

令和3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

令和3年 4月 1日発行

日	曜	献立名(材料名)	おやつ(材料名)
1	木	お粥 清まし汁(菜花) 人参スティック パナナ 鶏肉の風味煮(鶏挽肉) 春野菜サラダ(キャベツ・アスパラ・人参)	パセリ粥(パセリ)
2	金	お粥 味噌汁(ワカメ) ブロッコリースティック パナナ 肉じゃが(豚挽肉・人参・玉葱・じゃが芋)	☆赤ちゃんせんべい
5	月	お粥 清まし汁(豆腐) 人参スティック オレンジ 豚肉の味噌煮込み(豚挽肉) 白菜のコールスローサラダ(人参・白菜)	パン粥(人参)
6	火	味噌汁(キャベツ) 人参スティック オレンジ 白身魚のリゾット(お粥・カラスガレイ・人参・玉葱・パセリ)	パセリ粥(パセリ)
7	水	スープ(白菜) 胡瓜スティック パナナ ミートソーススパゲティ(スパゲティ・豚挽肉・人参・玉葱・トマト・グリーンピース)	ツナリゾット(ツナ・パセリ)
8	木	清まし汁(ワカメ) 人参スティック パナナ 鶏雑炊(お粥・鶏挽肉) お浸し(ほうれん草・キャベツ・人参)	☆赤ちゃんせんべい
9	金	お粥 胡瓜スティック オレンジ 鶏と野菜のスープ煮(鶏挽肉・人参・玉葱・じゃが芋・パセリ)	さつま芋茶巾
12	月	味噌汁(かぶ) 胡瓜スティック オレンジ 鶏と野菜のリゾット(お粥・鶏挽肉・人参・キャベツ・コーン)	パン粥(さつま芋)
13	火	お粥 清まし汁(万能葱) 人参スティック オレンジ 鮭の照り煮(めかじき) 更紗炒め風(人参・じゃが芋・ピーマン)	3色リゾット (豚挽肉・人参・ピーマン)
14	水	スープ(豆腐) 人参スティック パナナ 中華丼(お粥・豚挽肉・人参・玉葱・白菜・チンゲン菜)	しらす粥(しらす)
15	木	お粥 トマトスープ(トマト) ブロッコリースティック パナナ 豆腐ハンバーグの野菜あんかけ(豚挽肉・豆腐/人参・玉葱・ブロッコリー)	さつま芋茶巾
16	金	お粥 胡瓜スティック りんご パンプキンシチュー(南瓜・豚挽肉・人参・玉葱・パセリ)	トマトマカロニ(トマト)
19	月	お粥 スープ(小松菜) 胡瓜スティック オレンジ 鶏肉の照り煮(鶏挽肉) サラダ(人参・胡瓜・キャベツ)	パン粥(さつま芋)
20	火	お粥 清まし汁(豆腐) 人参スティック オレンジ 鮭と野菜のリゾット(お粥・鮭・アスパラ・人参・コーン)	南瓜の茶巾
21	水	スープ(かぶ) 人参スティック パナナ 野菜のあんかけうどん(うどん・豚挽肉・人参・キャベツ・ピーマン)	きのこリゾット (しめじ・パセリ)
22	木	お粥 味噌汁(キャベツ) 胡瓜スティック パナナ 炒り鶏風煮(鶏挽肉・里芋・人参・グリーンピース)	☆赤ちゃんせんべい
23	金	お粥 胡瓜スティック りんご シチュー風(鶏挽肉・人参・玉葱・じゃが芋・パセリ)	さつま芋とりんごの重ね煮
26	月	お粥 味噌汁(大根) 人参スティック オレンジ 豚肉の野菜あんかけ(豚挽肉・人参・キャベツ・小松菜)	パン粥(さつま芋)
27	火	清まし汁(白菜) ブロッコリースティック オレンジ 白身魚と野菜のリゾット(お粥・カラスガレイ・人参・玉葱・ピーマン)	人参粥(人参)
28	水	お粥 スープ(チンゲン菜) 人参スティック パナナ 麻婆豆腐(豆腐・豚挽肉・玉葱・人参・にら)	パセリ粥(パセリ)
29	木	昭和の日	
30	金	スープ(白菜) 人参スティック オレンジ チキンとコーンのリゾット(お粥・鶏挽肉・人参・キャベツ・コーン)	マッシュポテト(じゃが芋)

* 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。

