

平成31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	月	お粥 清まし汁(豆腐) 野菜スティック(人参) オレンジ 豚肉の味噌煮 白菜のサラダ(白菜・人参)	人参粥
2	火	お粥 味噌汁(玉葱) 野菜スティック(人参) オレンジ 煮魚の野菜あんかけ(カラスガレイ・玉葱・人参・パセリ)	パセリ粥
3	水	スープ(小松菜) 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・トマト)	お粥(ツナ)
4	木	お粥 清まし汁(菜花) 野菜スティック(ブロッコリー) はっさく 豆腐の野菜あんかけ(豆腐・玉葱・ブロッコリー・えのき)	菜花粥
5	金	お粥 野菜スティック(人参) はっさく チキンシチュー(鶏挽肉・人参・じゃが芋・玉葱)	さつま芋茶巾
8	月	お粥 味噌汁(キャベツ) 野菜スティック(胡瓜) オレンジ 豚肉の風味煮 サラダ(キャベツ・胡瓜・人参)	パン粥(さつま芋)
9	火	お粥 清まし汁(豆腐) 野菜スティック(人参) オレンジ 白身魚の照り煮(カラスガレイ) 更紗炒め風(じゃが芋・人参・ピーマン)	青のり粥
10	水	お粥 スープ(カブ) 野菜スティック(人参) バナナ 中華丼(豚挽肉・人参・玉葱・白菜・チンゲン菜)	白子粥
11	木	お粥 味噌汁(玉葱) 野菜スティック(人参) バナナ 鶏肉の風味煮 春野菜サラダ(キャベツ・人参・アスパラ)	青菜粥(小松菜)
12	金	お粥 スープ(キャベツ) 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・ほうれん草)	人参粥
15	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 和え物(人参・大根・キャベツ)	パン粥(南瓜)
16	火	お粥 清まし汁(豆腐) 野菜スティック(人参) オレンジ 豆腐の鮭あんかけ(豆腐・鮭・玉葱・人参)	パセリ粥
17	水	スープ(しめじ) 野菜スティック(人参) バナナ 煮込うどん(うどん・玉葱・人参・キャベツ)	青のり粥
18	木	お粥 清まし汁(わかめ) 野菜スティック(人参) はっさく 豆腐のあんかけ(豆腐・人参・ほうれん草)	☆赤ちゃんせんべい
19	金	お粥 野菜スティック(人参) はっさく シチュー(鶏挽肉・人参・玉葱・じゃが芋・パセリ)	ほうれん草粥
22	月	お粥 味噌汁 野菜スティック(胡瓜) オレンジ 鶏肉の和風煮 サラダ(キャベツ・胡瓜・人参)	パン粥(さつま芋)
23	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・玉葱・人参・ブロッコリー)	人参粥
24	水	お粥 スープ(チンゲン菜) 野菜スティック(人参) バナナ 麻婆豆腐(豆腐・豚挽肉・玉葱)	青菜粥(チンゲン菜)
25	木	お粥 すまし汁(みつ葉) 野菜スティック(大根) 甘夏 鶏肉の野菜煮(鶏挽肉・人参・大根・里芋)	おかか粥
26	金	お粥 バナナ ハッシュドボーク(豚挽肉・人参・玉葱・しめじ・トマト)	ポテト粥

- * 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。

