

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4年 1月 28日発行

日	曜	献立名(材料名)	おやつ(材料名)
1	火	お粥 人参スティック オレンジ 白身魚と豆乳のシチュー(カラスガレイ・人参・えのき・白菜・豆乳・パセリ)	きな粉粥(きな粉)
2	水	スープ(豆腐) 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・キャベツ・ピーマン) 金時豆	青菜粥(小松菜)
3	木	お粥 スープ(キャベツ) 胡瓜スティック パナナ 彩り野菜のポトフ(鶏挽肉・人参・玉葱・じゃが芋・ブロッコリー)	☆赤ちゃんせんべい
4	金	お粥 味噌汁(長葱) ブロッコリースティック パナナ 豆腐のそぼろあん(豆腐・豚挽肉・人参・玉葱・しめじ・ブロッコリー)	さつま芋甘煮
7	月	味噌汁(水菜) 人参スティック オレンジ ツナとコーンのリゾット(お粥・ツナ・コーン・人参・キャベツ)	さつま芋サンド (さつま芋)
8	火	お粥 スープ(チンゲン菜) 人参スティック オレンジ 鮭のソテー風 野菜あんかけ(鮭・人参・ピーマン・しめじ・チンゲン菜)	パセリ粥(パセリ)
9	水	スープ(白菜) ブロッコリースティック パナナ 豆乳のクリームスパゲティ(スパゲティ・鶏挽肉・人参・ブロッコリー・玉葱・コーン・パセリ・豆乳)	じゃこ粥(じゃこ・青のり)
10	木	お粥 スープ(チンゲン菜) 人参スティック パナナ 豆腐の野菜あんかけ(豆腐・人参・もやし・ほうれん草)	☆赤ちゃんせんべい
11	金	<b>建国記念日</b>	
14	月	清まし汁(大根) 胡瓜スティック オレンジ 鶏雑炊(お粥・鶏挽肉) 春雨サラダ(春雨・人参・胡瓜・キャベツ)	南瓜粥(南瓜)
15	火	お粥 味噌汁(ニラ) 人参スティック オレンジ 白身魚の野菜ソースかけ(カラスガレイ・人参・キャベツ・ほうれん草)	南瓜の茶巾
16	水	スープ(パセリ) 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・玉葱・しめじ・ピーマン)	☆赤ちゃんせんべい
17	木	お粥 スープ(白菜) 人参スティック パナナ 鶏肉の風味煮(鶏挽肉) 磯和え(人参・キャベツ・ほうれん草・刻みのり)	おかか粥(削り節)
18	金	スープ(もやし) 人参スティック 手作りゼリー(りんごジュース) トマトリゾット(お粥・豚挽肉・人参・玉葱・ピーマン・トマト・パセリ・コーン)	青菜粥(ほうれん草)
21	月	お粥 スープ(かぶ) 胡瓜スティック オレンジ 白身魚の煮付け(カラスガレイ) 野菜の煮浸し(人参・胡瓜・キャベツ)	クリームコーンリゾット (クリームコーン・パセリ)
22	火	お粥 清まし汁(菜花) ブロッコリースティック オレンジ 煮込みハンバーグ(豆腐・鶏挽肉/人参・ブロッコリー・えのき)	さつま芋茶巾
23	水	<b>天皇誕生日</b>	
24	木	清まし汁(万能葱) 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・人参・キャベツ・コーン・パセリ)	ワカメ粥(ワカメ)
25	金	お粥 人参スティック パナナ 石狩汁(鮭・人参・大根・白菜・長葱・ほうれん草) カリフラワーの蒸し煮(カリフラワー)	しらす粥(しらす)
28	月	スープ(小松菜) 胡瓜スティック オレンジ 鶏雑炊(お粥・鶏挽肉) じゃこサラダ(人参・胡瓜・白菜・しらす)	さつま芋サンド(さつま芋)

\* 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。

☆ 印は市販品おやつ提供になります。おやつは後期からです。

