

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 11月 29日発行

日	曜	献立名 (材料名)	おやつ (材料名)
1	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・パセリ)	きな粉粥 (きな粉)
4	月	お粥 清まし汁 (わかめ) 人参スティック オレンジ 豚肉と大根の味噌煮 (豚挽肉・大根・人参・いんげん・白菜)	ポテトサンド (食パン・じゃが芋)
5	火	お粥 スープ (チンゲン菜) ブロッコリースティック オレンジ 白身魚の野菜あんかけ (カラスガレイ・人参・玉葱・ブロッコリー)	さつま芋茶巾 (さつま芋)
6	水	蒸し南瓜 (南瓜) 人参スティック パナナ ちゃんぽん風うどん (うどん・豚挽肉・人参・キャベツ・ホールコーン・豆乳)	ツナリゾット (ツナ・パセリ)
7	木	お粥 スープ (小松菜) 胡瓜スティック パナナ レバーの味噌煮 (鶏レバー) 野菜サラダ (人参・胡瓜・キャベツ)	青のり粥 (青のり)
8	金	お粥 清まし汁 (三つ葉) 人参スティック オレンジ すき焼き風煮 (豚挽肉・人参・玉葱・しめじ・ほうれん草)	きな粉マカロニ (マカロニ・きな粉)
11	月	お粥 清まし汁 (白菜) 胡瓜スティック オレンジ 鶏肉と豆腐の旨煮 (鶏挽肉・豆腐・人参・キャベツ)	パセリ粥 (パセリ)
12	火	お粥 味噌汁 (長葱) 人参スティック いちご 鮭のきのこあんかけ (鮭・なめこ・人参・ブロッコリー)	スイートポテトサンド (食パン・さつま芋)
13	水	スープ (キャベツ) 胡瓜スティック パナナ ミートスパゲティ (スパゲティ・豚挽肉・玉葱・人参・パセリ・トマト)	ツナリゾット (ツナ・パセリ)
14	木	お粥 2色スティック (大根・人参) みかん 具沢山豚汁 (豚挽肉・人参・大根・白菜・小松菜)	☆赤ちゃんせんべい
15	金	お粥 スープ (長葱) 人参スティック みかん 肉じゃが (豚挽肉・じゃが芋・人参・玉葱・ほうれん草)	コーンリゾット (ホールコーン)
18	月	お粥 味噌汁 (玉葱) 胡瓜スティック オレンジ 豚肉のおろし煮 (豚挽肉・大根) じゃこサラダ (人参・胡瓜・白菜・しらす)	パンプキンサンド (食パン・南瓜)
19	火	スープ (パセリ) 大根スティック オレンジ 白身魚のパンプキンリゾット (お粥・カラスガレイ・人参・白菜・南瓜・パセリ)	☆赤ちゃんせんべい
20	水	スープ (かぶ) 人参スティック パナナ 煮込みうどん (うどん・豚挽肉・人参・キャベツ・椎茸)	南瓜の茶巾 (南瓜)
21	木	お粥 清まし汁 (わかめ) 人参スティック みかん 麻婆豆腐 (豆腐・豚挽肉・人参・玉葱・ニラ)	さつま芋の甘煮 (さつま芋)
22	金	お粥 味噌汁 (長葱) 人参スティック みかん 鶏肉の風味煮 (鶏挽肉) 野菜サラダ (人参・キャベツ・胡瓜)	ツナとコーンのリゾット (ツナ・ホールコーン)
25	月	スープ (パセリ) 人参スティック みかん トマトリゾット (お粥・豚挽肉・人参・玉葱・ブロッコリー)	手作りゼリー (りんごジュース)
26	火	お粥 味噌汁 (キャベツ) ブロッコリースティック オレンジ 白身魚の花野菜ソースかけ (カラスガレイ・人参・ブロッコリー・カリフラワー・玉葱)	☆赤ちゃんせんべい
27	水	お粥 スープ (白菜) 人参スティック パナナ ポークビーンズ (豚挽肉・人参・玉葱・じゃが芋・大豆・トマト・パセリ)	じゃこ粥 (じゃこ・青のり)
28	木	スープ (チンゲン菜) 人参スティック オレンジ あんかけ丼 (お粥・豚挽肉・椎茸・人参・玉葱・もやし)	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。ご家庭でもお試しく下さい。

☆ 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。

