

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5年 1月 30日発行

日	曜	献立名 (材料名)	おやつ (材料名)
1	水	スープ (豆腐) 人参スティック バナナ 煮込みうどん (うどん・鶏挽肉・人参・玉葱・チンゲン菜)	ツナリゾット (ツナ・パセリ)
2	木	お粥 清まし汁 (白菜) 人参スティック バナナ 鶏肉の風味煮 (鶏挽肉) 磯和え (人参・キャベツ・ほうれん草・刻みのり)	パセリ粥 (パセリ)
3	金	お粥 胡瓜スティック 手作りゼリー (りんごジュース) 彩り野菜のポトフ (鶏挽肉・人参・玉葱・じゃが芋・ブロッコリー)	☆赤ちゃんせんべい
6	月	スープ (わかめ) 人参スティック 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)	ポテトサンド (じゃが芋)
7	火	お粥 スープ (チンゲン菜) 人参スティック オレンジ 鮭のソテー風 野菜あんかけ (鮭・人参・ピーマン・しめじ・チンゲン菜)	ふかし芋 (さつま芋)
8	水	スープ (白菜) ブロッコリースティック バナナ 豆乳のクリームスパゲティ (鶏挽肉・人参・玉葱・ブロッコリー・コーン・豆乳・スパゲティ)	じゃこ粥 (じゃこ・青のり)
9	木	お粥 スープ (チンゲン菜) 人参スティック バナナ 豆腐の野菜あんかけ (豆腐・豚挽肉・人参・もやし・ほうれん草)	☆赤ちゃんせんべい
10	金	お粥 人参スティック バナナ 石狩汁 (鮭・人参・大根・白菜・長葱・ほうれん草)	人参粥 (人参)
13	月	鶏雑炊 (お粥・鶏挽肉) 胡瓜スティック オレンジ 春雨サラダ (春雨・人参・胡瓜・キャベツ)	南瓜の茶巾
14	火	お粥 味噌汁 (キャベツ) 人参スティック オレンジ 白身魚の野菜ソースかけ (カラスガレイ・人参・キャベツ・ほうれん草)	☆赤ちゃんせんべい
15	水	スープ (白菜) 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・キャベツ・玉葱・えのき)	さつま芋甘煮 (さつま芋)
16	木	お粥 清まし汁 (菜花) ブロッコリースティック オレンジ 煮込みハンバーグ (豆腐・鶏挽肉/人参・ブロッコリー・えのき)	パンプキンリゾット (南瓜・パセリ)
17	金	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) トマトリゾット (お粥・豚挽肉・人参・玉葱・ピーマン・トマト・パセリ)	コーン粥 (コーン)
20	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) じゃこサラダ (人参・胡瓜・白菜・しらす)	さつま芋サンド (食パン・さつま芋)
21	火	スープ (パセリ) 人参スティック オレンジ 白身魚と野菜のリゾット (お粥・カラスガレイ・人参・ブロッコリー・えのき)	人参粥 (人参)
22	水	お粥 味噌汁 (長葱) ブロッコリースティック バナナ 豆腐のそぼろあん (豆腐・豚挽肉・人参・玉葱・しめじ・ブロッコリー)	☆赤ちゃんせんべい
23	木	天皇誕生日	
24	金	スープ (かぶ) 人参スティック オレンジ ガバオ風ライス (お粥・鶏挽肉・人参・玉葱・ピーマン・赤ピーマン・黄ピーマン) 蒸し南瓜	しらす粥 (しらす)
27	月	清まし汁 (万能葱) 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・パセリ)	わかめ粥 (わかめ)
28	火	お粥 スープ (かぶ) 胡瓜スティック オレンジ 白身魚の煮付 (カラスガレイ) 野菜の煮浸し (人参・胡瓜・キャベツ)	コーンリゾット (コーン)

* 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。

☆ 印は市販品おやつを提供になります。おやつは後期からです。

