

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)
2	月	お粥 味噌汁 (小松菜) 胡瓜スティック オレンジ 鶏肉の風味煮 サラダ (キャベツ・胡瓜・人参)	じゃこ粥
3	火	野菜粥 (胡瓜・人参) 清まし汁 オレンジ 白身魚の味噌煮 (カラスガレイ)	赤ちゃんせんべい
4	水	スープ (小松菜) 人参スティック バナナ スパゲッティー (人参・玉葱・豚挽肉・トマト)	鮭粥
5	木	お粥 スープ (白菜) 胡瓜スティック りんご レバーペースト サラダ (キャベツ・胡瓜・人参)	青のり粥
6	金	お粥 スープ (玉葱) 人参スティック みかん 豚肉と白菜のトマト煮 (豚挽肉・白菜・トマト)	おかか粥
9	月	お粥 味噌汁 (キャベツ) 胡瓜スティック オレンジ 豚肉の風味煮 サラダ (胡瓜・人参)	パセリ粥
10	火	お粥 スープ (白菜) 人参スティック バナナ 白身魚の味噌煮 おかか和え (白菜・人参)	ほうれん草粥
11	水	お粥 スープ (キャベツ) 人参スティック バナナ 八宝菜 (豚挽肉・人参・玉葱・白菜) 蒸し南瓜	ツナ粥
12	木	お粥 スープ (キャベツ) 人参スティック オレンジ 鶏肉の野菜煮込み (小松菜・玉葱・人参・鶏挽肉)	さつま芋茶巾
13	金	お粥 人参スティック バナナ ポークシチュー (豚挽肉・人参・じゃが芋)	味噌うどん
16	月	お粥 清まし汁 (豆腐) 人参スティック オレンジ 鶏肉のだし煮 (鶏もも肉・人参)	パン粥 (さつま芋)
17	火	お粥 味噌汁 (玉葱) ブロッコリースティック オレンジ 鮭の洋風煮 (鮭・パセリ・玉葱)	青のり粥
18	水	お粥 スープ (人参) バナナ 豚肉と豆腐の煮物 (豚挽肉・豆腐・玉葱) ふかし芋	かぶ粥
19	木	お粥 野菜スープ (ブロッコリー) 人参スティック バナナ かぼちゃのそぼろあんかけ (豚挽肉・南瓜) 白菜のサラダ	人参粥
20	金	春 分 の 日	
23	月	お粥 味噌汁 (豆腐) 胡瓜スティック オレンジ 豚肉と大根のとりーりあん (豚挽肉・大根) キャベツのサラダ (キャベツ・胡瓜)	青のり粥
24	火	お粥 味噌汁 (じゃが芋) 人参スティック オレンジ 白身魚の照煮 (カラスガレイ)	いちごサンド
25	水	お粥 人参スティック オレンジ 菜の花シチュー (鶏挽肉・人参・玉葱・菜の花)	きな粉粥
26	木	お粥 スープ (人参) 胡瓜スティック いよかん 鶏肉の風味煮 (鶏挽肉) ポテトサラダ (じゃが芋・胡瓜)	青菜粥
27	金	お粥 味噌汁 (じゃが芋) 人参スティック バナナ 豚肉のきのこ煮込み (豚肉・しめじ・玉葱)	赤ちゃんせんべい
30	月	お粥 味噌汁 (大根) 大根スティック オレンジ 煮魚 (鮭) ツナとキャベツの和え物 (ツナ・キャベツ)	パン粥 (さつま芋)
31	火	人参スティック バナナ 煮込みうどん (うどん・豚挽肉・玉葱・人参・キャベツ)	人参粥

※ 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。



☆ 印は市販品おやつを提供になります。おやつは後期からです。