

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 5月 25日発行

日	曜	献立名(材料名)	おやつ(材料名)
1	火	お粥 味噌汁(絹さや) 人参スティック オレンジ 白身魚の煮付(カラスガレイ) 中華風和え物(チンゲン菜・人参・もやし)	パセリ粥(パセリ)
2	水	スープ(小松菜) 胡瓜スティック バナナ ミートスパゲティ(スパゲティ・人参・玉葱・豚挽肉・グリーンピース)	ツナとコーンのリゾット (ツナ・コーン・パセリ)
3	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)	☆赤ちゃんせんべい
4	金	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
7	月	お粥 清まし汁(おくら) 胡瓜スティック オレンジ 豚肉の風味煮(豚挽肉) 和風サラダ(人参・胡瓜・キャベツ・ワカメ)	キャロット粥(人参)
8	火	お粥 味噌汁(ニラ) 人参スティック バナナ 白身魚のおろし煮(カラスガレイ・大根) 三色野菜の和え物(人参・胡瓜・大根)	さつま芋サンド(さつま芋)
9	水	スープ(パセリ) 人参スティック オレンジ 煮込みうどん(うどん・鶏挽肉・人参・キャベツ・ピーマン)	南瓜の茶巾
10	木	お粥 スープ(パセリ) 胡瓜スティック オレンジ 豆腐ハンバーグのトマトソース(豚挽肉・豆腐/人参・玉葱・トマト)	☆赤ちゃんせんべい
11	金	トマトスープ(パセリ) 人参スティック オレンジ 豚肉と野菜のリゾット(お粥・豚挽肉・人参・玉葱・ピーマン)	りんごゼリー (りんごジュース)
14	月	お粥 清まし汁(万能葱) 人参スティック オレンジ 鶏の味噌焼風 お浸し(人参・小松菜)	サンドイッチ (南瓜)
15	火	お粥 味噌汁(なす) 人参スティック オレンジ 鮭のソテー風(鮭) 更紗炒め風(豚挽肉・じゃが芋・人参・ピーマン)	パセリ粥(パセリ)
16	水	お粥 スープ(チンゲン菜) 人参スティック バナナ 麻婆豆腐風(豚挽肉・豆腐・玉葱・ニラ)	りんごゼリー (りんごジュース)
17	木	スープ(キャベツ) 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・アスパラ・コーン)	☆赤ちゃんせんべい
18	金	お粥 スープ(水菜) 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・ブロッコリー)	しらす粥(しらす)
21	月	お粥 スープ(パセリ) 人参スティック オレンジ 鶏肉の風味煮(鶏挽肉) 白菜のコールスローサラダ(人参・白菜・コーン)	サンドイッチ (南瓜) (南瓜)
22	火	お粥 清まし汁(おくら) 人参スティック オレンジ めかじきの味噌焼き風(めかじき) ピーマンと人参の金平風(ピーマン・人参)	ワカメ粥(ワカメ)
23	水	お粥 味噌汁(キャベツ) 人参スティック バナナ 肉じゃが(豚挽肉・人参・玉葱・じゃが芋・ほうれん草)	☆赤ちゃんせんべい
24	木	お粥 スープ(パセリ) 胡瓜スティック バナナ 豆腐と豚肉の野菜あんかけ(豆腐・豚挽肉・人参・キャベツ・小松菜)	りんごゼリー (りんごジュース)
25	金	お粥 ブロッコリースティック バナナ パンブキンシチュー(豚挽肉・人参・玉葱・南瓜・ブロッコリー)	しらす粥(しらす・青のり)
28	月	お粥 スープ(白菜) 人参スティック オレンジ 豚肉のケチャップ煮(豚挽肉) お浸し(人参・白菜・水菜)	ジャムサンド
29	火	お粥 味噌汁(ワカメ) 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・玉葱・ピーマン)	キャロット粥(人参)
30	水	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)	マッシュポテト

* 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。

