

令和4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 4月 1日発行

日	曜	献立名(材料名)	おやつ(材料名)
1	金	スープ(パセリ) 胡瓜スティック ポテトサラダ(じゃが芋・胡瓜・人参) りんご きのこトマトのリゾット(お粥・豚挽肉・しめじ・椎茸・人参・玉葱・パセリ・トマト)	きな粉マカロニ
4	月	お粥 清まし汁(豆腐) 人参スティック オレンジ 豚肉の味噌煮(豚挽肉) 白菜のコールスローサラダ(人参・白菜・豆苗)	ジャムサンド (いちごジャム)
5	火	お粥 味噌汁(キャベツ) 人参スティック オレンジ 白身魚の野菜あんかけ(カラスガレイ・人参・玉葱・絹さや) 高野豆腐の含め煮	蒸しパン
6	水	スープ(白菜) 胡瓜スティック コーンサラダ(人参・胡瓜・キャベツ・コーン) パナナ ミートソーススパゲティ(スパゲティ・豚挽肉・人参・玉葱・グリーンピース・パセリ)	ツナと人参のリゾット (ツナ・人参)
7	木	清まし汁(ワカメ) 人参スティック パナナ 鶏雑炊(お粥・鶏挽肉) 磯和え(人参・キャベツ・ほうれん草・刻みのり)	☆赤ちゃんせんべい
8	金	お粥 味噌汁(かぶ) ブロッコリースティック パナナ すき焼き煮(豚挽肉・人参・玉葱・しめじ・ほうれん草) ブロッコリーおかか和え(ブロッコリー・人参・削り節)	手作りゼリー (りんごジュース)
11	月	スープ(小松菜) 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・鶏挽肉・人参・キャベツ・コーン)	ポテトサンド (食パン・じゃが芋)
12	火	お粥 清まし汁(万能葱) 人参スティック オレンジ 鮭の照り煮(めかじき) 更紗炒め(人参・じゃが芋・ピーマン・豚挽肉)	パセリ粥(パセリ)
13	水	お粥 スープ(チンゲン菜) 人参スティック パナナ 豆腐と豚肉の野菜あんかけ(豆腐・豚挽肉・人参・玉葱・白菜・椎茸) さつま芋甘煮	しらす粥(しらす)
14	木	清まし汁(キャベツ) 人参スティック パナナ 春野菜とチキンのリゾット(お粥・鶏挽肉・人参・アスパラ・菜花・コーン)	☆赤ちゃんせんべい
15	金	お粥 胡瓜スティック 手作りゼリー(りんごジュース) チキンポトフ(鶏挽肉・人参・玉葱・じゃが芋・パセリ) 3色サラダ(人参・胡瓜・大根)	さつま芋茶巾
18	月	お粥 味噌汁(キャベツ) 人参スティック オレンジ 豚肉と野菜のおろし煮(豚挽肉・人参・大根・小松菜)	ワカメ粥(ワカメ)
19	火	清まし汁(豆腐) 人参スティック オレンジ 鮭と野菜のリゾット(お粥・鮭・人参・玉葱・アスパラ・コーン)	パセリ粥(パセリ)
20	水	スープ(かぶ) 人参スティック パナナ 煮込みうどん(うどん・豚挽肉・人参・キャベツ・ピーマン・しめじ) 金時豆	きのこ雑炊(椎茸)
21	木	お粥 味噌汁(キャベツ) 胡瓜スティック パナナ 炒り鶏風煮(鶏挽肉・人参・里芋・絹さや・玉葱)	さつま芋茶巾
22	金	お粥 胡瓜スティック りんご さつま芋シチュー(鶏挽肉・人参・玉葱・じゃが芋・さつま芋・パセリ)	☆赤ちゃんせんべい
25	月	お粥 スープ(小松菜) 胡瓜スティック オレンジ 鶏肉の味噌煮(鶏挽肉) 春雨サラダ(人参・胡瓜・キャベツ・春雨)	クリームコーンリゾット (クリームコーン・パセリ)
26	火	お粥 清まし汁(白菜) 人参スティック オレンジ 白身魚のケチャップあんかけ(カラスガレイ・人参・玉葱・ピーマン・しめじ)	南瓜の茶巾
27	水	お粥 スープ(チンゲン菜) 人参スティック パナナ 麻婆豆腐風(豆腐・豚挽肉・人参・玉葱・長葱・二郎)	コーンフレーク粥
28	木	スープ(キャベツ) ブロッコリースティック パナナ トマトリゾット(お粥・豚挽肉・人参・玉葱・トマト・ピーマン)	☆赤ちゃんせんべい
29	金	<b>昭和の日</b>	

\* 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。ご家庭でもお試してください。

☆ 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。

