

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 2月 28日発行

日	曜	献立名 (材料名)	おやつ (材料名)
1	金	お粥 人参スティック みかん ポトフ (鶏挽肉・人参・じゃが芋・玉葱・キャベツ・ホールコーン・パセリ)	手作りゼリー (りんごジュース)
4	月	お粥 味噌汁 (キャベツ) 胡瓜スティック オレンジ 豚肉のケチャップ煮 (豚挽肉) サラダ (人参・胡瓜・キャベツ)	ポテトサンド (じゃが芋)
5	火	お粥 清まし汁 (菜花) 人参スティック オレンジ 白身魚の西京焼風 (カラスガレイ) 白和え (ほうれん草・人参・豆腐)	わかめ粥 (わかめ)
6	水	スープ (玉葱) 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・トマト・パセリ)	ツナリゾット (ツナ・パセリ)
7	木	スープ (パセリ) 人参スティック パナナ チキンボパイリゾット (お粥・鶏挽肉・人参・玉葱・ホールコーン・ほうれん草)	☆赤ちゃんせんべい
8	金	お粥 スープ (白菜) 人参スティック パナナ ハンバーグ (豚挽肉・豆腐) コールスローサラダ (キャベツ・人参・胡瓜)	パセリ粥 (パセリ)
11	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) 二色サラダ (人参・ブロッコリー)	青のり粥 (青のり)
12	火	お粥 味噌汁 (小松菜) 人参スティック オレンジ 白身魚の照り煮 (カラスガレイ) 更紗炒め (じゃが芋・人参・ピーマン・豚挽肉)	きな粉粥 (きな粉)
13	水	お粥 スープ (わかめ) 人参スティック パナナ 八宝菜風 (豚挽肉・玉葱・白菜・ピーマン・人参)	南瓜の茶巾
14	木	お粥 清まし汁 (えのき) 胡瓜スティック みかん レバーの味噌煮 (鶏レバー) 春雨サラダ (春雨・人参・胡瓜・キャベツ)	マッシュポテト (じゃが芋)
15	金	スープ (キャベツ) ブロッコリースティック みかん あんかけ丼 (お粥・豚挽肉・人参・もやし・にら)	☆赤ちゃんせんべい
18	月	お粥 清まし汁 (万能葱) 人参スティック オレンジ 豚肉と野菜の和風煮 (豚挽肉・人参・大根・ブロッコリー)	じゃこ粥 (ちりめんじゃこ・青のり)
19	火	スープ (にら) 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・ピーマン・椎茸・もやし)	きな粉粥 (きな粉)
20	水	春分の日	
21	木	スープ (小松菜) 人参スティック オレンジ 鮭とコーンのリゾット (お粥・鮭・クリームコーン・人参・玉葱・ブロッコリー)	パセリ粥 (パセリ)
22	金	お粥 味噌汁 (長葱) 人参スティック みかん 豚肉ときのこの煮物 (豚挽肉・人参・玉葱・えのき・しめじ)	☆赤ちゃんせんべい
25	月	お粥 味噌汁 (小松菜) 胡瓜スティック オレンジ 鶏肉のおろし煮 (鶏挽肉・大根) サラダ (キャベツ・人参・胡瓜)	パンプキンサンド (食パン・南瓜)
26	火	お粥 清まし汁 (豆腐) 人参スティック オレンジ 鮭の味噌煮 (めかじき) 野菜のおかか煮 (人参・白菜・ほうれん草・削り節)	さつま芋の茶巾
27	水	お粥 スープ (かぶ) 人参スティック パナナ 麻婆豆腐 (豚挽肉・豆腐・玉葱・人参・にら)	きのこリゾット (椎茸・パセリ)
28	木	スープ (キャベツ) 人参スティック パナナ チキンと野菜のリゾット (お粥・鶏挽肉・人参・小松菜・玉葱)	パセリ粥 (パセリ)
29	金	お粥 スープ (パセリ) 二色スティック (大根・胡瓜) オレンジ 肉じゃが (豚挽肉・人参・じゃが芋・玉葱)	コーンリゾット (ホールコーン)

* 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。

