

令和2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	お粥 スープ(キャベツ) 人参スティック バナナ 鶏肉のだし煮(鶏挽肉・人参・玉葱・小松菜)	青菜粥(小松菜)
4	月	みどりの日	
5	火	子供の日	
6	水	休日	
7	木	お粥 味噌汁(南瓜) 人参スティック さつま芋巾着 白身魚と野菜のあんかけ(カラスガレイ・南瓜)	赤ちゃんせんべい
8	金	お粥 胡瓜スティック バナナ スープ煮(豚挽肉・人参・玉葱・じゃが芋・パセリ)	パンプキンリゾット(南瓜)
11	月	お粥 清まし汁(豆腐) 人参スティック オレンジ 鶏肉の味噌煮(鶏挽肉) コロコロサラダ(人参・胡瓜)	パン粥(さつま芋)
12	火	お粥 味噌汁(キャベツ) ブロッコリースティック オレンジ 豚肉と野菜の煮物(豚挽肉・ブロッコリー・人参・キャベツ)	キャロット粥(人参)
13	水	お粥 胡瓜スティック バナナ 煮込みうどん(鶏挽肉・うどん・人参・玉葱・さつま芋)	さつま芋粥(さつま芋)
14	木	お粥 スープ(ニラ) 人参スティック バナナ 鶏肉の野菜あんかけ(鶏挽肉・チンゲン菜・人参・ブロッコリー)	中華粥(チンゲン菜)
15	金	お粥 味噌汁(南瓜) 人参スティック バナナ チキンと野菜のリゾット(鶏挽肉・人参・玉葱・いんげん)	さつま芋粥(さつま芋)
18	月	お粥 味噌汁(白菜) 胡瓜スティック オレンジ 鶏肉の風味煮(鶏挽肉) サラダ(人参・胡瓜・キャベツ)	パン粥(さつま芋)
19	火	お粥 清まし汁(長葱) 人参スティック オレンジ 白身魚と野菜の煮物(カラスガレイ・人参・白菜・小松菜)	キャロット粥(人参)
20	水	お粥 スープ(かぶ) 人参スティック バナナ あんかけうどん(うどん・豚挽肉・人参・玉葱・キャベツ・ピーマン・もやし)	赤ちゃんせんべい
21	木	お粥 スープ(絹さや) 胡瓜スティック バナナ 鶏肉の香味焼き風(鶏挽肉) サラダ(人参・胡瓜・キャベツ)	チキンと野菜のリゾット (鶏挽肉・人参・玉葱)
22	金	お粥 スープ(豆腐) 人参スティック バナナ チンジャオロース風(豚挽肉・人参・玉葱・ピーマン・赤ピーマン・黄ピーマン)	さつま芋茶巾(さつま芋)
25	月	お粥 清まし汁(万能葱) 人参スティック オレンジ 豚肉と野菜の煮物(豚挽肉・人参・白菜・さつま芋)	キャロットパン粥 (人参スティック)
26	火	お粥 味噌汁(玉葱) 人参スティック オレンジ 白身魚と野菜のリゾット(お粥・カラスガレイ・パセリ・人参・キャベツ・かぶ)	ポテト粥(じゃが芋)
27	水	お粥 スープ(かぶ) 人参スティック バナナ 豆腐のそぼろあん(豆腐・豚挽肉・人参・玉葱・白菜)	南瓜の茶巾(南瓜)
28	木	お粥 スープ(パセリ) 人参スティック バナナ 豆腐入りハンバーグトマトソース煮込み(豆腐・豚挽き肉・片栗粉・人参・玉葱・トマト水煮・パセリ)	リゾット(パセリ)
29	金	お粥 スープ(キャベツ) 人参スティック オレンジ 肉じゃが(豚挽肉・人参・玉葱・じゃが芋・アスパラ)	赤ちゃんせんべい

- * 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。