

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 7月 28日発行

日	曜	献立名(材料名)	おやつ(材料名)
2	月	お粥 清まし汁(わかめ) 胡瓜スティック オレンジ 豆腐と鶏肉の野菜あんかけ(豆腐・鶏挽肉・人参・白菜)	しらす粥(しらす干し)
3	火	お粥 味噌汁(茄子) 人参スティック オレンジ 白身魚のソテー風(カラスガレイ) 野菜炒め(人参・玉葱・ピーマン)	さつま芋の茶巾
4	水	スープ(冬瓜) 人参スティック バナナ 野菜のあんかけうどん(うどん・人参・キャベツ・ピーマン) 金時豆(金時豆)	ツナリゾット(ツナ・パセリ)
5	木	お粥 スープ(いんげん) 人参スティック スイカ 豆腐と野菜の煮物(豆腐・人参・冬瓜・玉葱)	マッシュポテト(じゃが芋・青のり)
6	金	スープ(パセリ) 人参スティック バナナ トマトリゾット(お粥・鶏挽肉・人参・玉葱・トマト)	☆赤ちゃんせんべい
9	月	振替休日	
10	火	お粥 味噌汁(わかめ) 胡瓜スティック オレンジ 白身魚の照り煮(カラスガレイ) 野菜の煮浸し(人参・胡瓜・キャベツ)	パセリ粥(パセリ)
11	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(豆腐・鶏挽肉・人参・玉葱・ニラ)	さつま芋甘煮
12	木	清まし汁(豆腐) 人参スティック バナナ 鶏雑炊(お粥・鶏挽肉・人参・三つ葉)	☆赤ちゃんせんべい
13	金	お粥 スープ(おくら) 人参スティック オレンジ 豆腐と野菜の味噌煮込み(豆腐・人参・玉葱・ピーマン・黄ピーマン)	きのこリゾット(しめじ・パセリ)
16	月	お粥 清まし汁(万能葱) 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) 和風サラダ(人参・胡瓜・キャベツ)	ポテトサンド(じゃが芋)
17	火	味噌汁(長葱) ブロッコリースティック オレンジ 鮭とコーンのリゾット(お粥・鮭・玉葱・人参・クリームコーン・パセリ)	さつま芋粥(さつま芋)
18	水	スープ(玉葱) 胡瓜スティック バナナ 冷やしうどん(うどん・鶏挽肉・人参・胡瓜・わかめ・コーン)	南瓜の茶巾
19	木	スープ(パセリ) 人参スティック 梨 チキンとトマトのリゾット(お粥・鶏挽肉・人参・玉葱・ズッキーニ・トマト)	☆赤ちゃんせんべい
20	金	お粥 胡瓜スティック バナナ パンプキンシチュー(鶏挽肉・人参・じゃが芋・南瓜・ズッキーニ・パセリ)	手作りゼリー(りんごジュース)
23	月	スープ(パセリ) 胡瓜スティック オレンジ チキンとコーンのリゾット(お粥・鶏挽肉・コーン・人参・キャベツ)	南瓜のロールサンド(南瓜)
24	火	お粥 味噌汁(玉葱) 人参スティック オレンジ めかじきの照り煮(めかじき) 野菜の煮浸し(人参・小松菜)	☆赤ちゃんせんべい
25	水	お粥 スープ(三つ葉) 人参スティック バナナ ラタトゥイユ風(茄子・人参・玉葱・トマト・いんげん)	ツナとコーンのリゾット(ツナ・コーン・パセリ)
26	木	清まし汁(わかめ) 胡瓜スティック オレンジ 鶏雑炊(お粥・鶏挽肉) コーンサラダ(人参・胡瓜・キャベツ・コーン)	マッシュポテト(じゃが芋)
27	金	スープ(玉葱) ブロッコリースティック オレンジ 肉味噌まぜめん(うどん・鶏挽肉・人参・ニラ・赤ピーマン・黄ピーマン)	手作りゼリー(りんごジュース)
30	月	お粥 胡瓜スティック オレンジ クリームコーンシチュー(鶏挽肉・人参・小松菜・キャベツ・クリームコーン)	ロールサンド(いちごジャム)
31	火	味噌汁(長葱) 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・ピーマン・南瓜)	キャロット粥(人参)

* 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。ご家庭でもお試してください。

☆ 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。

