平成30年度 12月 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）
3	月	お粥　清まし汁(豆腐)　野菜スティック(胡瓜)　オレンジ 鶏肉の風味煮(鶏挽肉)　サラダ(白菜・胡瓜・人参)	白子粥
4	火	お粥　味噌汁(里芋)　野菜スティック(ブロッコリー)　オレンジ 白身魚の野菜あんかけ(カラスガレイ・人参・玉葱・ブロッコリー)	☆赤ちゃんせんべい
5	水	お粥　野菜スティック(人参)　バナナ ポークビーンズ(豚挽肉・じゃが芋・玉葱・人参・トマトピューレ・パセリ)	キャロット粥
6	木	お粥　スープ(白菜)　野菜スティック(人参)　みかん 豆腐あんかけ(豆腐・玉葱・白菜・人参)	ポテト粥
7	金	お粥　スープ(キャベツ)　野菜スティック(人参)　オレンジ 豚肉のきのこあんかけ(豚挽肉・玉葱・しめじ・えのき・人参・ブロッコリー)	南瓜茶巾
10	月	お粥　清まし汁(みつ葉)　野菜スティック(大根)　オレンジ 豚肉と野菜の煮物(豚挽肉・大根・人参・絹さや)	パン粥 (南瓜)
11	火	お粥　味噌汁(大根)　野菜スティック(大根)　オレンジ 鮭の野菜あんかけ(鮭・人参・大根・えのき・ブロッコリー)	パセリ粥
12	水	お粥　中華スープ(白菜)　バナナ 豆腐の野菜あんかけ(豆腐・玉葱・にら・白菜)	☆赤ちゃんせんべい
13	木	お粥　味噌汁(豆腐)　野菜スティック(人参)　バナナ 鶏肉の風味煮(鶏挽肉)　和物(小松菜・白菜・人参)	青菜粥 (小松菜)
14	金	お粥　清まし汁(えのき)　野菜スティック(人参)　みかん 豚肉の野菜煮(豚挽肉・人参・玉葱・ほうれん草)	きな粉マカロニ
17	月	お粥　味噌汁(わかめ)　野菜スティック(大根)　オレンジ 豚肉の風味煮(豚挽肉)　サラダ(大根・人参・キャベツ)	パン粥 (南瓜)
18	火	お粥　清まし汁(白菜)　野菜スティック(人参)　オレンジ 白身魚の野菜あんかけ(カラスガレイ・人参・白菜・大根・パセリ)	ポテト粥
19	水	お粥　スープ(パセリ)　野菜スティック(人参)　バナナ ミートスパゲティ(スパゲティ・豚挽肉・玉葱・人参・トマト・パセリ)	人参粥
20	木	お粥　スープ(チンゲン菜)　野菜スティック(胡瓜)　りんご レバー　サラダ(キャベツ・胡瓜・人参)	さつま芋茶巾
21	金	スープ(カブ)　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・キャベツ)	☆赤ちゃんせんべい
24	月	～　振　替　休　日　～	
25	火	お粥　スープ(小松菜)　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・胡瓜・人参)	手作りゼリー (りんごジュース・アガー)
26	水	お粥　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・パセリ)	青菜粥 (ほうれん草)
27	木	お粥　スープ(チンゲン菜)　野菜スティック(ブロッコリー)　オレンジ 白身魚の野菜あんかけ(カラスガレイ・人参・玉葱・ブロッコリー)	パセリ粥
28	金	お粥　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・ほうれん草)	南瓜粥

＊ 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。