

献立表 (離乳食)

平成30年 4月

No.	曜日	日付	昼食	おやつ	材 料 名		
					熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの
①	月	2 16	鮭入り粥 肉じゃが みそ汁(大根・小松菜) 果物・調乳	調乳 パン粥 スープ	米、油、じゃがいも 砂糖、片栗粉、食パン	生鮭、豚肉、味噌 粉ミルク、牛乳	玉葱、人参、絹さや、大根 小松菜、果物
②	火	3 17	ミートうどん サラダ スープ(もやし) 果物・調乳	調乳 ゆかり粥 スープ	乾麺、油、薄力粉、砂糖 米	豚挽肉、粉チーズ 粉ミルク	にんにく、生姜、玉葱、人参 キャベツ、大根、胡瓜、もやし 果物
③	水	4 18	おかゆ 魚の蒲焼風煮 梅肉和え みそ汁(豆腐・ほうれん草) 果物・調乳	調乳 煮込みうどん	米、砂糖、片栗粉、乾麺 油	魚(かじき)、豆腐 味噌、粉ミルク、豚肉	かぶ、胡瓜、人参、梅干 ほうれん草、果物、玉葱 小松菜
④	木	5 19	味付け粥 肉団子蒸し ブロッコリー みそ汁(白菜・人参) 果物・調乳	調乳 バナナスコーン スープ	米、片栗粉、薄力粉 ショートニング、砂糖	豚挽肉、鶏挽肉、味噌 粉ミルク	生姜、玉葱、ブロッコリー 白菜、人参、果物、バナナ
⑤	金	6 20	胚芽パン粥 春野菜シチュー 大根サラダ 果物・調乳	調乳 おかか入りおじや スープ	胚芽パン、油 じゃがいも、薄力粉 砂糖、米	鶏肉、牛乳、粉ミルク 削り節	セロリ、玉葱、人参 グリーンアスパラ、大根 キャベツ、果物
⑥	土	7 21	五目うどん 南瓜のマヨネーズ焼き 果物・調乳	調乳 青菜入り粥 スープ	乾麺、油、マヨネーズ 米	豚肉、粉ミルク	玉葱、人参、大根、小松菜 かぼちゃ、果物
⑦	月	9 23	ポークカレーリゾット コールスローサラダ スープ(麩) 果物・調乳	調乳 ソフトクッキー スープ	米、油、じゃがいも 薄力粉、砂糖、麩	豚肉、粉ミルク	にんにく、生姜、玉葱、人参 トマト、キャベツ、胡瓜、果物
⑧	火	10 24	おかゆ 麻婆豆腐 お浸し みそ汁(かぶ・かぶの葉) 果物・調乳	調乳 小魚リゾット スープ	米、油、片栗粉、ごま油 バター	豚挽肉、味噌、豆腐 粉ミルク ちりめんじゃこ	生姜、にんにく、長葱、人参 ほうれん草、キャベツ、かぶ かぶの葉、果物、玉葱 ピーマン
⑨	水	11 25	おかゆ 魚の味噌煮 土佐和え 肉入りけんちん汁 果物・調乳	調乳 パン粥 スープ	米、砂糖、油 テーブルロール	魚(生鮭)、味噌 削り節、豚肉、豆腐 粉ミルク、牛乳	生姜、小松菜、もやし、大根 人参、果物
⑩	木	12 26	グリーンピース粥 鶏肉のマーマレード煮 キャベツの甘酢和え・トマト みそ汁(人参・チンゲン菜) 果物・調乳	調乳 米粉のきなこケーキ スープ	米、油、マーマレード 片栗粉、砂糖、米粉	鶏肉、削り節、味噌 粉ミルク、きな粉 豆乳	グリーンピース(さやつき) 玉葱、にんにく キャベツ、生姜、トマト 人参、チンゲン菜、果物
⑪	金	13 27	胡瓜入りパン粥 ミネストラスープ 果物・調乳	調乳 中華風おじや スープ	食パン、マカロニ、油 じゃがいも、米、ごま油	牛乳、鶏肉 粉ミルク、鶏挽肉	胡瓜、玉葱、人参、キャベツ 果物
⑫	土	14 28	肉入りおじや サラダ みそ汁(もやし) 果物・調乳	調乳 さつま芋の茶巾 スープ	米、油、砂糖 春雨(国産)、片栗粉 さつまいも、バター	豚肉、味噌、粉ミルク	にんにく、生姜、玉葱、人参 キャベツ、胡瓜、もやし、果物

- ★ 月齢及び離乳食の進み具合により献立が変わります。
- ★ 行事その他の都合により献立を変更することがあります。
- ★ 午前のおやつとして調乳と離乳食用菓子がつきます。

