離乳食献立表

~中期食~

<u>全</u>	和7	<u>7年</u>	9月	~中期食~			上井草保育園
日/曜	時間帯	ţ	献立				
	昼食	1	5倍粥	熱と力になるもの 米	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	その他
月	少 艮		5行物 大根の味噌汁	*		 大根	 煮干し・昆布だし汁、米みそ
, ,			高野豆腐と野菜の煮物	片栗粉、三温糖	高野豆腐	冬瓜、人参	昆布だし汁、醤油
	午後おやつ		5倍粥	米			
			冬瓜のスープ		\\\ <u>+</u> \	冬瓜	昆布だし汁、醤油
<u> </u>	昼食	+	ツナと野菜の味噌煮 5倍粥	片栗粉、三温糖 米	ツナ缶	大根、人参	昆布だし汁、米みそ
火			かぶの味噌汁			かぶ	 煮干し・昆布だし汁、米みそ
		3	かじきのトマト煮	片栗粉、三温糖	かじき	人参、トマト、玉ねぎ	昆布だし汁、醤油
	午後おやつ	1	うどんのミートソース	干しうどん、片栗粉、三温糖	鶏ひき肉	人参、玉ねぎ	ケチャップ
			さつま芋のスープ	さつま芋			昆布だし汁、醤油
<u> </u>	昼食	+	スティック野菜 煮込みうどん	干しうどん		きゅうり、人参 かぼちゃ、玉ねぎ	 かつお・昆布だし汁、醤油
水			豆腐と野菜の煮物	トランとん トラント トラント	 絹ごし豆腐、わかめ	キャベツ、人参	昆布だし汁、醤油
	午後おやつ	+-		米	113 - 6 - 1210 (1270 ()		2017/00/11/20/2
		2	かぼちゃのスープ			かぼちゃ	昆布だし汁、醤油
		+	肉団子と野菜のケチャップ煮	片栗粉、三温糖 	鶏ひき肉	人参、玉ねぎ、キャベツ	昆布だし汁、ケチャップ
	昼食		5倍粥	米		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	かった。目がたりは、海流
木			白菜のすまし汁 鮭と野菜の煮物	 片栗粉、三温糖	 生鮭	白菜 人参、小松菜	かつお・昆布だし汁、醤油 昆布だし汁、醤油
	午後おやつ	+	トースト(スティック)	プルマンホワイト		/\V\J~IA/\	20.77.20/11 臼川
			玉ねぎのスープ		わかめ	玉ねぎ	昆布だし汁、醤油
		+	野菜のそぼろ煮	片栗粉、三温糖	鶏ひき肉	白菜、人参、小松菜	昆布だし汁、醤油
	昼食		5倍粥	*			
金			ブロッコリーの豆乳スープ	11.2.45.井 上亜朴 一月棹	豆乳(無調整)	ブロッコリー	昆布だし汁、塩
	午後おやつ	_	じゃが芋のそぼろ煮 5倍粥	じゃが芋、片栗粉、三温糖 米	鶏ひき肉 	人参	昆布だし汁、醤油
	1 205 (2		 じゃが芋のすまし汁	ーパー じゃが芋		」 玉ねぎ	 昆布だし汁、醤油
		3	ツナと野菜の煮物	片栗粉、三温糖	ツナ缶	キャベツ、人参	昆布だし汁、醤油
06	昼食	1	5倍粥	米			
土			玉ねぎの味噌汁		40 - N	玉ねぎ	昆布だし汁、米みそ
	午後おやつ	_	豆腐と野菜の煮物	じゃが芋、片栗粉、三温糖 米	絹ごし豆腐	人参	□ 昆布だし汁、醤油 □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □
	十後のドラ		じゃが芋のすまし汁	ー じゃが芋		 玉ねぎ	 昆布だし汁、醤油
			ツナと野菜の煮物		 ツナ缶	人参、玉ねぎ	昆布だし汁、醤油
08	昼食	1	5倍粥	米			
月			ほうれん草の味噌汁			玉ねぎ、ほうれん草	煮干し・昆布だし汁、米みそ
		_	高野豆腐と野菜の煮物	片栗粉、三温糖 米	高野豆腐	人参、大根 	□ 昆布だし汁、醤油 □
	午後おやつ		5行物 玉ねぎのすまし汁	*		 玉ねぎ	 昆布だし汁、醤油
			鶏ひき肉とかぼちゃの煮物	 片栗粉、三温糖	 鶏ひき肉	かぼちゃ、人参	昆布だし汁、醤油
09	昼食	1	5倍粥	米			
火			じゃが芋のすまし汁	じゃが芋	わかめ		かつお・昆布だし汁、醤油
	- ((+ + + + + + + + + + + + + + + + + +	+	ツナと野菜の煮物	片栗粉、三温糖	ツナ缶	人参、キャベツ	昆布だし汁、醤油
	午後おやつ		わかめ入り煮込みうどん 野菜のそぼろ煮	干しうどん じゃが芋、片栗粉、三温糖	わかめ 鶏ひき肉	キャベツ、人参	昆布だし汁、醤油 昆布だし汁、醤油
10	昼食	+	5倍粥	米	NWO C PY	, , , , , 本	12017/11/12/11/12
水			玉ねぎの味噌汁			玉ねぎ	煮干し・昆布だし汁、米みそ
		3	野菜のそぼろ煮	じゃが芋、片栗粉、三温糖	鶏ひき肉	人参	昆布だし汁、醤油
	午後おやつ		トースト(スティック)	プルマンホワイト			
			ほうれん草のスープ 喜野豆腐と野菜の考物	 	宣 野	玉ねぎ、ほうれん草	昆布だし汁、醤油 昆布だし汁、醤油
<u></u> 11	昼食	+	高野豆腐と野菜の煮物 5倍粥	片栗粉、三温糖 米	高野豆腐	白菜、人参	比叩にし汗、番川
一 木			さつま芋の豆乳スープ	さつま芋	無調整豆乳	人参	 昆布だし汁、塩
			白身魚と野菜の煮物	片栗粉、三温糖	カレイ	ブロッコリー、人参	昆布だし汁、醤油
	午後おやつ			*			
			ブロッコリーのすまし汁		(1) 大・十	ブロッコリー	昆布だし汁、醤油
<u>1つ</u>	昼食	+	鶏ひき肉と野菜のトマト煮 5倍粥	片栗粉、三温糖 米	<u>鶏ひき肉</u>	人参、トマト、玉ねぎ	昆布だし汁、醤油
1Z 金			^{つ行物} キャベツのすまし汁			 キャベツ、玉ねぎ	 昆布だし汁、醤油
			ツナとじゃが芋の煮物	じゃが芋、片栗粉、三温糖	ツナ缶	人参	昆布だし汁、醤油
	午後おやつ	1	5倍粥	*			
			じゃが芋の味噌汁	じゃが芋		玉ねぎ	昆布だし汁、米みそ
	P.A	+	肉団子煮	片栗粉、三温糖	鶏ひき肉	人参、キャベツ	昆布だし汁、醤油
土	昼食		5倍粥 かぶの味噌汁	米		かぶ	 煮干し・昆布だし汁、米みそ
			豆腐と野菜の煮物	 片栗粉、三温糖	 絹ごし豆腐	人参、小松菜	煮干し・昆布たし汁、木みで 昆布だし汁、醤油
	午後おやつ	+		米		1	
			小松菜のすまし汁			小松菜	昆布だし汁、醤油
		3	鶏ひき肉と野菜の味噌煮	片栗粉、三温糖	鶏ひき肉	かぶ、人参	昆布だし汁、米みそ

