

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	月	お粥 清まし汁(おくら) 胡瓜スティック オレンジ 豚肉のおろし煮(豚挽肉・大根) サラダ(人参・胡瓜・キャベツ・ブロッコリー)	パン粥(さつま芋)
2	火	お粥 味噌汁(さつま芋) 人参スティック オレンジ 白身魚の野菜あんかけ(カラスガレイ・人参・玉葱・チンゲン菜)	人参粥
3	水	スープ(じゃが芋) 胡瓜スティック バナナ 煮込みうどん(うどん・鶏挽肉・人参・玉葱・小松菜)	さつま芋茶巾
4	木	お粥 スープ(チンゲン菜) 人参スティック バナナ 鶏レバーの味噌煮(鶏レバー) 春雨サラダ(春雨・人参・胡瓜・キャベツ・ブロッコリー)	☆赤ちゃんせんべい
5	金	お粥 ブロッコリースティック オレンジ 鶏肉のトマト煮(鶏挽肉・人参・玉葱・じゃが芋・トマト水煮・パセリ)	しらす粥
8	月	お粥 清まし汁(万能葱) 人参スティック オレンジ 鶏肉と野菜の煮物(鶏挽肉・人参・小松菜・さつま芋)	青菜粥(小松菜)
9	火	味噌汁(ニラ) 胡瓜スティック メロン 白身魚と野菜のリゾット(お粥・カラスガレイ・人参・大根・パセリ)	パン粥(ポテト)
10	水	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・もやし)	さつま芋茶巾
11	木	スープ(キャベツ) 人参スティック バナナ チキンと野菜のリゾット(お粥・鶏挽肉・人参・アスパラ・コーン・パセリ)	☆赤ちゃんせんべい
12	金	スープ(豆腐) 人参スティック バナナ 煮込みうどん(うどん・鶏挽肉・人参・キャベツ・小松菜)	南瓜の茶巾
15	月	お粥 清まし汁(玉葱) 胡瓜スティック オレンジ 豚肉の味噌焼き風(豚挽肉) サラダ(人参・胡瓜・キャベツ)	パン粥(さつま芋)
16	火	お粥 味噌汁(南瓜) 人参スティック オレンジ 鮭とじゃが芋の和風煮(鮭・じゃが芋・人参・ピーマン)	イタリアンリゾット (豚挽肉・人参・ピーマン)
17	水	お粥 スープ(いんげん) 人参スティック バナナ 麻婆豆腐(豚挽肉・豆腐・玉葱・ニラ・長葱)	青菜粥(チンゲン菜)
18	木	お粥 味噌汁(茄子) 人参スティック メロン 白身魚の野菜あんかけ(カラスガレイ・人参・ピーマン)	ずんだ粥(枝豆)
19	金	お粥 人参スティック バナナ トマトシチュー(豚挽肉・人参・玉葱・トマト水煮・パセリ)	☆赤ちゃんせんべい
22	月	スープ(パセリ) 人参スティック オレンジ チキンと野菜のリゾット(お粥・鶏挽肉・人参・白菜・パセリ)	パン粥(さつま芋)
23	火	お粥 清まし汁(おくら) 人参スティック オレンジ めかじきと野菜のソテー風(めかじき・人参・ピーマン)	パセリ粥
24	水	お粥 味噌汁(キャベツ) 人参スティック バナナ 鶏肉じゃが(鶏挽肉・人参・玉葱・じゃが芋・ほうれん草)	青菜粥(ほうれん草)
25	木	お粥 スープ(キャベツ) 胡瓜スティック バナナ 煮込みハンバーグ(豚挽肉・豆腐・人参・玉葱・トマト水煮・パセリ)	しらす粥
26	金	お粥 スープ(いんげん) ブロッコリースティック バナナ ポークチャップ風(豚挽肉・人参・玉葱・ピーマン・トマトピューレ)	☆赤ちゃんせんべい
29	月	お粥 スープ(小松菜) 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(ポテト)
30	火	お粥 味噌汁(かぶの葉) 人参スティック オレンジ 白身魚の野菜あんかけ(カラスガレイ・人参・かぶ・キャベツ)	キャロット粥(人参・パセリ)

* 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(提供)になります。おやつは後期からです。

