

令和6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3月27日発行

日	曜	献立名(材料名)	おやつ(材料名)
1	月	お粥 清まし汁(豆苗) 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・白菜)	スイートポテトサンド (食パン・さつまい)
2	火	お粥 味噌汁(長葱) 人参スティック オレンジ 鯖の照り煮(めかじき) 更紗炒め風(豚挽肉・人参・ピーマン・じゃが芋)	青のり粥(青のり)
3	水	スープ(白菜) 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・コーン・キャベツ・パセリ)	ツナ雑炊(ツナ)
4	木	お粥 スープ(もやし) 人参スティック バナナ 春野菜とチキンのスープ煮(鶏挽肉・人参・キャベツ・アスパラガス・コーン)	☆赤ちゃんせんべい
5	金	味噌汁(かぶ) 人参スティック バナナ あんかけ丼(お粥・豚挽肉・人参・玉葱・しめじ・ほうれん草・キャベツ)	きな粉マカロニ (マカロニ・きな粉)
8	月	お粥 スープ(小松菜) 人参スティック オレンジ 鶏肉の照り煮(鶏挽肉) サラダ(人参・胡瓜・キャベツ)	コーンリゾット (ホールコーン・パセリ)
9	火	味噌汁(絹さや) 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)	パセリ粥(パセリ)
10	水	スープ(かぶ) 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・キャベツ・ピーマン)	きのこリゾット (しめじ・パセリ)
11	木	スープ(わかめ) ブロッコリースティック バナナ チキンリゾット(お粥・鶏挽肉・人参・ブロッコリー・パセリ)	☆赤ちゃんせんべい
12	金	お粥 胡瓜スティック バナナ トマトシチュー(豚挽肉・人参・玉葱・じゃが芋・トマト・パセリ)	さつまい茶巾
15	月	お粥 味噌汁(わかめ) 人参スティック オレンジ 豚肉のおろし煮(豚挽肉・大根) 野菜の煮浸し(人参・キャベツ・小松菜)	ポテトサンド (じゃが芋)
16	火	清まし汁(万能葱) 人参スティック オレンジ 鮭とコーンのリゾット(お粥・鮭・人参・玉葱・ホールコーン・アスパラガス)	パセリ粥(パセリ)
17	水	お粥 スープ(しめじ) 人参スティック バナナ 豆腐の野菜あんかけ(豆腐・人参・玉葱・白菜・チンゲン菜) 蒸し南瓜	しらす粥(しらす)
18	木	お粥 スープ(キャベツ) ブロッコリースティック バナナ 煮込みハンバーグ(豚挽肉・豆腐/人参・玉葱・ブロッコリー・トマト)	さつまい茶巾
19	金	お粥 大根スティック オレンジ チキンポトフ(鶏挽肉・人参・玉葱・じゃが芋・パセリ) 三色サラダ(人参・胡瓜・大根)	手作りゼリー (りんごジュース)
22	月	お粥 コーンスープ(コーン・小松菜) 人参スティック オレンジ 鶏肉の風味煮(鶏挽肉) 野菜サラダ(キャベツ・胡瓜・人参)	スイートポテトサンド (食パン・さつまい)
23	火	お粥 清まし汁(白菜) 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・ピーマン・えのき)	人参粥(人参)
24	水	お粥 スープ(チンゲン菜) 人参スティック バナナ 麻婆豆腐(豆腐・豚挽肉・人参・玉葱・長葱・にら)	☆赤ちゃんせんべい
25	木	お粥 味噌汁(キャベツ) 人参スティック バナナ 鶏肉と野菜の和風煮(鶏挽肉・人参・里芋・玉葱・絹さや)	しらすとわかめのお粥 (しらす・わかめ)
26	金	お粥 二色スティック(人参・胡瓜) バナナ ポトフ(鶏挽肉・人参・玉葱・じゃが芋・パセリ)	マッシュポテト
29	月	<b>昭和の日</b>	
30	火	お粥 味噌汁(にら) 人参スティック オレンジ 鶏肉の風味煮(鶏挽肉) コールスローサラダ(キャベツ・胡瓜・人参・ホールコーン)	青のり粥(青のり)

\* 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。ご家庭でもお試ください。

☆ 印は市販品おやつの提供になります。おやつは後期からです。

