

令和5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3月28日発行

日	曜	献立名(材料名)	おやつ(材料名)
3	月	スープ(小松菜) 人参スティック オレンジ 鶏雑炊(お粥・鶏挽肉) 野菜の蒸し煮(人参・胡瓜・キャベツ)	きな粉パン粥 (食パン・きな粉)
4	火	味噌汁(玉葱) 人参スティック オレンジ 白身魚の野菜リゾット(お粥・カラスガレイ・人参・キャベツ・絹さや) 高野豆腐の含め煮	パセリ粥(パセリ)
5	水	スープ(かぶ) 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・ピーマン) 煮豆(金時豆)	人参粥(人参)
6	木	スープ(わかめ) ブロッコリースティック バナナ 彩り野菜とチキンのリゾット(お粥・鶏挽肉・人参・ブロッコリー)	☆赤ちゃんせんべい
7	金	あんかけうどん(うどん・豚挽肉・人参・キャベツ・ピーマン) 煮豆(金時豆) トマトシチュー(豚挽肉・人参・玉葱・じゃが芋・トマト・パセリ)	さつま芋の茶巾
10	月	お粥 清まし汁(豆苗) 人参スティック オレンジ 豆腐と野菜のそぼろ煮(豆腐・豚挽肉・人参・白菜)	スティックパンと さつま芋ペースト
11	火	お粥 味噌汁(長葱) 人参スティック オレンジ 鮪の照り煮(めかじき) 更紗炒め風(豚挽肉・人参・ピーマン・じゃが芋)	手作りゼリー (りんごジュース)
12	水	スープ(白菜) 胡瓜スティック バナナ トマトリゾット(お粥・豚挽肉・人参・玉葱・トマト・コーン・キャベツ・パセリ)	ツナリゾット (ツナ・人参)
13	木	お粥 清まし汁(菜花) 人参スティック バナナ 春野菜とチキンのスープ煮(鶏挽肉・人参・キャベツ・アスパラ・コーン)	☆赤ちゃんせんべい
14	金	味噌汁(かぶ) 人参スティック バナナ 青菜粥(お粥・豚挽肉・ほうれん草) 磯和え(人参・キャベツ・ほうれん草・刻みのり)	きな粉マカロニ (マカロニ・きな粉)
17	月	お粥 スープ(小松菜) 胡瓜スティック オレンジ 鶏肉の風味煮(鶏挽肉) 春雨サラダ(人参・胡瓜・キャベツ・春雨)	コーンリゾット (クリームコーン・パセリ)
18	火	お粥 清まし汁(白菜) 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・玉葱・ピーマン) ブロッコリーの煮浸し(ブロッコリー)	トマトリゾット (トマト・パセリ)
19	水	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・長葱・二郎)	コーンフレーク粥 (コーンフレーク)
20	木	お粥 味噌汁(キャベツ) 人参スティック バナナ 鶏肉と里芋の和風煮(鶏挽肉・人参・里芋・玉葱・絹さや)	しらす粥 (しらす・ワカメ)
21	金	お粥 大根スティック オレンジ チキンポトフ(鶏挽肉・人参・玉葱・じゃが芋・パセリ) 三色野菜の炊き合わせ(人参・胡瓜・大根)	☆赤ちゃんせんべい
24	月	お粥 味噌汁(ワカメ) 人参スティック オレンジ 豚肉のおろし煮(豚挽肉・大根) 野菜の煮浸し(人参・キャベツ・小松菜)	ロールサンド (食パン・さつま芋)
25	火	清まし汁(万能葱) 人参スティック オレンジ 鮭とコーンのリゾット(お粥・鮭・人参・玉葱・ホールコーン・アスパラ)	パセリ粥(パセリ)
26	水	お粥 スープ(パセリ) 人参スティック バナナ 豆腐の野菜あんかけ(豆腐・人参・玉葱・白菜・チンゲン菜) 蒸し南瓜	しらす粥(しらす)
27	木	お粥 スープ(キャベツ) 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) トマト	ふかし芋(さつま芋)
28	金	お粥 野菜の2色スティック(人参・ブロッコリー) りんご さつま芋のシチュー(鶏挽肉・人参・玉葱・じゃが芋・さつま芋・パセリ)	手作りゼリー (りんごジュース)

\* 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。ご家庭でもお試ください。

☆ 印は市販品おやつの提供になります。おやつは後期からです。

