

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 2月 24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・豚挽肉・人参・キャベツ・ピーマン)	人参粥(人参)
2	木	お粥 清まし汁(えのき) 胡瓜スティック みかん レバーの味噌煮(鶏レバー) 春雨サラダ(春雨・人参・胡瓜・キャベツ)	マッシュポテト(じゃが芋)
3	金	お粥 ブロッコリースティック みかん パンプキンシチュー(南瓜・豚挽肉・人参・ブロッコリー)	☆赤ちゃんせんべい
6	月	お粥 味噌汁(わかめ) 人参スティック オレンジ 豚肉のケチャップ煮(豚挽肉) サラダ(人参・胡瓜・キャベツ)	ポテトサンド(食パン・じゃが芋)
7	火	お粥 清まし汁(菜花) 人参スティック オレンジ 白身魚の西京焼き風(カラスガレイ) 白和え(ほうれん草・人参・豆腐)	わかめ粥(わかめ)
8	水	スープ(玉葱) ブロッコリースティック バナナ ナポリタン(スパゲティ・豚挽肉・人参・玉葱・ピーマン・トマト・ケチャップ)	ツナリゾット(ツナ・パセリ)
9	木	スープ(白菜) 人参スティック バナナ チキンと野菜のリゾット(お粥・鶏挽肉・人参・小松菜・コーン)	きのこ雑炊(しめじ)
10	金	お粥 味噌汁(大根) 胡瓜スティック バナナ 鶏肉の照り煮(鶏挽肉) 野菜サラダ(キャベツ・胡瓜・人参)	☆赤ちゃんせんべい
13	月	お粥 清まし汁(豆腐) 人参スティック オレンジ 豚肉と野菜の和風煮(豚挽肉・人参・大根・キャベツ)	青のり粥(青のり)
14	火	お粥 味噌汁(小松菜) 人参スティック オレンジ 白身魚照り煮(カラスガレイ) 更紗炒め風(じゃが芋・人参・ピーマン・豚挽肉)	青菜粥(小松菜)
15	水	お粥 スープ(キャベツ) 人参スティック バナナ 八宝菜風(豚挽肉・玉葱・白菜・ピーマン・人参)	パンプキンリゾット(南瓜・パセリ)
16	木	お粥 清まし汁(白菜) 胡瓜スティック りんご 鮭の和風煮(めかじき) さつま芋サラダ(人参・胡瓜・さつま芋)	☆赤ちゃんせんべい
17	金	お粥 人参スティック 手作りゼリー(りんごジュース) ポトフ(鶏挽肉・人参・じゃが芋・玉葱・キャベツ・コーン・パセリ)	きな粉粥(きな粉)
20	月	お粥 清まし汁(万能葱) 人参スティック オレンジ 鶏肉の味噌煮(鶏挽肉) 二色サラダ(人参・ブロッコリー)	ポテトサンド(食パン・じゃが芋)
21	火	春分の日	
22	水	スープ(にら) 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・キャベツ・ピーマン・椎茸・もやし)	青のり粥(青のり)
23	木	味噌汁(豆腐) ブロッコリースティック オレンジ 鮭とコーンのリゾット(お粥・鮭・クリームコーン・人参・玉葱・ブロッコリー)	パセリ粥(パセリ)
24	金	お粥 スープ(えのき) 人参スティック みかん 肉じゃが(豚挽肉・人参・じゃが芋・しめじ・小松菜)	☆赤ちゃんせんべい
27	月	お粥 味噌汁(キャベツ) 胡瓜スティック オレンジ 鶏肉と野菜のおろし煮(鶏挽肉・人参・小松菜・大根)	じゃこ粥(じゃこ)
28	火	お粥 清まし汁(えのき) 人参スティック オレンジ 鮭の味噌煮(めかじき) 野菜のおかか和え(人参・白菜・ほうれん草・削り節)	さつま芋茶巾(さつま芋)
29	水	お粥 スープ(かぶ) 人参スティック バナナ 麻婆豆腐(豚挽肉・豆腐・玉葱・人参・にら)	きのこリゾット(椎茸)
30	木	スープ(キャベツ) 人参スティック バナナ チキンとほうれん草のリゾット(お粥・鶏挽肉・人参・玉葱・コーン・ほうれん草)	☆赤ちゃんせんべい
31	金	お粥 三色スティック(人参・胡瓜・大根) 手作りゼリー(りんごジュース) ポトフ(豚挽肉・人参・じゃが芋・玉葱・パセリ)	コーンリゾット(コーン・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。

