

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 9月 28日発行

日	曜	献立名(材料名)	おやつ(材料名)
2	月	お粥 スープ(白菜) 人参スティック オレンジ 鶏肉と野菜の和風煮(鶏挽肉・人参・ピーマン・玉葱・白菜)	スイートポテトサンド (食パン・さつまい)
3	火	清まし汁(わかめ) 人参スティック オレンジ 白身魚と野菜のリゾット(お粥・カラスガレイ・人参・冬瓜・パセリ)	パセリ粥(パセリ)
4	水	スープ(冬瓜) ブロッコリースティック パナナ ミートスパゲティ(スパゲティ・豚挽肉・人参・玉葱・ブロッコリー)	さつまい粥(さつまい)
5	木	お粥 味噌汁(ほうれん草) 人参スティック パナナ 豚肉と野菜の中華あんかけ(豚挽肉・人参・もやし・チンゲン菜)	☆赤ちゃんせんべい
6	金	お粥 人参スティック みかん 具だくさん豚汁(豚挽肉・人参・大根・白菜・小松菜)	人参粥(人参)
9	月	スポーツの日	
10	火	お粥 味噌汁(玉葱) 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)	パセリ粥(パセリ)
11	水	スープ(かぶ) 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)	しらす粥(しらす)
12	木	お粥 清まし汁(白菜) 胡瓜スティック オレンジ 豆腐のそぼろあん(豆腐・鶏挽肉・人参・コーン)	☆赤ちゃんせんべい
13	金	お粥 スープ(玉葱) 人参スティック みかん 肉じゃが(豚挽肉・人参・玉葱・じゃが芋・ほうれん草)	きな粉粥(きな粉)
16	月	味噌汁(わかめ) ブロッコリースティック オレンジ 鶏雑炊(お粥・鶏挽肉) 野菜サラダ(人参・ブロッコリー・キャベツ)	しらす粥 (しらす・青のり)
17	火	お粥 清まし汁(大根) 大根スティック オレンジ 鶏肉と野菜の煮物(鶏挽肉・人参・大根・小松菜)	さつまい茶巾(さつまい)
18	水	スープ(パセリ) 人参スティック パナナ 鮭とほうれん草のクリームうどん(うどん・鮭・人参・玉葱・ほうれん草・豆乳)	ずんだ粥(枝豆)
19	木	お粥 スープ(パセリ) 人参スティック パナナ 豆腐と野菜のそぼろ煮(豆腐・豚挽肉・人参・玉葱・白菜)	マッシュポテト (じゃが芋)
20	金	スープ(パセリ) 人参スティック パナナ あんかけ丼(鶏挽肉・人参・玉葱・椎茸)	南瓜の茶巾(南瓜)
23	月	お粥 清まし汁(豆腐) 胡瓜スティック オレンジ 豚肉の味噌煮(豚挽肉) じゃこサラダ(しらす・白菜・人参・胡瓜)	パンプキンサンド (食パン・南瓜)
24	火	お粥 味噌汁(長葱) 人参スティック オレンジ 鮭と野菜の和風煮(鮭・いんげん・人参・玉葱・しめじ)	☆赤ちゃんせんべい
25	水	スープ(白菜) 人参スティック パナナ 麻婆豆腐(豆腐・豚挽肉・玉葱・人参・長葱)	さつまい甘煮(さつまい)
26	木	お粥 スープ(白菜) 人参スティック パナナ 豆腐と鶏肉のトマト煮(豆腐・鶏挽肉・人参・玉葱・白菜・パセリ・トマト)	南瓜とさつまいのリゾット (南瓜・さつまい・豆乳)
27	金	お粥 胡瓜スティック パナナ パンプキンシチュー(鶏挽肉・人参・玉葱・南瓜・キャベツ・パセリ)	ツナリゾット (ツナ・パセリ)
30	月	お粥 スープ(パセリ) 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)	ポテトサンド (食パン・じゃが芋)
31	火	お粥 人参スティック パナナ スープ煮(豚挽肉・人参・玉葱・じゃが芋・キャベツ)	南瓜の茶巾(南瓜)

* 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。

