

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 8月 29日発行

日	曜	献立名(材料名)	おやつ(材料名)
1	木	お粥 清まし汁(白菜) 胡瓜スティック パナナ 春雨サラダ(春雨・人参・胡瓜・キャベツ) 鶏レバーの風味煮(鶏レバー・長葱)	きのこ雑炊(しめじ)
2	金	お粥 清まし汁(ほうれん草) 人参スティック 手作りゼリー(りんごジュース) すき焼き煮(豆腐・豚挽肉・人参・玉葱・ほうれん草)	☆赤ちゃんせんべい
5	月	お粥 清まし汁(三つ葉) 胡瓜スティック オレンジ 豚肉の味噌煮(豚挽肉) ツナサラダ(人参・胡瓜・ツナ・ブロッコリー)	ポテトサンド (食パン・じゃが芋)
6	火	お粥 味噌汁(万能葱) ブロッコリースティック オレンジ 白身魚の彩り野菜ソース(カラスガレイ・人参・ブロッコリー・玉葱)	パセリ粥(パセリ)
7	水	スープ(チンゲン菜) 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・もやし・えのき)	南瓜の茶巾
8	木	お粥 スープ(いんげん) 人参スティック 梨 鶏肉と野菜の中華あんかけ(鶏挽肉・人参・チンゲン菜・冬瓜・もやし)	☆赤ちゃんせんべい
9	金	スープ(パセリ) 胡瓜スティック パナナ 豚肉ときのこのトマトリゾット(お粥・人参・玉葱・豚挽肉・しめじ・椎茸・トマト・パセリ)	わかめ粥(わかめ)
12	月	清まし汁(わかめ) 人参スティック オレンジ 鶏雑炊(鶏挽肉・お粥) 水菜とじゃこのサラダ(人参・水菜・しらす)	パンプキンサンド (食パン・南瓜)
13	火	お粥 味噌汁(茄子) 胡瓜スティック オレンジ 鮭の照り煮(めかじき) 南瓜サラダ(人参・胡瓜・南瓜)	きな粉粥(きな粉)
14	水	スープ(豆腐) 人参スティック パナナ 煮込みうどん(うどん・鶏挽肉・人参・玉葱・チンゲン菜・しめじ)	ツナリゾット (ツナ・パセリ)
15	木	お粥 スープ(キャベツ) 人参スティック オレンジ 麻婆豆腐(豚挽肉・豆腐・人参・玉葱)	さつま芋茶巾
16	金	お粥 スープ(パセリ) 人参スティック オレンジ ポークビーンズ(豚挽肉・人参・玉葱・じゃが芋・大豆・いんげん・トマト)	コーンリゾット (コーン・パセリ)
19	月	<b>敬老の日</b>	
20	火	味噌汁(わかめ) 人参スティック オレンジ 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)	人参粥(人参)
21	水	スープ(小松菜) 人参スティック パナナ スパゲティナポリタン(スパゲティ・豚挽肉・人参・玉葱・ピーマン・トマト)	コーンリゾット (クリームコーン・パセリ)
22	木	お粥 清まし汁(おくら) 人参スティック オレンジ 秋野菜の煮込みハンバーグ(豚挽肉・豆腐/人参・玉葱・茄子・赤ピーマン・黄ピーマン)	マッシュポテト (じゃが芋・青のり)
23	金	<b>秋分の日</b>	
26	月	お粥 スープ(パセリ) 胡瓜スティック オレンジ 豚肉のケチャップ煮(豚挽肉) マカロニサラダ(マカロニ・キャベツ・胡瓜・人参)	ポテトサンド (食パン・じゃが芋)
27	火	鮭のリゾット(お粥・鮭・パセリ) ブロッコリースティック オレンジ ミネストローネ(人参・玉葱・じゃが芋・ズッキーニ・ブロッコリー・トマト)	人参粥(人参)
28	水	スープ(かぶ) 人参スティック さつま芋甘煮(さつま芋) パナナ ガパオ風ライス(お粥・豚挽肉・人参・玉葱・ピーマン・赤ピーマン・黄ピーマン)	しらす粥(しらす)
29	木	お粥 清まし汁(豆腐) 胡瓜スティック パナナ 鶏肉のおろし煮(鶏挽肉・大根) 和風サラダ(人参・胡瓜・キャベツ・わかめ)	☆赤ちゃんせんべい
30	金	お粥 味噌汁(長葱) 人参スティック パナナ さつま芋のそぼろ煮(鶏挽肉・鶏挽肉) 磯和え(人参・キャベツ・ほうれん草・のり)	きのこリゾット (しめじ・パセリ)

\* 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。

