

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 6月 28日発行

日	曜	献立名 (材料名)	おやつ (材料名)
1	木	お粥 トマトスープ (トマト・パセリ) 胡瓜スティック メロン 鶏のつくね焼き風 (鶏挽肉・人参・長葱) 南瓜のサラダ (南瓜・胡瓜・人参)	☆赤ちゃんせんべい
2	金	清まし汁 (わかめ) 人参スティック バナナ 冷やしうどん (うどん・ツナ・人参・コーン・アスパラ)	じゃこ粥 (じゃこ・青のり)
5	月	お粥 清まし汁 (万能葱) 胡瓜スティック オレンジ 鶏肉の風味煮 (鶏挽肉) 三色サラダ (人参・胡瓜・大根)	ジャムサンド (マーマレード)
6	火	お粥 味噌汁 (茄子) 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 (カラスガレイ・人参・玉葱・ブロッコリー)	パセリ粥 (パセリ)
7	水	スープ (じゃが芋) 胡瓜スティック バナナ コーンリゾット (お粥・豚挽肉・人参・玉葱・ピーマン・コーン)	手作りりんごゼリー (りんごジュース)
8	木	お粥 味噌汁 (長葱) 人参スティック バナナ 白身魚の照り煮 (カラスガレイ) 磯和え (人参・キャベツ・ほうれん草・のり)	青菜粥 (ほうれん草)
9	金	スープ (キャベツ) 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・白菜・しめじ)	さつま芋の茶巾
12	月	清まし汁 (豆腐) 人参スティック オレンジ 鶏雑炊 (お粥・鶏挽肉・人参・水菜)	ロールサンド (さつま芋)
13	火	お粥 味噌汁 (長葱) 人参スティック オレンジ 鮭の照り焼き風 (めかじぎ) 野菜ソテー風 (人参・キャベツ・玉葱・ピーマン)	パンブキンリゾット (南瓜・パセリ)
14	水	オニオンスープ (玉葱・パセリ) 人参スティック バナナ ツナとトマトの豆乳リゾット (お粥・ツナ・人参・ズッキーニ・トマト・白菜)	コーンフレーク粥
15	木	お粥 味噌汁 (茄子) 人参スティック バナナ 和風ハンバーグ (豚挽肉・豆腐/人参・玉葱・しめじ)	マッシュポテト (じゃが芋)
16	金	スープ (豆腐) ブロッコリースティック バナナ 中華丼 (お粥・豚挽肉・人参・玉葱・白菜・チンゲン菜)	☆赤ちゃんせんべい
19	月	お粥 清まし汁 (おくら) 胡瓜スティック オレンジ 豆腐の鶏そぼろあん (豆腐・鶏挽肉) サラダ (人参・胡瓜・キャベツ)	きな粉粥 (きな粉)
20	火	お粥 清まし汁 (三つ葉) 人参スティック オレンジ 鮭のソテー風 (鮭) 茄子とピーマンの味噌煮 (豚挽肉・茄子・赤ピーマン・黄ピーマン)	手作りりんごゼリー (りんごジュース)
21	水	スープ (わかめ) 胡瓜スティック バナナ 冷やしうどん (うどん・人参・胡瓜・トマト) 金時豆 (金時豆)	ずんだ粥 (枝豆)
22	木	海の日	
23	金	スポーツの日	
26	月	お粥 スープ (白菜) 人参スティック オレンジ 豚肉の味噌煮込み (豚挽肉) コーンサラダ (人参・胡瓜・キャベツ・コーン)	ポテトサンド (じゃが芋)
27	火	お粥 味噌汁 (豆腐) 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・ほうれん草・冬瓜)	☆赤ちゃんせんべい
28	水	お粥 スープ (冬瓜) 人参スティック バナナ 麻婆豆腐風 (豚挽肉・豆腐・人参・長葱) トマトと胡瓜のサラダ (トマト・胡瓜)	南瓜の茶巾
29	木	スープ (小松菜) 胡瓜スティック スイカ チキンとクリームコーンのリゾット (お粥・鶏挽肉・人参・キャベツ・クリームコーン)	パセリ粥 (パセリ)
30	金	お粥 人参スティック バナナ パンブキンシチュー (鶏挽肉・人参・玉葱・南瓜・じゃが芋・パセリ)	にゅうめん (そうめん・わかめ)

* 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。

