

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	火	お粥 味噌汁 (小松菜) 人参スティック オレンジ 白身魚の照煮 (カラスカレイ) 花野菜のサラダ (ブロッコリー・カリフラワー・人参)	パセリ粥 (パセリ)
2	水	スープ (白菜) ブロッコリースティック パナナ トマトリゾット (お粥・豚挽肉・じゃが芋・玉葱・人参・パセリ・トマト)	さつまいも粥 (さつまいも)
3	木	お粥 味噌汁 (大根) 人参スティック パナナ 鶏肉の風味煮 (鶏挽肉) 三色和え (小松菜・白菜・人参)	☆赤ちゃんせんべい
4	金	スープ (パセリ) 人参スティック オレンジ 豚肉ときのこのリゾット (お粥・豚挽肉・人参・キャベツ・椎茸・しめじ・パセリ)	人参粥 (人参)
7	月	お粥 スープ (小松菜) 胡瓜スティック オレンジ 鶏肉の味噌煮 (鶏挽肉) サラダ (キャベツ・胡瓜・人参)	コーンリゾット (クリームコーン パセリ)
8	火	お粥 味噌汁 (豆腐) 人参スティック いちご 鮭のソテー風 (鮭・パセリ) 紅白煮 (じゃが芋・人参)	さつまいもパン粥 (さつまいも)
9	水	お粥 スープ (白菜) 人参スティック パナナ 麻婆豆腐 (豆腐・豚挽肉・玉葱・にら・長葱・人参)	じゃこ粥 (じゃこ・青のり)
10	木	お粥 胡瓜スティック りんご 鶏肉と南瓜のスープ煮 (鶏挽肉・南瓜・人参・キャベツ・パセリ)	☆赤ちゃんせんべい
11	金	清まし汁 (三つ葉) 人参スティック みかん 豚肉とほうれん草のリゾット (お粥・豚挽肉・ほうれん草・人参・しめじ)	きな粉粥 (きな粉)
14	月	お粥 味噌汁 (キャベツ) 胡瓜スティック オレンジ 豚肉のおろし煮 (豚挽肉・大根) しらすサラダ (しらす・白菜・胡瓜・人参)	人参パン粥 (人参)
15	火	清まし汁 (大根) 人参スティック オレンジ 白身魚と野菜のリゾット (お粥・カラスカレイ・人参・ピーマン・白菜)	☆赤ちゃんせんべい
16	水	スープ (じゃが芋) 胡瓜スティック パナナ あんかけスパゲティ (スパゲティ・豚挽肉・人参・玉葱・キャベツ・グリーンピース)	トマト粥 (トマト)
17	木	お粥 スープ (玉葱) ブロッコリースティック りんご 豚肉と野菜のトマト煮 (豚挽肉・玉葱・人参・ブロッコリー・トマト)	パセリ粥 (パセリ)
18	金	スープ (じゃが芋) 人参スティック パナナ 豚肉と野菜のリゾット (お粥・豚挽肉・人参・コーン・玉葱・パセリ)	青菜粥 (ほうれん草)
21	月	お粥 味噌汁 (わかめ) 人参スティック オレンジ 豚肉と野菜の味噌煮 (豚挽肉・大根・人参・いんげん・白菜)	さつまいもパン粥 (さつまいも)
22	火	お粥 スープ (チンゲン菜) 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 (カラスカレイ・ブロッコリー・人参・えのき・もやし)	手作りゼリー (りんごジュース)
23	水	スープ (かぶ) 人参スティック パナナ あんかけうどん (うどん・豚挽肉・玉葱・人参・キャベツ・ピーマン)	☆赤ちゃんせんべい
24	木	スープ (えのき) 胡瓜スティック パナナ トマトリゾット (お粥・豚挽肉・玉葱・人参・しめじ・パセリ・トマト)	マッシュポテト (じゃが芋)
25	金	お粥 胡瓜スティック オレンジ 鶏肉とほうれん草のスープ煮 (鶏挽肉・ほうれん草・玉葱・人参・じゃが芋)	南瓜の茶巾 (南瓜)
28	月	お粥 清まし汁 (わかめ) 人参スティック オレンジ 鶏肉と豆腐のとりみ煮 (鶏挽肉・豆腐・人参・長葱・小松菜)	南瓜パン粥 (南瓜)

\* 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。



☆ 印は市販品おやつの提供になります。おやつは後期からです。