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　10月　28日発行

日	曜	献立名（材料名）	おやつ（材料名）
1	月	スープ（玉葱・パセリ）　胡瓜スティック　オレンジ 鶏雑炊（お粥・鶏挽肉）　３色サラダ（人参・胡瓜・キャベツ・大根）	南瓜粥（南瓜）
2	火	お粥　清まし汁（豆腐）　人参スティック　バナナ 白身魚の煮付（ｶﾗｽｶﾞﾚｲ）　野菜ソテー風（人参・キャベツ・玉葱・ピーマン）	きのこリゾット （椎茸・パセリ）
3	水	**文化の日**	
4	木	お粥　味噌汁（わかめ）　人参スティック　バナナ 豚肉のおろし煮（豚挽肉・大根）　しらす和え（しらす・人参・白菜・胡瓜）	青のり粥（青のり）
5	金	スープ（キャベツ）　胡瓜スティック　バナナ トマトリゾット（お粥・豚挽肉・人参・玉葱・トマト・パセリ）	☆赤ちゃんせんべい
8	月	お粥　清まし汁（万能葱）　胡瓜スティック　オレンジ 豚肉の味噌煮（豚挽肉）　煮浸し（人参・胡瓜・キャベツ）	さつま芋粥（さつま芋）
9	火	お粥　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（ｶﾗｽｶﾞﾚｲ・人参・キャベツ・ほうれん草）	人参粥（人参）
10	水	スープ（わかめ）　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・キャベツ・玉葱・チンゲン菜）	☆赤ちゃんせんべい
11	木	お粥　スープ（パセリ）　ブロッコリースティック　柿 豆腐ハンバーグ（豆腐・鶏挽肉）　彩り野菜のサラダ（人参・ブロッコリー・白菜）	マッシュポテト
12	金	スープ（チンゲン菜）　人参スティック　みかん 具だくさんあんかけ丼（お粥・豚挽肉・人参・玉葱・もやし・ほうれん草）	のり粥（刻みのり）
15	月	お粥　スープ（玉葱）　胡瓜スティック　オレンジ 鶏肉のつけ焼き風（鶏挽肉）　白菜のコールスローサラダ（白菜・人参・胡瓜）	ツナとコーンのリゾット （ツナ・コーン・パセリ）
16	火	お粥　スープ（かぶ）　人参スティック　オレンジ 豆腐の五目煮（豆腐・豚挽肉・人参・玉葱・もやし）	さつま芋の茶巾
17	水	スープ（パセリ）　胡瓜スティック　バナナ 鮭と豆乳の煮込みうどん（鮭・うどん・豆乳・人参・玉葱・じゃが芋・パセリ）	マッシュポテト
18	木	お粥　味噌汁（さつま芋）　人参スティック　りんご まぐろの照り煮（めかじき）　磯和え（人参・キャベツ・ほうれん草）	☆赤ちゃんせんべい
19	金	お粥　人参スティック　バナナ 和風ポトフ（鶏挽肉・人参・玉葱・じゃが芋・ほうれん草）	ほうとううどん （うどん・南瓜・長葱）
22	月	清まし汁（わかめ）　人参スティック　オレンジ 白身魚と青菜のリゾット（お粥・ｶﾗｽｶﾞﾚｲ・ほうれん草）　豆腐のそぼろあん（豆腐・豚挽肉・人参）	ポテト粥（じゃが芋）
23	火	**勤労感謝の日**	
24	水	スープ（白菜）　人参スティック　バナナ 煮込みうどん（うどん・豚挽肉・人参・玉葱・白菜）	さつま芋茶巾
25	木	お粥　ブロッコリースティック　バナナ 鶏肉と野菜のトマトシチュー（鶏挽肉・人参・玉葱・じゃが芋・ブロッコリー・トマト）	☆赤ちゃんせんべい
26	金	お粥　スープ（チンゲン菜）　人参スティック　バナナ 八宝菜（豚挽肉・人参・玉葱・白菜・ピーマン・チンゲン菜）　蒸し南瓜	パセリ粥（パセリ）
29	月	スープ（小松菜）　胡瓜スティック　オレンジ ツナコーンリゾット（お粥・ツナ・コーン・人参・キャベツ・玉葱・鶏挽肉）	南瓜粥（南瓜）
30	火	お粥　味噌汁（長葱）　人参スティック　オレンジ 鮭とさつま芋のスープ煮（鮭・人参・さつま芋・ピーマン）	パセリ粥（パセリ）

＊ 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。