

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6年 1月 30日発行

日	曜	献立名(材料名)	おやつ(材料名)
1	木	お粥 味噌汁(菜花) 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)
2	金	お粥 胡瓜スティック バナナ 彩り野菜のポトフ(鶏挽肉・人参・玉葱・じゃが芋・ブロッコリー)	手作りゼリー (りんごジュース)
5	月	スープ(わかめ) 大根スティック オレンジ ツナとコーンのリゾット(お粥・ツナ・ホールコーン・人参・キャベツ)	ポテトサンド (じゃが芋)
6	火	お粥 スープ(小松菜) 人参スティック オレンジ 白身魚の野菜ソースがけ(カラスガレイ・人参・しめじ・ピーマン)	さつま芋の茶巾 (さつま芋)
7	水	スープ(パセリ) ブロッコリースティック バナナ 豆乳クリームスパゲティ(スパゲティ・鶏挽肉・人参・ブロッコリー・玉葱・クリームコーン・豆乳)	じゃこ粥 (じゃこ・青のり)
8	木	お粥 清まし汁(白菜) 人参スティック バナナ 豆腐のそぼろあんかけ(豆腐・鶏挽肉・人参・ほうれん草・えのき)	☆赤ちゃんせんべい
9	金	スープ(もやし) 人参スティック オレンジ トマトリゾット(お粥・人参・玉葱・ピーマン・トマト・豚挽肉・パセリ)	コーン粥(ホールコーン)
12	月	<b>振替休日</b>	
13	火	清まし汁(大根) 胡瓜スティック オレンジ 鶏雑炊(お粥・鶏挽肉) 野菜サラダ(人参・胡瓜・キャベツ)	パセリ粥(パセリ)
14	水	スープ(白菜) 人参スティック バナナ 煮込みうどん(うどん・豚挽肉・キャベツ・人参・玉葱)	さつま芋の甘煮 (さつま芋)
15	木	スープ(チンゲン菜) 人参スティック バナナ あんかけ丼(お粥・豚挽肉・人参・もやし・ほうれん草)	しらす粥(しらす)
16	金	お粥 大根スティック バナナ 石狩汁(鮭・人参・大根・白菜・長葱・ほうれん草)	☆赤ちゃんせんべい
19	月	お粥 スープ(小松菜) 人参スティック オレンジ 鶏肉の味噌煮(鶏挽肉) じゃこサラダ(しらす・人参・胡瓜・白菜)	さつま芋の茶巾 (さつま芋)
20	火	清まし汁(三つ葉) 人参スティック オレンジ 鮭と野菜のリゾット(お粥・鮭・人参・えのき・ブロッコリー)	きな粉粥(きな粉)
21	水	お粥 味噌汁(長葱) ブロッコリースティック バナナ 豆腐のそぼろあん(豆腐・豚挽肉・人参・しめじ・玉葱)	☆赤ちゃんせんべい
22	木	スープ(小松菜) 人参スティック バナナ ガバオ風ライス(お粥・鶏挽肉・人参・ピーマン・玉葱・赤ピーマン・黄ピーマン) 蒸し南瓜	さつま芋粥(さつま芋)
23	金	<b>天皇誕生日</b>	
26	月	清まし汁(わかめ) 人参スティック オレンジ チキンとコーンのリゾット(お粥・鶏挽肉・人参・キャベツ・ホールコーン・パセリ)	パンプキンサンド (食パン・南瓜)
27	火	お粥 スープ(白菜) 胡瓜スティック オレンジ 白身魚のコーンクリームソースがけ(カラスガレイ・クリームコーン・人参・キャベツ・パセリ)	きな粉粥(きな粉)
28	水	スープ(豆腐) 人参スティック バナナ あんかけうどん(うどん・鶏挽肉・人参・チンゲン菜・玉葱)	ツナリゾット (ツナ・パセリ)
29	木	お粥 清まし汁(キャベツ) ブロッコリースティック オレンジ 和風ハンバーグ(豆腐・鶏挽肉/人参・ブロッコリー・えのき)	南瓜茶巾(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。ご家庭でもお試しく下さい。

☆ 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。

