

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。

