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　味噌汁（わかめ）　胡瓜スティック　オレンジ 豚肉のとろみ煮（豚挽肉）　サラダ（胡瓜・人参・キャベツ）	パン粥（南瓜）
2	火	お粥　人参スティック　オレンジ 鶏肉と野菜のスープ煮（鶏挽肉・小松菜・玉葱・人参・キャベツ）	さつま芋の茶巾
3	水	お粥　清まし汁（えのき）　胡瓜スティック　みかん 白身魚の味噌煮（カラスカレイ）三色和え（人参・胡瓜・ホールコーン）	手作りゼリー （りんごジュース）
4	木	スープ（白菜）　人参スティック　みかん 鶏肉と野菜のリゾット（お粥・鶏挽肉・キャベツ・人参・しめじ・パセリ）	マッシュポテト（じゃが芋）
5	金	お粥　スープ（キャベツ）　胡瓜スティック　バナナ ハンバーグのトマトソースかけ（豚挽肉・豆腐/玉葱・人参・トマト・パセリ）	☆赤ちゃんせんべい
8	月	お粥　味噌汁（小松菜）　胡瓜スティック　オレンジ 鶏肉のおろし煮（鶏挽肉・大根）　煮浸し（キャベツ・胡瓜・人参）	パン粥（人参）
9	火	お粥　清まし汁（えのき）　人参スティック　オレンジ 鮭と野菜の旨煮（鮭・ほうれん草・白菜・人参）	パセリ粥（パセリ）
10	水	スープ（小松菜）　ブロッコリースティック　バナナ トマトスパゲティ（スパゲティ・豚挽肉・玉葱・ピーマン・トマト）	ポテト粥（じゃが芋）
11	木	スープ（チンゲン菜）　人参スティック　みかん 豚肉ときのこのリゾット（お粥・豚挽肉・しめじ・えのき・玉葱・人参・パセリ）	☆赤ちゃんせんべい
12	金	お粥　スープ（パセリ）　ブロッコリースティック　みかん 豚肉とじゃが芋の煮物（豚挽肉・じゃが芋・人参・玉葱・もやし）	南瓜の茶巾
15	月	お粥　清まし（豆腐）　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（キャベツ・胡瓜、人参）	パン粥（じゃが芋）
16	火	お粥　ブロッコリースティック　オレンジ 鮭のコーンシチュー（鮭・玉葱・人参・ブロッコリー・クリームコーン・パセリ）	南瓜粥（南瓜）
17	水	お粥　スープ（キャベツ）　人参スティック　バナナ 八宝菜風煮（豚挽肉・人参・玉葱・白菜・ピーマン・にら）	ツナリゾット （お粥・ツナ・パセリ）
18	木	お粥　清まし汁（わかめ）　胡瓜スティック　オレンジ 白身魚とさつま芋の煮物（カラスカレイ・さつま芋・人参・白菜）	☆赤ちゃんせんべい
19	金	お粥　人参スティック　オレンジ 鶏肉とじゃが芋のスープ煮（鶏挽肉・じゃが芋・人参・玉葱・アスパラ）	きな粉粥（きな粉）
22	月	スープ（パセリ）　ブロッコリースティック　オレンジ 鶏肉と野菜のリゾット（お粥・人参・水菜・ブロッコリー）	青のり粥（青のり）
23	火	お粥　味噌汁（小松菜）　人参スティック　バナナ 鮭の照り煮（鮭）　更紗炒め風（じゃが芋・人参・玉葱）	パン粥（南瓜）
24	水	お粥　スープ（かぶ）　人参スティック　バナナ 麻婆豆腐風（豆腐・豚挽肉・玉葱・にら・人参）	さつま芋の茶巾
25	木	お粥　スープ（白菜）　胡瓜スティック　オレンジ 鶏肉のとろみ煮（鶏挽肉）　ポテトサラダ（じゃが芋・胡瓜・人参）	☆赤ちゃんせんべい
26	金	お粥　胡瓜スティック　バナナ 豚肉と野菜のスープ煮（豚挽肉・人参・玉葱・じゃが芋・大根・パセリ）	パセリ粥（パセリ）
29	月	お粥　味噌汁（キャベツ）　人参スティック　オレンジ 鮭と大根の煮物（鮭・大根・人参・小松菜）	パン粥（さつま芋）
30	火	スープ（じゃが芋）　胡瓜スティック　オレンジ 鶏肉と南瓜のリゾット（お粥・鶏挽肉・人参・南瓜・玉葱・パセリ）	☆赤ちゃんせんべい
31	水	スープ（にら）　人参スティック　バナナ 煮込みうどん（うどん・豚挽肉・玉葱・人参・キャベツ・ピーマン）	手作りゼリー （りんごジュース）

＊ 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。