お粥 野菜スティック(胡瓜) 清まし汁(えのき) オレンジ 鶏肉のおろし煮(鶏挽肉・大根) サラダ(白菜・人参)	青菜粥 (チンゲン菜)
29	火	お粥 野菜スティック(人参) 味噌汁(玉葱) オレンジ 白身魚の照り煮(からすがれい) ほうれん草の和え物(ほうれん草・キャベツ)	手作りゼリー (りんごジュース・アガー)
30	水	スープ(もやし) バナナ 煮込みうどん(うどん・豚挽肉・人参・キャベツ) 煮豆	中華粥
31	木	お粥 スープ(玉葱) オレンジ 煮魚(鮭) ブロッコリー	空豆

* 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

* 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

☆ 印は市販品おやつ提供になります。おやつは後期からです。

