

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 7月 27日発行

日	曜	献立名(材料名)	おやつ(材料名)
1	火	お粥 味噌汁(玉葱) 人参スティック オレンジ 白身魚のソテー風夏野菜ソース(カラスガレイ・人参・ピーマン・茄子)	さつま芋茶巾(さつま芋)
2	水	中華スープ(冬瓜) 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)	ツナとパセリのリゾット (ツナ・パセリ)
3	木	お粥 スープ(パセリ) 人参スティック スイカ 豚肉と夏野菜の煮物(豚挽肉・人参・ズッキーニ・黄ピーマン・いんげん)	マッシュポテト (じゃが芋・青のり)
4	金	スープ(にら) 人参スティック パナナ トマトリゾット(お粥・豚挽肉・人参・玉葱・トマト・パセリ)	☆赤ちゃんせんべい
7	月	お粥 清まし汁(わかめ) 胡瓜スティック オレンジ 鶏肉の照り煮(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)	ポテトサンド (食パン・じゃが芋)
8	火	お粥 味噌汁(じゃが芋) 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・小松菜)	のり粥(刻みのり)
9	水	お粥 人参スティック スープ(チンゲン菜) パナナ 麻婆豆腐風(豆腐・豚挽肉・人参・玉葱・長葱・にら)	さつま芋の甘煮 (さつま芋)
10	木	お粥 スープ(パセリ) 胡瓜スティック パナナ 豚肉の風味煮(豚挽肉) 春雨サラダ(春雨・人参・胡瓜・キャベツ)	コーンリゾット (ホールコーン・パセリ)
11	金	山の日	
14	月	スープ(パセリ) 人参スティック オレンジ 鮭と野菜のリゾット(お粥・鮭・人参・ブロッコリー)	☆赤ちゃんせんべい
15	火	お粥 清まし汁(わかめ) 胡瓜スティック オレンジ 鶏肉と野菜の和風煮(鶏挽肉・人参・キャベツ)	さつま芋茶巾(さつま芋)
16	水	スープ(長葱) 胡瓜スティック パナナ 冷やしうどん(うどん・鶏挽肉・人参・胡瓜・わかめ・ホールコーン)	パンプキンリゾット (南瓜・パセリ)
17	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・人参・玉葱・ピーマン・黄ピーマン)	パセリ粥(パセリ)
18	金	お粥 大根スティック パナナ パンプキンシチュー(鶏挽肉・人参・玉葱・南瓜・ズッキーニ)	ポテト粥 (じゃが芋・パセリ)
21	月	お粥 スープ(トマト・パセリ) 胡瓜スティック オレンジ 豆腐の鶏そぼろあんかけ(豆腐・鶏挽肉・人参・キャベツ・万能葱)	スイートポテトサンド (食パン・さつま芋)
22	火	お粥 味噌汁(長葱) 人参スティック オレンジ 白身魚と彩野菜のソース(カラスガレイ・人参・ピーマン)	マッシュポテト (じゃが芋)
23	水	スープ(玉葱) ブロッコリースティック パナナ 肉味噌まぜめん(うどん・豚挽肉・人参・ブロッコリー・赤ピーマン・黄ピーマン)	野菜リゾット (玉葱・人参・パセリ)
24	木	スープ(パセリ) 人参スティック パナナ 煮込みハンバーグ(豚挽肉・豆腐/人参・玉葱・ズッキーニ・トマト)	☆赤ちゃんせんべい
25	金	お粥 スープ(白菜) 人参スティック パナナ 回鍋肉風(豚挽肉・人参・キャベツ・ピーマン)	パセリ粥(パセリ)
28	月	お粥 清まし汁(白菜) 胡瓜スティック オレンジ 豆腐と鶏肉の野菜あんかけ(豆腐・鶏挽肉・人参・白菜)	しらす粥(しらす)
29	火	味噌汁(長葱) ブロッコリースティック オレンジ 鮭とクリームコーンのリゾット(お粥・鮭・人参・玉葱・ブロッコリー・クリームコーン・パセリ)	パンプキンリゾット (南瓜)
30	水	スープ(キャベツ) 胡瓜スティック パナナ 茄子のミートスパゲティ(スパゲティ・豚挽肉・茄子・玉葱・人参・トマト)	人参粥(人参)
31	木	スープ(おくら) 人参スティック パナナ ツナとコーンのリゾット(お粥・ツナ・ホールコーン・人参・パセリ)	☆赤ちゃんせんべい

* 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。ご家庭でもお試ください。

☆ 印は市販品おやつを提供になります。おやつは後期からです。

