

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 4月 26日発行

日	曜	献立名 (材料名)	おやつ (材料名)
1	月	味噌汁 (キャベツ) 人参スティック オレンジ 鶏雑炊 (お粥・鶏挽肉) コールスローサラダ (人参・胡瓜・キャベツ・ホールコーン)	スイートポテトサンド (食パン・さつま芋)
2	火	清まし汁 (わかめ) 人参スティック オレンジ 白身魚の豆乳リゾット (お粥・カラスガレイ・人参・キャベツ・かぶ・パセリ)	きな粉粥 (きな粉)
3	水	建国記念日	
4	木	みどりの日	
5	金	こどもの日	
8	月	お粥 スープ (パセリ) ブロッコリースティック オレンジ 鮭の野菜あんかけ (鮭・人参・ブロッコリー)	☆赤ちゃんせんべい
9	火	スープ (小松菜) 人参スティック オレンジ 彩り野菜のリゾット (お粥・豚挽肉・人参・キャベツ・ホールコーン・パセリ)	さつま芋の茶巾
10	水	お粥 スープ (かぶ) 人参スティック オレンジ 豆腐のそぼろあん (豆腐・豚挽肉・人参・玉葱)	南瓜の茶巾
11	木	お粥 清まし汁 (長葱) 人参スティック オレンジ 鶏肉と野菜の味噌煮 (鶏挽肉・人参・チンゲン菜・豆腐・南瓜)	☆赤ちゃんせんべい
12	金	お粥 清まし汁 (白菜) 人参スティック パナナ 肉じゃが (豚挽肉・じゃが芋・人参・玉葱)	青菜粥 (小松菜)
15	月	お粥 清まし汁 (万能葱) 胡瓜スティック オレンジ 鶏肉のおろし煮 (鶏挽肉・大根) じゃこサラダ (しらす・白菜・胡瓜・人参)	パンプキンサンド (食パン・南瓜)
16	火	お粥 味噌汁 (絹さや) 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・アスパラガス・玉葱・ホールコーン)	パセリ粥 (パセリ)
17	水	スープ (えのき茸) 人参スティック パナナ 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)	青のり粥 (青のり)
18	木	お粥 スープ (パセリ) ブロッコリースティック オレンジ 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)	マッシュポテト
19	金	お粥 人参スティック オレンジ さつま芋のポトフ (豚挽肉・さつま芋・人参・ピーマン・黄ピーマン・赤ピーマン・玉葱)	手作りゼリー (りんごジュース)
22	月	お粥 清まし汁 (わかめ) 胡瓜スティック オレンジ 鶏肉のとろみ煮 (鶏挽肉) サラダ (人参・胡瓜・キャベツ)	ポテトサンド (食パン・じゃが芋)
23	火	お粥 味噌汁 (玉葱) 大根スティック オレンジ 白身魚と野菜の煮物 (カラスガレイ・人参・大根・じゃが芋・小松菜)	ツナリゾット (ツナ・パセリ)
24	水	スープ (玉葱) 2色野菜スティック (人参・胡瓜) りんご 和風スパゲティ (スパゲティ・鶏挽肉・人参・玉葱・しめじ・パセリ)	さつま芋粥 (さつま芋)
25	木	お粥 スープ (にら) 人参スティック パナナ すき焼き風煮 (豆腐・豚挽肉・人参・玉葱・ほうれん草)	のり粥 (刻みのり)
26	金	お粥 胡瓜スティック パナナ スープ煮 (豚挽肉・人参・玉葱・じゃが芋・キャベツ・パセリ)	人参粥 (人参)
29	月	お粥 清まし汁 (白菜) 胡瓜スティック パナナ 豆腐の鶏そぼろ煮 (豆腐・鶏挽肉・人参・白菜)	スイートポテトサンド (食パン・さつま芋)
30	火	スープ (絹さや) 人参スティック オレンジ 白身魚とコーンのリゾット (お粥・カラスガレイ・人参・クリームコーン・アスパラガス・キャベツ)	パセリ粥 (パセリ)
31	水	スープ (かぶ) 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・キャベツ・チンゲン菜)	わかめ粥 (わかめ)

* 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。

☆ 印は市販品おやつ提供になります。おやつは後期からです。

