

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	水	お粥 清まし汁(菜花) 胡瓜スティック パナナ 鶏肉の味噌煮 サラダ(キャベツ・胡瓜・人参)	人参粥
2	木	お粥 スープ(キャベツ) ブロッコリースティック オレンジ 豆腐の野菜あんかけ(豆腐・人参・玉葱・ブロッコリー)	トマトリゾット
3	金	お粥 味噌汁(じゃが芋) 人参スティック パナナ 豚肉の風味煮 ほうれん草の和え物(ほうれん草・人参・キャベツ)	ポテト粥(じゃが芋)
6	月	お粥 清まし汁(豆腐) 人参スティック オレンジ 豚肉の味噌煮 人参と白菜のサラダ(人参・白菜)	パン粥(じゃが芋)
7	火	お粥 味噌汁(玉葱) 人参スティック オレンジ 白身魚の風味煮(カラスガレイ・人参・玉葱・絹さや)	人参粥
8	水	スープ(キャベツ) 胡瓜スティック パナナ ミートソースパグティ(スパゲティ・豚挽肉・玉葱・人参・トマト)	パセリ粥
9	木	お粥 スープ(キャベツ) 人参スティック パナナ 鶏肉の風味煮 アスパラと人参のお浸し(アスパラ・人参)	赤ちゃんせんべい
10	金	お粥 胡瓜スティック パナナ チキンのスープ煮(鶏挽肉・人参・玉葱・じゃが芋)	さつま芋茶巾
13	月	お粥 味噌汁(キャベツ) 人参スティック オレンジ 豚肉のおろし煮(豚挽肉・大根) 小松菜と人参のだし煮(小松菜・人参)	パン粥(さつま芋)
14	火	お粥 清まし汁(万能葱) 人参スティック 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)	人参粥
15	水	お粥 スープ(豆腐) 人参スティック パナナ 中華丼風(豚挽肉・人参・白菜・玉葱・チンゲン菜)	南瓜茶巾
16	木	お粥 清まし汁(豆腐) 人参スティック パナナ 白身魚の風味煮(カラスガレイ) ほうれん草の和え物(ほうれん草・人参)	しらす粥
17	金	お粥 胡瓜スティック りんご 豚肉のトマト煮(豚挽肉・玉葱・人参・トマト)	トマトマカロニ
20	月	お粥 スープ(パセリ) 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)	青菜粥(小松菜)
21	火	お粥 清まし汁(豆腐) 人参スティック オレンジ 鮭の野菜あんかけ(鮭・アスパラ・玉葱・人参)	さつま芋茶巾
22	水	スープ(かぶ) 人参スティック パナナ 煮込みうどん(うどん・豚挽肉・人参・キャベツ)	青菜粥(かぶの葉)
23	木	お粥 味噌汁(キャベツ) 胡瓜スティック オレンジ 炒り鶏風煮(鶏挽肉・里芋・人参)	パセリ粥
24	金	お粥 胡瓜スティック パナナ スープ煮(鶏挽肉・人参・玉葱・じゃが芋・パセリ)	さつま芋茶巾
27	月	お粥 味噌汁(キャベツ) 人参スティック オレンジ 鶏肉の煮物 サラダ(人参・胡瓜・かぶ)	南瓜粥
28	火	お粥 清まし汁(玉葱) ブロッコリースティック オレンジ 白身魚の野菜あんかけ(カラスガレイ・玉葱・人参・トマトピューレ・白菜)	人参粥
29	水	昭和の日	
30	木	お粥 スープ(チンゲン菜) 人参スティック パナナ 豆腐と野菜の煮物(豆腐・玉葱・人参・チンゲン菜)	青菜粥(チンゲン菜)

* 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。