

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 5月 29日発行

日	曜	献立名(材料名)	おやつ(材料名)
1	木	お粥 スープ(わかめ) 人参スティック バナナ レバーの味噌煮(鶏レバー) 春雨サラダ(春雨・キャベツ・胡瓜・人参)	さつま芋茶巾(さつま芋)
2	金	スープ(パセリ) 人参スティック バナナ あんかけうどん(うどん・豚挽肉・玉葱・キャベツ・人参・ピーマン) 蒸し南瓜(南瓜)	☆赤ちゃんせんべい
5	月	お粥 清まし汁(豆腐) 胡瓜スティック オレンジ 豚肉のおろし煮(豚挽肉・大根) 和風サラダ(人参・胡瓜・大根・わかめ)	スイートポテトサンド (食パン・さつま芋)
6	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・チンゲン菜・キャベツ)	パセリ粥(パセリ)
7	水	スープ(小松菜) 胡瓜スティック バナナ ツナとコーンのリゾット(お粥・人参・玉葱・クリームコーン・ツナ・パセリ)	マッシュポテト(じゃが芋)
8	木	お粥 スープ(おくら) 人参スティック オレンジ 野菜のそぼろ煮(鶏挽肉・アスパラ・コーン・人参)	☆赤ちゃんせんべい
9	金	お粥 スープ(パセリ) ブロッコリースティック 手作りゼリー(りんごジュース) 鶏肉のトマト煮(鶏挽肉・人参・玉葱・じゃが芋・ブロッコリー・トマト・豆乳)	しらす粥(しらす)
12	月	清まし汁(万能葱) 人参スティック オレンジ 鶏雑炊(お粥・鶏挽肉・人参・小松菜)	パンブキンリゾット (南瓜・パセリ)
13	火	お粥 味噌汁(チンゲン菜) 人参スティック バナナ 白身魚のおろし煮(カラスガレイ・大根) ピーマンと人参の金平(人参・ピーマン)	ポテトサンド (食パン・じゃが芋)
14	水	お粥 ブロッコリースティック バナナ トマトシチュー(豚挽肉・人参・玉葱・じゃが芋・いんげん・トマトピューレ)	コーンリゾット (ホールコーン・パセリ)
15	木	お粥 スープ(じゃが芋) 人参スティック オレンジ 煮込みハンバーグ(豚挽肉・豆腐/人参・玉葱・いんげん・トマト)	青のり粥(青のり)
16	金	お粥 味噌汁(キャベツ) 人参スティック バナナ 肉じゃが(豚挽肉・人参・玉葱・じゃが芋)	青菜としらす粥 (ほうれん草・しらす)
19	月	スープ(キャベツ) 人参スティック オレンジ 鶏肉とコーンのリゾット(お粥・鶏挽肉・人参・白菜・ホールコーン・パセリ)	ポテトサンド (食パン・じゃが芋)
20	火	お粥 清まし汁(玉葱) 人参スティック オレンジ 鯖の照り煮(めがじき) 更紗炒め風(豚挽肉・人参・じゃが芋・ピーマン)	人参粥(人参)
21	水	スープ(えのき) 胡瓜スティック バナナ あんかけうどん(うどん・豚挽肉・玉葱・キャベツ・人参)	きのこリゾット (椎茸・パセリ)
22	木	お粥 スープ(白菜) 胡瓜スティック バナナ 豚肉の味噌煮(豚挽肉) 野菜の煮浸し(人参・胡瓜・キャベツ)	パセリ粥(パセリ)
23	金	スープ(にら) 人参スティック 手作りゼリー(りんごジュース) ミートリゾット(お粥・豚挽肉・人参・玉葱・トマト)	☆赤ちゃんせんべい
26	月	お粥 スープ(キャベツ) 人参スティック オレンジ 豚肉のケチャップ煮(豚挽肉・トマトケチャップ) 野菜の煮浸し(人参・キャベツ・水菜)	パンブキンサンド (食パン・南瓜)
27	火	お粥 味噌汁(長葱) 人参スティック オレンジ 白身魚のソテー風野菜ソース(カラスガレイ・人参・ピーマン・茄子)	青菜粥(ほうれん草)
28	水	お粥 スープ(チンゲン菜) ブロッコリースティック バナナ 麻婆豆腐(豆腐・豚挽肉・人参・玉葱・にら)	きな粉マカロニ (マカロニ・きな粉)
29	木	お粥 スープ(パセリ) 人参スティック バナナ ハンバーグトマトソースがけ(豚挽肉・豆腐/人参・玉葱・パセリ・トマト)	☆赤ちゃんせんべい
30	金	お粥 味噌汁(南瓜) 人参スティック バナナ 旨煮(豚挽肉・人参・じゃが芋・玉葱・いんげん)	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。

☆ 印は市販品おやつの提供になります。おやつは後期からです。

