

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 スープ (パセリ) 胡瓜スティック オレンジ 鶏肉と野菜の味噌煮 (鶏挽肉・キャベツ・人参・白菜・コーン)	パン粥 (じゃが芋)
2	火	スープ (チンゲン菜) 人参スティック オレンジ 鮭と野菜のリゾット (お粥・鮭・人参・ピーマン・しめじ)	パセリ粥 (パセリ)
3	水	お粥 胡瓜スティック パナナ 鶏肉とブロッコリーのスープ煮 (鶏挽肉・ブロッコリー・人参・じゃが芋・玉葱)	☆赤ちゃんせんべい
4	木	お粥 清まし汁 (ほうれん草) 人参スティック パナナ 鶏肉のトロみ煮 (鶏挽肉) のり和え (キャベツ・人参・大根・のり)	人参粥 (人参)
5	金	お粥 味噌汁 (キャベツ) 人参スティック パナナ 豆腐のそぼろあん (豆腐・豚挽肉・玉葱・人参・しめじ)	☆コーンフレーク粥
8	月	お粥 清まし汁 (ワカメ) 人参スティック オレンジ 豚肉のおろし煮 (豚挽肉・大根) 白和え (豆腐・人参・コーン・水菜)	パン粥 (さつま芋)
9	火	味噌汁 (長葱) 人参スティック オレンジ 白身魚と野菜のリゾット (お粥・カラスカレイ・人参・ブロッコリー・パセリ)	☆赤ちゃんせんべい
10	水	スープ (白菜) ・人参スティック・パナナ あんかけスパゲティ (スパゲティ・豚挽肉・玉葱・しめじ・パセリ)	南瓜の茶巾 (南瓜)
11	木	<b>建国記念日</b>	
12	金	お粥 人参スティック パナナ トマトときのこのシチュー (豚挽肉・しめじ・えのき・玉葱・人参・トマト・パセリ)	手作りゼリー (りんごジュース)
15	月	お粥 清まし汁 (ワカメ) 胡瓜スティック オレンジ 鶏肉の味噌煮 (鶏挽肉) 和風サラダ (キャベツ・胡瓜・人参・コーン)	パン粥 (南瓜)
16	火	お粥 味噌汁 (にら) 人参スティック オレンジ 白身魚の野菜あんかけ (カラスカレイ・キャベツ・人参・ほうれん草)	きな粉粥 (きな粉)
17	水	お粥 スープ (チンゲン菜) 人参スティック いよかん 豚肉の味噌煮 (豚挽肉) お浸し (ほうれん草・人参・もやし)	☆赤ちゃんせんべい
18	木	スープ (豆腐) 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・ピーマン)	パセリ粥 (パセリ)
19	金	お粥 人参スティック パナナ トマトときのこのシチュー (豚挽肉・玉葱・人参・トマト・ピーマン)	さつま芋の茶巾 (さつま芋)
22	月	お粥 スープ (かぶ) 人参スティック オレンジ 白身魚のソテー風 (カラスカレイ) 野菜サラダ (キャベツ・胡瓜・人参)	パン粥 (さつま芋)
23	火	<b>天皇誕生日</b>	
24	水	お粥 スープ (長葱) 胡瓜スティック オレンジ 鶏肉の風味煮 (鶏挽肉) 三色和え (白菜・胡瓜・人参)	しらす粥 (しらす)
25	木	お粥 清まし汁 (えのき) ブロッコリースティック いよかん 和風ハンバーグ (鶏挽肉・豆腐・長葱) 彩りサラダ (人参・ブロッコリー)	さつま芋の茶巾 (さつま芋)
26	金	お粥 人参スティック パナナ 石狩汁 (鮭・じゃが芋・白菜・人参・大根・長葱)	☆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。