

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 5月 27日発行

日	曜	献立名(材料名)	おやつ(材料名)
1	水	スープ(キャベツ) 人参スティック バナナ パンプキンリゾット(お粥・豚挽肉・人参・ピーマン・南瓜)	人参粥(人参)
2	木	お粥 スープ(かぶ) 胡瓜スティック バナナ 春雨サラダ(春雨・キャベツ・胡瓜・人参) レバーの味噌煮(鶏レバー)	☆赤ちゃんせんべい
3	金	お粥 味噌汁(キャベツ) 人参スティック バナナ 肉じゃが(豚挽肉・じゃが芋・人参・玉葱・ほうれん草)	しらす粥(しらす)
6	月	お粥 清まし汁(おくら) 胡瓜スティック オレンジ 豚肉のおろし煮(豚挽肉・大根) 和風サラダ(人参・胡瓜・キャベツ・わかめ・コーン)	パンプキンサンド (食パン・南瓜)
7	火	お粥 味噌汁(絹さや) 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・チンゲン菜・もやし)	わかめ粥(わかめ)
8	水	スープ(小松菜) 胡瓜スティック バナナ ツナとクリームコーンのリゾット(お粥・人参・玉葱・クリームコーン・ツナ・パセリ)	南瓜の茶巾
9	木	お粥 スープ(パセリ) 人参スティック バナナ 豆腐と鶏挽肉の野菜あんかけ(豆腐・鶏挽肉・人参・チンゲン菜・アスパラ)	☆赤ちゃんせんべい
10	金	お粥 スープ(パセリ) ブロッコリースティック 手作りゼリー(りんごジュース) 鶏肉のトマト煮(鶏挽肉・人参・玉葱・じゃが芋・ブロッコリー・トマト・豆乳)	しらす粥(しらす)
13	月	清まし汁(万能葱) 人参スティック オレンジ 鶏雑炊(お粥・鶏挽肉・人参・小松菜)	パンプキンリゾット (南瓜)
14	火	お粥 味噌汁(にら) 人参スティック バナナ 白身魚のおろし煮(カラスガレイ・大根) ピーマンと人参の金平風(人参・ピーマン)	ポテトサンド (食パン・じゃが芋)
15	水	お粥 ブロッコリースティック バナナ トマトシチュー(豚挽肉・人参・玉葱・じゃが芋・いんげん・トマト)	パセリ粥(パセリ)
16	木	お粥 スープ(パセリ) ブロッコリースティック バナナ 煮込みハンバーグ(豚挽肉・豆腐/人参・玉葱・ブロッコリー・コーン・トマト・パセリ)	青のり粥(青のり)
17	金	お粥 清まし汁(にら) 人参スティック 手作りゼリー(りんごジュース) 豆腐のそぼろ煮(豆腐・豚挽肉・人参・玉葱・ピーマン・もやし)	☆赤ちゃんせんべい
20	月	スープ(パセリ) 人参スティック オレンジ 鶏肉とコーンのリゾット(お粥・鶏挽肉・人参・白菜・コーン・パセリ)	パンプキンサンド (食パン・南瓜)
21	火	お粥 味噌汁(長葱) 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・ピーマン・茄子)	パセリ粥(パセリ)
22	水	味噌汁(キャベツ) 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・玉葱・もやし・チンゲン菜)	さつま芋甘煮
23	木	お粥 スープ(キャベツ) 胡瓜スティック バナナ 豚肉の味噌煮(豚挽肉) 野菜の煮浸し(人参・胡瓜・キャベツ)	ポテト粥(じゃが芋)
24	金	お粥 スープ(チンゲン菜) 人参スティック バナナ 麻婆豆腐(豆腐・豚挽肉・人参・玉葱・にら・長葱)	☆赤ちゃんせんべい
27	月	お粥 スープ(白菜) 人参スティック オレンジ 野菜のそぼろ煮(豚挽肉・人参・水菜・白菜)	パセリ粥(パセリ)
28	火	お粥 清まし汁(おくら) 大根スティック オレンジ 白身魚の照り煮(カラスガレイ) 和風サラダ(人参・胡瓜・大根・わかめ)	人参粥(人参)
29	水	お粥 味噌汁(南瓜) ブロッコリースティック バナナ 旨煮(豚挽肉・人参・玉葱・じゃが芋・ブロッコリー)	じゃこ粥 (じゃこ・青のり)
30	木	お粥 スープ(ホールコーン) 人参スティック オレンジ 和風ハンバーグ(豚挽肉・豆腐/人参・玉葱・小松菜)	☆赤ちゃんせんべい

\* 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。

