

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 8月 25日発行

日	曜	献立名(材料名)	おやつ(材料名)
1	水	スープ(チンゲン菜) 人参スティック バナナ あんかけうどん(うどん・鶏挽肉・人参・キャベツ・玉葱)	南瓜粥(南瓜)
2	木	お粥 清まし汁(長葱) 胡瓜スティック バナナ 冬瓜と鶏肉の和風煮(鶏挽肉・冬瓜・人参・キャベツ)	☆赤ちゃんせんべい
3	金	スープ(豆腐) 人参スティック バナナ トマトリゾット(お粥・豚挽肉・人参・玉葱・ピーマン・トマト)	青菜粥(ほうれん草)
6	月	清まし汁(三つ葉) 胡瓜スティック オレンジ ツナと野菜の雑炊(お粥・ツナ・人参・長葱)	南瓜粥(南瓜)
7	火	お粥 味噌汁(万能葱) ブロッコリースティック オレンジ カレイと野菜の煮物(カラスガレイ・人参・玉葱・里芋)	人参粥(人参)
8	水	スープ(豆腐) 人参スティック バナナ 煮込みうどん(うどん・鶏挽肉・人参・玉葱・チンゲン菜)	ツナリゾット (ツナ・パセリ)
9	木	お粥 清まし汁(おくら) 人参スティック 梨 豆腐と野菜のあんかけ(豆腐・人参・玉葱・ニラ)	さつま芋茶巾
10	金	お粥 胡瓜スティック バナナ トマトシチュー(豚挽肉・人参・玉葱・トマト・パセリ)	手作りゼリー (りんごジュース)
13	月	清まし汁(玉葱) 人参スティック オレンジ しらす粥(お粥・しらす) 煮浸し(人参・水菜)	さつま芋粥(さつま芋)
14	火	ミネストローネ(ブロッコリー・玉葱・じゃが芋・ズッキーニ・トマト) ブロッコリースティック 鮭のリゾット(お粥・鮭・パセリ) オレンジ	南瓜の茶巾
15	水	スープ(玉葱) 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・小松菜)	コーンクリーム粥 (コーンクリーム・パセリ)
16	木	スープ(パセリ) 人参スティック 梨 鶏雑炊(お粥・鶏挽肉・人参・チンゲン菜・白菜)	☆赤ちゃんせんべい
17	金	お粥 人参スティック バナナ ポークビーンズ(豚挽肉・人参・玉葱・じゃが芋・いんげん・大豆・トマト)	きな粉粥(きな粉)
20	月	敬老の日	
21	火	味噌汁(わかめ) 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・ブロッコリー)	パセリ粥(パセリ)
22	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・人参・玉葱・長葱)	しらす粥(しらす)
23	木	秋分の日	
24	金	お粥 清まし汁(長葱) 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) サラダ(人参・胡瓜・キャベツ)	さつま芋茶巾
27	月	スープ(玉葱) 胡瓜スティック オレンジ 野菜リゾット(お粥・鶏挽肉・人参・キャベツ・パセリ)	人参粥(人参)
28	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) 南瓜サラダ(南瓜・人参・胡瓜)	パセリ粥(パセリ)
29	水	お粥 ブロッコリースティック バナナ 鮭と白菜のシチュー風(鮭・人参・玉葱・白菜・じゃが芋・パセリ)	きな粉マカロニ
30	木	お粥 スープ(キャベツ) 人参スティック オレンジ ラタトゥイユ風(鶏挽肉・人参・茄子・赤ピーマン・黄ピーマン)	マッシュポテト(青のり)

* 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。

