

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 28日発行

日	曜	献立名(材料名)	おやつ(材料名)
2	月	お粥 清まし汁(万能葱) 胡瓜スティック オレンジ 鶏肉のおろし煮(鶏挽肉・大根) じゃこサラダ(人参・胡瓜・白菜・しらす)	☆赤ちゃんせんべい
3	火	<b>建国記念日</b>	
4	水	<b>みどりの日</b>	
5	木	<b>こどもの日</b>	
6	金	味噌汁(わかめ) 人参スティック 手作りゼリー(りんごジュース) 白身魚と彩り野菜のリゾット(お粥・カラスガレイ・人参・ブロッコリー)	パセリ粥(パセリ)
9	月	味噌汁(白菜) 大根スティック オレンジ 鶏雑炊(お粥・鶏挽肉) コールスローサラダ(人参・胡瓜・キャベツ・ホールコーン)	さつま芋粥(さつま芋)
10	火	お粥 清まし汁(絹さや) 人参スティック オレンジ 白身魚のソテー風 野菜あんかけ(カラスガレイ・人参・玉葱・アスパラ)	コーンと豆乳のリゾット (コーン・豆乳・パセリ)
11	水	お粥 スープ(かぶ) 人参スティック パナナ 豆腐のそぼろあん(豆腐・豚挽肉・人参・玉葱)	南瓜の茶巾
12	木	スープ(チンゲン菜) 人参スティック パナナ チキンとコーンのリゾット(お粥・鶏挽肉・人参・キャベツ・ホールコーン・パセリ)	☆赤ちゃんせんべい
13	金	お粥 清まし汁(豆腐) 人参スティック パナナ 肉じゃが(じゃが芋・豚挽肉・人参・玉葱)	青菜粥(小松菜)
16	月	お粥 清まし汁(長葱) 人参スティック オレンジ 鮭の照り煮(鮭) 大根とツナの煮物(大根・人参・ツナ・小松菜)	ワカメ粥(ワカメ)
17	火	お粥 味噌汁(玉葱) 人参スティック オレンジ 和風ポトフ(豚挽肉・人参・玉葱・じゃが芋・小松菜)	コーンリゾット (ホールコーン・パセリ)
18	水	スープ(にら) 人参スティック パナナ 具沢山あんかけうどん(うどん・豚挽肉・人参・玉葱・キャベツ・ピーマン)	3色リゾット (人参・玉葱・ピーマン)
19	木	お粥 スープ(パセリ) ブロッコリースティック パナナ 煮込みハンバーグ(豚挽肉・豆腐/人参・玉葱・ブロッコリー・トマト)	マッシュポテト
20	金	スープ(豆腐) 人参スティック パナナ 彩り野菜のリゾット(お粥・豚挽肉・人参・ピーマン・赤ピーマン・黄ピーマン・玉葱)	さつま芋甘煮
23	月	お粥 味噌汁(キャベツ) 胡瓜スティック オレンジ 鶏肉のとろみ煮(鶏挽肉) サラダ(人参・胡瓜・キャベツ)	ポテトサンド (食パン・じゃが芋)
24	火	お粥 清まし汁(わかめ) 人参スティック オレンジ 白身魚のソテー風 野菜ソースかけ(カラスガレイ・人参・キャベツ・かぶ)	パセリ粥(パセリ)
25	水	スープ(玉葱・パセリ) 2色スティック(人参・胡瓜) りんご 和風スパゲティ(スパゲティ・鶏挽肉・人参・玉葱・パセリ)	さつま芋粥(さつま芋)
26	木	お粥 スープ(にら) 人参スティック パナナ すき焼き風煮(豚挽肉・豆腐・人参・玉葱・ほうれん草)	☆赤ちゃんせんべい
27	金	お粥 胡瓜スティック パナナ スープ煮(豚挽肉・人参・玉葱・じゃが芋・キャベツ・パセリ)	ツナリゾット (ツナ・パセリ)
30	月	お粥 清まし汁(白菜) 胡瓜スティック オレンジ 豆腐の鶏そぼろ煮(豆腐・鶏挽肉・人参・白菜)	パンとさつま芋ポタージュ (食パン・さつま芋)
31	火	スープ(小松菜) ブロッコリースティック オレンジ 白身魚とコーンのリゾット(お粥・カラスガレイ・人参・ブロッコリー・クリームコーン・パセリ)	青菜粥(小松菜)

\* 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。

☆ 印は市販品おやつ提供になります。おやつは後期からです。

