

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 10月 26日発行

日	曜	献立名 (材料名)	おやつ (材料名)
1	水	スープ (チンゲン菜) 人参スティック バナナ あんかけうどん (うどん・豚挽肉・人参・玉葱・キャベツ・チンゲン菜)	わかめ粥 (わかめ)
2	木	お粥 味噌汁 (長葱) 人参スティック バナナ 鮭の野菜あんかけ (めかじき・人参・ほうれん草・さつま芋)	☆赤ちゃんせんべい
3	金	<b>文化の日</b>	
6	月	お粥 清まし汁 (白菜) 人参スティック オレンジ 豆腐と野菜のそぼろ煮 (豆腐・豚挽肉・人参・大根・小松菜)	人参粥 (人参)
7	火	お粥 味噌汁 (長葱) 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・キャベツ・ほうれん草)	青のり粥 (青のり)
8	水	清まし汁 (キャベツ) 人参スティック バナナ ほうとう風うどん (うどん・豚挽肉・南瓜・人参・玉葱・椎茸)	しらす粥 (しらす)
9	木	お粥 スープ (長葱) ブロッコリースティック バナナ 和風ハンバーグ (鶏挽肉・豆腐/人参・ブロッコリー・白菜)	マッシュポテト (じゃが芋)
10	金	スープ (大根) 胡瓜スティック バナナ トマトリゾット (お粥・豚挽肉・人参・玉葱・トマト・パセリ)	きな粉粥 (きな粉)
13	月	お粥 スープ (玉葱) 人参スティック オレンジ 鶏肉の風味煮 (鶏挽肉) 白菜のコールスロー (白菜・人参・キャベツ)	ポテトサンド (食パン・じゃが芋)
14	火	清まし汁 (豆腐) 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・キャベツ・玉葱・ピーマン)	パセリ粥 (パセリ)
15	水	スープ (玉葱) 人参スティック バナナ 煮込みうどん (うどん・豚挽肉・人参・白菜・しめじ)	野菜のリゾット (人参・玉葱・ピーマン)
16	木	お粥 味噌汁 (長葱) 人参スティック みかん 豚肉と野菜の煮物 (豚挽肉・人参・ほうれん草・しめじ)	☆赤ちゃんせんべい
17	金	スープ (チンゲン菜) 人参スティック バナナ 中華丼 (お粥・豚挽肉・人参・椎茸・白菜・ピーマン)	南瓜の茶巾 (南瓜)
20	月	お粥 清まし汁 (万能葱) 胡瓜スティック オレンジ 豚肉の味噌煮 (豚挽肉) 野菜の蒸し煮 (人参・胡瓜・キャベツ)	ツナリゾット (ツナ・パセリ)
21	火	お粥 味噌汁 (白菜) 大根スティック オレンジ 白身魚の和風煮 (カラスガレイ・大豆・人参・大根・白菜)	青菜粥 (春菊)
22	水	オニオンスープ (玉葱) 胡瓜スティック バナナ 鮭の豆乳スパゲティ (スパゲティ・鮭・人参・玉葱・パセリ・豆乳)	マッシュポテト (じゃが芋)
23	木	<b>勤労感謝の日</b>	
24	金	スープ (小松菜) 2色スティック (人参・胡瓜) バナナ チキンとコーンのリゾット (お粥・鶏挽肉・クリームコーン・人参・キャベツ・パセリ)	☆赤ちゃんせんべい
27	月	お粥 清まし汁 (豆苗) 胡瓜スティック オレンジ 豆腐と野菜のしらすあんかけ (豆腐・しらす・白菜・人参・長葱)	パンプキンサンド (食パン・南瓜)
28	火	お粥 味噌汁 (長葱) 人参スティック オレンジ 鮭とさつま芋の和風煮 (鮭・さつま芋・人参・小松菜)	☆赤ちゃんせんべい
29	水	お粥 人参スティック バナナ 和風ボトフ (鶏挽肉・じゃが芋・人参・玉葱・ほうれん草)	煮込みうどん (うどん・長葱)
30	木	お粥 ブロッコリースティック バナナ 鶏肉とトマトの豆乳シチュー (鶏挽肉・人参・玉葱・じゃが芋・しめじ・ブロッコリー・トマト・豆乳)	しらす粥 (しらす)

\* 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で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。

☆ 印は市販品おやつを提供になります。おやつは後期からです。

