

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 9月 29日発行

日	曜	献立名(材料名)	おやつ(材料名)
1	金	お粥 スープ(パセリ) 人参スティック バナナ 豚肉と野菜の煮物(豚挽肉・人参・玉葱・カブ・カブの葉)	人参粥(人参)
4	月	お粥 味噌汁(白菜) 胡瓜スティック オレンジ 鶏肉のおろし煮(鶏挽肉・大根) 煮浸し(人参・胡瓜・白菜)	しらす粥(しらす)
5	火	お粥 人参スティック オレンジ さつま芋と南瓜の豆乳シチュー(豆乳・さつま芋・南瓜・人参・鶏挽肉)	ワカメ粥(ワカメ)
6	水	スープ(冬瓜) ブロッコリースティック バナナ チキントマトリゾット(お粥・鶏挽肉・人参・玉葱・ピーマン・トマトピューレ)	さつま芋茶巾
7	木	お粥 スープ(チンゲン菜) 人参スティック 柿 豚肉と野菜の和風煮(豚挽肉・人参・ほうれん草・ブロッコリー)	青のり粥(青のり)
8	金	しらす粥(お粥・しらす) 人参スティック バナナ 豚汁(豚挽肉・人参・里芋・白菜・小松菜)	☆赤ちゃんせんべい
11	月	お粥 スープ(玉葱) 胡瓜スティック オレンジ 豚肉の味噌煮(豚挽肉) 和風サラダ(人参・胡瓜・白菜)	人参粥(人参)
12	火	お粥 味噌汁(長葱) 人参スティック オレンジ カレーの煮つけ(カラスガレイ) 南瓜のそぼろあん(南瓜・人参・玉葱・鶏挽肉)	パセリ粥(パセリ)
13	水	スープ(コーン) 人参スティック バナナ 具だくさんあんかけうどん(豚挽肉・うどん・人参・玉葱・キャベツ・ピーマン)	南瓜の茶巾
14	木	お粥 清まし汁(白菜) 胡瓜スティック みかん 豆腐のそぼろあん(豆腐・鶏挽肉) コーンサラダ(人参・胡瓜・コーン・ブロッコリー)	☆赤ちゃんせんべい
15	金	お粥 スープ(パセリ) 人参スティック みかん 肉じゃが(豚挽肉・人参・玉葱・じゃが芋・ほうれん草)	パンブキンリゾット (南瓜・パセリ)
18	月	お粥 スープ(ワカメ) 胡瓜スティック オレンジ 豆腐の野菜あんかけ(豆腐・鶏挽肉/人参・キャベツ・小松菜)	青菜粥(小松菜)
19	火	お粥 清まし汁(ワカメ) 人参スティック オレンジ 鮭の照り煮(めかじぎ) お浸し(人参・小松菜・白菜)	のり粥(刻みのり)
20	水	スープ(玉葱) 人参スティック バナナ 鮭とほうれん草の煮込みうどん(鮭・うどん・人参・玉葱・ほうれん草)	ずんだ粥(枝豆)
21	木	お粥 清まし汁(大根) 人参スティック りんご 麻婆豆腐風(豆腐・豚挽肉・人参・玉葱・万能葱)	マッシュポテト(青のり)
22	金	味噌汁(キャベツ) 人参スティック バナナ 鶏と野菜の雑炊(お粥・鶏挽肉・人参・玉葱・ほうれん草)	さつま芋粥(さつま芋)
25	月	お粥 スープ(玉葱) 胡瓜スティック オレンジ 豚肉のケチャップ煮(豚挽肉) コールスローサラダ(人参・胡瓜・キャベツ)	パセリ粥(パセリ)
26	火	お粥 味噌汁(小松菜) 人参スティック オレンジ 鮭のソテー野菜ソース(鮭・玉葱・人参・里芋・いんげん)	きのこリゾット (椎茸・パセリ)
27	水	お粥 人参スティック みかん スープ煮(豚挽肉・人参・玉葱・じゃが芋・キャベツ・パセリ)	鶏雑炊(鶏挽肉)
28	木	スープ(パセリ) ブロッコリースティック みかん トマトリゾット(お粥・豚挽肉・人参・玉葱・白菜・トマト)	さつま芋茶巾
29	金	お粥 胡瓜スティック バナナ パンブキンシチュー(鶏挽肉・南瓜・玉葱・人参・パセリ)	ツナと野菜のリゾット (ツナ・キャベツ)

* 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。

