

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 6月 27日発行

日	曜	献立名(材料名)	おやつ(材料名)
3	月	お粥 清まし汁(万能葱) 人参スティック オレンジ 鶏肉と野菜の煮物(鶏挽肉・人参・ブロッコリー・豆苗)	スイートポテトサンド (食パン・さつま芋)
4	火	お粥 スープ(いんげん) ブロッコリースティック パナナ 白身魚の野菜あんかけ(カラスガレイ・人参・玉葱・ブロッコリー)	パセリ粥(パセリ)
5	水	スープ(玉葱) 人参スティック パナナ ツナとコーンの冷やしうどん(うどん・ツナ・人参・ホールコーン・アスパラ)	わかめ粥(わかめ)
6	木	お粥 味噌汁(長葱) 人参スティック パナナ 豆腐と鶏肉の野菜あん(豆腐・鶏挽肉・人参・キャベツ・ほうれん草)	のり粥(刻みのり)
7	金	お粥 胡瓜スティック パナナ 彩り野菜のポトフ(豚挽肉・人参・玉葱・じゃが芋・ピーマン・ホールコーン)	手作りゼリー (りんごジュース)
10	月	お粥 スープ(白菜) 胡瓜スティック オレンジ 豚肉の味噌煮(豚挽肉) コールスローサラダ(人参・胡瓜・キャベツ・ホールコーン)	ポテトサンド (食パン・じゃが芋)
11	火	お粥 味噌汁(茄子) 人参スティック オレンジ 白身魚の照り煮(カラスガレイ) 野菜ソテー風(人参・玉葱・キャベツ・ピーマン)	南瓜の茶巾(南瓜)
12	水	スープ(豆腐) ブロッコリースティック パナナ あんかけうどん(うどん・豚挽肉・人参・キャベツ・ピーマン)	野菜リゾット (玉葱・人参・パセリ)
13	木	お粥 スープ(玉葱) 胡瓜スティック パナナ 鶏ハンバーグのパンプキンソースかけ(鶏挽肉・豆腐/南瓜・人参・玉葱・パセリ)	☆赤ちゃんせんべい
14	金	お粥 スープ(いんげん) 人参スティック パナナ 中華丼(豚挽肉・人参・玉葱・白菜・チンゲン菜)	さつま芋の甘煮 (さつま芋)
17	月	海の日	
18	火	お粥 清まし汁(わかめ) 人参スティック オレンジ 鮭のラタトゥイユ風ソースかけ(鮭・茄子・玉葱・人参・赤ピーマン・黄ピーマン)	☆赤ちゃんせんべい
19	水	スープ(パセリ) 胡瓜スティック オレンジ 冷やしうどん(うどん・鶏挽肉・人参・胡瓜・トマト)	人参粥(人参)
20	木	お粥 味噌汁(玉葱) 人参スティック パナナ 豆腐と冬瓜のそぼろ煮(豆腐・豚挽肉・冬瓜・玉葱・いんげん・人参)	マッシュポテト (じゃが芋)
21	金	お粥 スープ(冬瓜) 人参スティック パナナ 麻婆茄子風(豚挽肉・茄子・人参・ピーマン・長葱)	南瓜の茶巾(南瓜)
24	月	お粥 清まし汁(大根) 胡瓜スティック オレンジ 豆腐と豚肉の野菜煮(豆腐・豚挽肉・キャベツ・大根・人参)	パンプキンサンド (食パン・南瓜)
25	火	お粥 味噌汁(南瓜) 人参スティック オレンジ 白身魚の照り煮(カラスガレイ) ほうれん草の白和え(豆腐・ほうれん草・人参)	パセリ粥(パセリ)
26	水	スープ(白菜) 人参スティック パナナ ツナとトマトのリゾット(お粥・ツナ・玉葱・ズッキーニ・トマト・パセリ)	パンプキン粥 (南瓜・パセリ)
27	木	お粥 スープ(チンゲン菜) 人参スティック パナナ 鶏肉の照り煮(鶏挽肉) 野菜の蒸し煮(人参・白菜・ほうれん草)	☆赤ちゃんせんべい
28	金	お粥 人参スティック 手作りゼリー(りんごジュース) パンプキンシチュー(鶏挽肉・人参・玉葱・じゃが芋・南瓜・ズッキーニ)	にゅうめん (そうめん・わかめ)
31	月	スープ(パセリ) 胡瓜スティック スイカ チキンとクリームコーンのリゾット(お粥・鶏挽肉・人参・キャベツ・小松菜・クリームコーン)	人参粥(人参)

* 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。ご家庭でもお試してください。

☆ 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。

