

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 12月 23日発行

日	曜	献立名(材料名)	おやつ(材料名)
4	火	スープ(ワカメ) ブロッコリースティック オレンジ チキンと野菜のリゾット(お粥・鶏挽肉・人参・ブロッコリー・パセリ)	☆赤ちゃんせんべい
5	水	スープ(白菜) 人参スティック パナナ あんかけうどん(うどん・豚挽肉・人参・玉葱・キャベツ・もやし) さつま芋甘煮(さつま芋)	鶏そぼろ雑炊(鶏挽肉)
6	木	お粥 清まし汁(かぶ) 大根スティック オレンジ 豚肉の味噌煮(豚挽肉) 三色サラダ(人参・胡瓜・大根)	青菜粥(ほうれん草)
7	金	お粥 スープ(ニラ) 人参スティック オレンジ 回鍋肉風(豚挽肉・人参・キャベツ・ピーマン・玉葱) 金時豆(金時豆)	煮込みうどん(ほうれん草)
10	月	成人の日	
11	火	お粥 清まし汁(豆腐) 大根スティック オレンジ 鮭の野菜あんかけ(鮭・人参・大根・小松菜・白菜)	ツナリゾット (ツナ・パセリ)
12	水	スープ(じゃが芋・パセリ) 人参スティック パナナ 和風スパゲティ(スパゲティ・鶏挽肉・人参・玉葱・しめじ・ほうれん草)	さつま芋茶巾
13	木	お粥 味噌汁(ワカメ) 人参スティック みかん 鶏肉の風味煮(鶏挽肉) 小松菜の磯和え(人参・小松菜・刻みのり)	☆赤ちゃんせんべい
14	金	スープ(パセリ) 胡瓜スティック パナナ トマトリゾット(お粥・豚挽肉・人参・玉葱・トマト・パセリ)	ワカメ粥(ワカメ)
17	月	お粥 スープ(玉葱) 胡瓜スティック オレンジ 豚肉のおろし煮(豚挽肉・大根) 野菜の煮浸し(人参・胡瓜・キャベツ)	さつま芋ポターージュとパン (さつま芋・食パン)
18	火	お粥 味噌汁(大根) 人参スティック りんご めかじきの照り煮(めかじき) ポテトサラダ(じゃが芋・胡瓜・人参)	人参粥(人参)
19	水	お粥 スープ(ニラ) 人参スティック パナナ 豆腐の五目煮(豆腐・豚挽肉・人参・玉葱・もやし・しめじ・グリーンピース)	南瓜の茶巾
20	木	お粥 大根スティック みかん 具だくさん豚汁(豚挽肉・人参・大根・里芋・白菜・万能葱) 高野豆腐の含め煮(高野豆腐)	マッシュポテト(じゃが芋)
21	金	お粥 胡瓜スティック パナナ 鶏肉と野菜のスープ煮(鶏挽肉・人参・玉葱・じゃが芋・白菜) コーンサラダ(人参・胡瓜・コーン)	☆赤ちゃんせんべい
24	月	スープ(パセリ) 胡瓜スティック オレンジ 鶏肉とトマトのリゾット(お粥・鶏挽肉・人参・玉葱・キャベツ・トマト)	南瓜ポターージュとパン (南瓜・食パン)
25	火	お粥 清まし汁(長葱) 大根スティック オレンジ 白身魚の煮付(カラスガレイ) 冬野菜の煮物(人参・大根・しめじ・里芋・小松菜)	さつま芋茶巾
26	水	スープ(えのき) ブロッコリースティック パナナ 煮込みうどん(うどん・豚挽肉・人参・白菜・しめじ・チンゲン菜)	コーンリゾット (ホールコーン・パセリ)
27	木	お粥 味噌汁(ワカメ) 人参スティック パナナ 豆腐ハンバーグの野菜あんかけ(豆腐・鶏挽肉/人参・玉葱・ほうれん草・キャベツ)	パセリ粥(パセリ)
28	金	お粥 大根スティック 手作りゼリー(りんごジュース) ポトフ(鶏挽肉・人参・玉葱・じゃが芋・パセリ) 三色サラダ(人参・胡瓜・大根)	☆赤ちゃんせんべい
31	月	味噌汁(長葱) 胡瓜スティック オレンジ 鶏雑炊(お粥・鶏挽肉) 野菜の煮浸し(人参・小松菜・胡瓜)	じゃが芋ポターージュとパン (じゃが芋・食パン)

* 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下さい。

☆ 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。

