

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 11月 28日発行

日	曜	献立名(材料名)	おやつ(材料名)
1	木	お粥 2色スティック(人参・大根) バナナ 具沢山豚汁(豚挽肉・人参・大根・里芋・白菜・小松菜)	鶏雑炊(鶏挽肉)
2	金	お粥 スープ(もやし) 人参スティック みかん 豚肉のきのこ煮(豚挽肉・人参・玉葱・しめじ・椎茸)	青菜粥(チンゲン菜)
5	月	お粥 清まし汁(わかめ) 人参スティック オレンジ 鶏肉と大根の煮物(鶏挽肉・人参・大根・いんげん・白菜)	ジャムサンド (食パン・マーマレード)
6	火	お粥 スープ(チンゲン菜) ブロッコリースティック オレンジ 白身魚の野菜あんかけ(カラスガレイ・人参・玉葱・ブロッコリー・もやし)	ふかし芋(さつま芋)
7	水	人参スティック バナナ 蒸し南瓜(南瓜) あんかけちゃんぽんうどん(うどん・豚挽肉・人参・キャベツ・もやし・ホールコーン・豆乳)	ツナリゾット (ツナ・パセリ)
8	木	お粥 スープ(チンゲン菜) 胡瓜スティック りんご レバーの味噌煮(鶏レバー) 春雨サラダ(人参・胡瓜・キャベツ・春雨)	南瓜粥(南瓜)
9	金	お粥 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) 肉じゃが(豚挽肉・人参・玉葱・じゃが芋・ほうれん草)	☆赤ちゃんせんべい
12	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) コーンサラダ(人参・胡瓜・キャベツ・コーン)	人参粥(人参)
13	火	お粥 味噌汁(なめこ) 人参スティック いちご 鮭の照り煮(鮭) 豆腐のそぼろあん(豆腐・人参・れんこん・豚挽肉)	パンプキンサンド (食パン・南瓜)
14	水	スープ(じゃが芋) 胡瓜スティック バナナ ミートスパゲティ(スパゲティ・豚挽肉・人参・玉葱・グリーンピース) ツナサラダ(ツナ・人参・胡瓜・キャベツ)	☆赤ちゃんせんべい
15	木	お粥 清まし汁(白菜) 人参スティック みかん 麻婆豆腐(豆腐・豚挽肉・人参・玉葱・長葱・にら)	さつま芋の甘煮
16	金	お粥 胡瓜スティック みかん パンプキンシチュー(鶏挽肉・人参・玉葱・じゃが芋・南瓜・パセリ)	手作りゼリー (りんごジュース)
19	月	お粥 味噌汁(キャベツ) 胡瓜スティック オレンジ 豚肉のおろし煮(豚挽肉・大根) じゃこサラダ(人参・胡瓜・白菜・しらす)	パンプキンサンド (食パン・南瓜)
20	火	お粥 清まし汁(白菜) 人参スティック オレンジ 白身魚の味噌煮(カラスガレイ) 更紗炒め(人参・じゃが芋・ピーマン・豚挽肉)	☆赤ちゃんせんべい
21	水	スープ(かぶ) 人参スティック バナナ 煮込みうどん(うどん・豚挽肉・人参・キャベツ・椎茸・ピーマン)	南瓜の茶巾
22	木	お粥 清まし汁(三つ葉) 人参スティック バナナ すき焼き風煮(豚挽肉・人参・玉葱・しめじ・ほうれん草) カリフラワーのカレーマリネ風(カリフラワー)	きな粉マカロニ (マカロニ・きな粉)
23	金	お粥 スープ(パセリ) ブロッコリースティック みかん 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・パセリ)	手作りゼリー (りんごジュース)
26	月	スープ(小松菜) 胡瓜スティック 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・パセリ)	南瓜のロールサンド (食パン・南瓜)
27	火	お粥 味噌汁(キャベツ) ブロッコリースティック オレンジ 白身魚のソテー風と花野菜のソース(カラスガレイ・人参・ブロッコリー・カリフラワー)	☆赤ちゃんせんべい
28	水	お粥 スープ(白菜) 人参スティック バナナ ポークビーンズ(豚挽肉・人参・玉葱・じゃが芋・大豆・トマト・パセリ)	じゃこ粥 (じゃこ・青のり)

* 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で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(材料名)の提供になります。おやつは後期からです。

