平成30年度 3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）
1	金	お粥　味噌汁(キャベツ)　野菜スティック(人参)　バナナ 豚肉のきのこ煮(豚挽肉・しめじ・えのき・玉葱)	人参粥
4	月	お粥　味噌汁(わかめ)　野菜スティック(胡瓜)　オレンジ 豚肉の煮物　和え物(キャベツ・胡瓜・わかめ)	さつま芋サンド
5	火	お粥　清まし汁(みつ葉)　野菜スティック(人参)　オレンジ 白身魚の味噌煮　白菜のサラダ(白菜・人参・ほうれん草)	パセリ粥
6	水	お粥　スープ(カブ)　バナナ 麻婆豆腐(豆腐・豚挽肉・玉葱・ニラ)	さつま芋の重ね煮
7	木	お粥　味噌汁(じゃが芋)　野菜スティック(胡瓜)　いよかん サラダ(キャベツ・胡瓜・人参)　レバーの風味煮	里芋の煮物
8	金	お粥　スープ(しめじ)　野菜スティック(人参)　みかん 鶏肉の風味煮　ポテトサラダ(じゃが芋・胡瓜・人参)	青菜粥(チンゲン菜)
11	月	お粥　清まし汁(豆腐)　野菜スティック(人参)　オレンジ 鶏肉の味噌煮　水菜のサラダ(水菜・人参)	ポテトサンド
12	火	お粥　味噌汁(白菜)　野菜スティック(大根)　オレンジ 鮭の煮魚　大根とツナの煮物(大根・ツナ・小松菜)	青菜粥(小松菜)
13	水	スープ（小松菜）　野菜スティック（ブロッコリー）　バナナ ナポリタン(スパゲティ・人参・玉葱・ピーマン・豚挽肉・トマト)	人参粥
14	木	お粥　トマトスープ(トマト・パセリ)　野菜スティック(人参)　りんご 豚肉の風味煮　白菜の和え物(白菜・人参)	トマトリゾット
15	金	お粥　スープ(しめじ)　野菜スティック(ブロッコリー)　バナナ 豆腐の野菜あんかけ(豆腐・ブロッコリー・人参)　蒸し南瓜	お粥(ツナ)
18	月	お粥　味噌汁(小松菜)　野菜スティック(胡瓜)　オレンジ 鶏肉の和風煮　即席漬け(キャベツ・胡瓜・人参・白子)	南瓜サンド
19	火	お粥　清まし汁(えのき)　野菜スティック(人参)　オレンジ 白身魚のトマト煮(カラスガレイ・トマト・えのき)	パセリ粥
20	水	お粥　野菜スティック(人参)　バナナ 菜の花シチュー(鶏挽肉・人参・玉葱・じゃが芋・菜花)	きな粉粥
21	木	～ 春 分 の 日 ～	
22	金	スープ(ニラ)　野菜スティック(人参)　バナナ 煮込みうどん(うどん・豚挽肉・人参・キャベツ・ピーマン)	おかか粥
25	月	お粥　味噌汁(わかめ)　野菜スティック(胡瓜)　オレンジ 豚肉の洋風煮　和え物(キャベツ・胡瓜・人参)	人参粥
26	火	お粥　清まし汁(みつ葉)　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
27	水	お粥　スープ(白菜)　野菜スティック(人参)　バナナ 八宝菜(豚挽肉・白菜・人参・玉葱・ピーマン)	煮込みうどん (うどん・人参・ニラ)
28	木	お粥　スープ(キャベツ)　野菜スティック(人参)　いよかん 鶏肉の風味煮　お浸し(小松菜・人参・小松菜)	ふかし芋
29	金	野菜スティック(人参)　バナナ カレーうどん(うどん・鶏挽肉・人参・玉葱・ほうれん草)	青菜粥(ほうれん草)

＊ 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。