

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	金	野菜スティック(人参) スープ(白菜) パナナ ミートスパゲティ(スパゲティ・豚挽肉・人参・玉葱) ポテトサラダ(じゃが芋・胡瓜・りんご)	きのこ粥 (しめじ)
4	月	お粥 スープ(玉葱) オレンジ 鶏肉のアップルソース煮(鶏挽肉・玉葱・りんご) サラダ(白菜・人参)	パン粥 (バゼリ)
5	火	お粥 野菜スティック(人参) 味噌汁(玉葱) パナナ 煮魚(カラスガレイ) ほうれん草の白和え(豆腐・ほうれん草)	青菜粥 (ほうれん草)
6	水	野菜スティック(人参) 清まし汁(長葱) パナナ 冷やしうどん(うどん・鶏挽肉・胡瓜) 蒸し南瓜	鶏雑炊 (鶏挽肉)
7	木	お粥 野菜スティック(人参) スープ(チンゲン菜) パナナ レバーの鉄火焼(レバー・大豆) 春雨サラダ(春雨・鶏挽肉・キャベツ)	マッシュポテト
8	金	お粥 野菜スティック(人参) パナナ ポークシチュー(豚挽肉・人参・玉葱) ナムル風和え物(もやし・ほうれん草)	りんごゼリー (りんごジュース・アガー)
11	月	お粥 野菜スティック(人参) 清まし汁(万能葱) オレンジ 鶏肉の味噌煮(鶏挽肉) 小松菜の煮浸し(小松菜)	☆赤ちゃんせんべい
12	火	お粥 野菜スティック(人参) 味噌汁(長葱) オレンジ 白身魚の照り煮(カラスガレイ) 更紗炒め(じゃが芋・ピーマン)	パン粥 (南瓜)
13	水	野菜スティック(人参) スープ(かぶの葉) パナナ 煮込みうどん(うどん・豚挽肉・玉葱・キャベツ)	鶏雑炊 (鶏挽肉)
14	木	お粥 清まし汁(小松菜) パナナ 煮魚(カラスガレイ・人参・長葱) ブロッコリー	きのこ粥 (えのき)
15	金	お粥 野菜スティック(人参) パナナ 鶏肉のトマト煮(鶏挽肉・人参・玉葱・じゃが芋) サラダ(水菜)	枝豆
18	月	お粥 野菜スティック(胡瓜) 清まし汁(おくら) オレンジ 豚肉の風味煮(豚挽肉) 和風サラダ(キャベツ・人参)	マッシュポテト
19	火	お粥 野菜スティック(人参) 味噌汁(豆腐) オレンジ 煮魚(鮭) 和え物(大根・胡瓜)	☆赤ちゃんせんべい
20	水	お粥 スープ(もやし) パナナ 回鍋肉(豚挽肉・キャベツ・人参・ピーマン) 金時豆	中華粥 (豚挽肉・しいたけ)
21	木	お粥 野菜スティック(人参) 清まし汁(もやし) オレンジ 白身魚のおろし煮(カラスガレイ・大根)	南瓜茶巾
22	金	お粥 野菜スティック(人参) 味噌汁(玉葱) パナナ 肉じゃが(豚挽肉・じゃが芋・人参・玉葱) サラダ(チンゲン菜・もやし)	☆赤ちゃんせんべい
25	月	お粥 野菜スティック(胡瓜) 味噌汁(玉葱) オレンジ 豚肉の風味煮(豚挽肉) 即席漬け(キャベツ・人参)	パン粥 (南瓜)
26	火	お粥 清まし汁(豆腐) オレンジ 白身魚の味噌煮(カラスガレイ) ピーマンと人参の金平(ピーマン・人参)	りんごゼリー (りんごジュース・アガー)
27	水	お粥 野菜スティック(人参) スープ(えのき) パナナ 麻婆豆腐(豆腐・豚挽肉・玉葱・長葱) いんげんの胡麻和え(いんげん)	☆コーンフレーク
28	木	お粥 野菜スティック(胡瓜) 清まし汁(おくら) オレンジ 煮込みハンバーグ キャベツのサラダ(キャベツ・人参・コーン)	☆赤ちゃんせんべい
29	金	お粥 スープ(小松菜) パナナ ポークチャップ(豚挽肉・人参・玉葱・ピーマン)	マッシュポテト

\* 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。

