

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 8月 28日発行

日	曜	献立名(材料名)	おやつ(材料名)
1	金	お粥 清まし汁(ほうれん草) 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)	☆赤ちゃんせんべい
4	月	お粥 清まし汁(大根) 人参スティック オレンジ 鶏肉と豆腐の煮物(鶏挽肉・豆腐・人参・大根)	わかめ粥(わかめ)
5	火	お粥 味噌汁(茄子) 胡瓜スティック オレンジ 白身魚の照り煮(カラスガレイ) 南瓜のサラダ(南瓜・人参・胡瓜)	人参粥(人参)
6	水	スープ(豆腐) 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・チンゲン菜)	ツナリゾット (ツナ・パセリ)
7	木	お粥 スープ(冬瓜) 胡瓜スティック パナナ 鶏肉と野菜の和風あんかけ(鶏挽肉・人参・キャベツ・ほうれん草)	☆赤ちゃんせんべい
8	金	スープ(豆腐) 胡瓜スティック パナナ 豚肉のトマトリゾット(お粥・豚挽肉・人参・玉葱・トマト・パセリ)	パセリ粥(パセリ)
11	月	お粥 清まし汁(長葱) 胡瓜スティック オレンジ 豚肉の味噌煮(豚挽肉) ツナサラダ(人参・胡瓜・ツナ)	パンプキンサンド (食パン・南瓜)
12	火	お粥 味噌汁(玉葱) ブロッコリースティック オレンジ 白身魚の彩り野菜ソース(カラスガレイ・人参・ブロッコリー・玉葱)	きな粉粥(きな粉)
13	水	スープ(豆腐) 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)	南瓜の茶巾
14	木	お粥 清まし汁(玉葱) 胡瓜スティック パナナ 鶏レバーの風味煮(鶏レバー・長葱) 野菜サラダ(人参・胡瓜・キャベツ)	人参粥(人参)
15	金	清まし汁(えのき) 人参スティック オレンジ 鶏肉と野菜の雑炊(お粥・鶏挽肉・人参・白菜・ブロッコリー)	しらす粥(しらす)
18	月	<b>敬老の日</b>	
19	火	お粥 清まし汁(わかめ) 胡瓜スティック オレンジ 鮭の野菜あんかけ(鮭・キャベツ・人参・玉葱)	☆赤ちゃんせんべい
20	水	スープ(小松菜) 人参スティック パナナ スパゲティナポリタン(スパゲティ・豚挽肉・人参・玉葱・ピーマン・トマト)	コーンリゾット (クリームコーン・パセリ)
21	木	お粥 清まし汁(南瓜) 人参スティック オレンジ 麻婆豆腐(豆腐・豚挽肉・人参・長葱)	マッシュポテト (じゃが芋・パセリ)
22	金	スープ(パセリ) 人参スティック オレンジ トマトリゾット(お粥・豚挽肉・人参・玉葱・いんげん・トマト)	きな粉粥(きな粉)
25	月	お粥 スープ(玉葱) 胡瓜スティック オレンジ 豚肉のとろみ煮(豚挽肉) マカロニサラダ(マカロニ・キャベツ・胡瓜・人参)	ポテトサンド (食パン・じゃが芋)
26	火	トマトスープ(玉葱・トマト) ブロッコリースティック オレンジ 鮭のリゾット(お粥・鮭・人参・玉葱・じゃが芋・ズッキーニ・ブロッコリー)	パセリ粥(パセリ)
27	水	スープ(かぶ) 人参スティック パナナ ガパオ風ライス(お粥・鶏挽肉・人参・玉葱・ピーマン・赤ピーマン・黄ピーマン)	さつまいのきな粉和え (さつまい・きな粉)
28	木	お粥 清まし汁(おくら) 人参スティック オレンジ 秋野菜の煮込みハンバーグ(豚挽肉・豆腐/人参・玉葱・茄子・赤ピーマン・黄ピーマン)	マッシュポテト (じゃが芋)
29	金	お粥 味噌汁(長葱) 人参スティック オレンジ 野菜の鶏そぼろ煮(鶏そぼろ・人参・玉葱・キャベツ・ほうれん草)	さつまい粥(さつまい)

\* 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。