曜	時間帯		献立	<u></u>		材料名	
曜	31-3115		IŽIA 1 /	黄	赤	緑	
1/ 6			m/···	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	その他
16 4	昼食	1	5倍粥	*			
火		2	かぶの味噌汁			かぶ	煮干し・昆布だし汁、米みそ
		-	かじきのトマト煮	片栗粉、三温糖	かじき	人参、トマト、小松菜	昆布だし汁、醤油
午	F後おやつ		うどんのミートソース	干しうどん、片栗粉、三温糖	鶏ひき肉	人参、玉ねぎ	ケチャップ
			さつま芋のスープ	さつま芋		きゅうけ 大参	昆布だし汁、醤油
17 년	10日	\vdash	スティック野菜 煮込みうどん	 干しうどん		きゅうり、人参 かぼちゃ、玉ねぎ	 かつお・昆布だし汁、醤油
水			豆腐と野菜の煮物	ートラング トラング トラング トラング トラング トラング トラング トラング	 絹ごし豆腐、わかめ	キャベツ、人参	昆布だし汁、醤油
- ⊢	F後おやつ	\vdash		米	MJC OTHINK IPIS OF		DIFFCOTT EIGH
			かぼちゃのスープ			かぼちゃ	ー 昆布だし汁、醤油
		3	肉団子と野菜のケチャップ煮	片栗粉、三温糖	鶏ひき肉	人参、玉ねぎ、キャベツ	昆布だし汁、ケチャップ
18	昼食	1	5倍粥	*			
木			白菜のすまし汁			白菜	かつお・昆布だし汁、醤油
		\vdash	鮭と野菜の煮物	片栗粉、三温糖	生鮭	人参、小松菜	昆布だし汁、醤油
1	F後おやつ		トースト(スティック)	プルマンホワイト	10 to	T+0 +"	日本 北 、 海
			玉ねぎのスープ 野菜のそぼろ煮	 片栗粉、三温糖	わかめ 鶏ひき肉	玉ねぎ 中華 小参 小松葉	昆布だし汁、醤油 昆布だし汁、醤油
19 昼	10日	\vdash	<u> 野来のではつ点</u> 5倍粥	大 未	類いさ内	白菜、人参、小松菜	比印にし汗、醤油
金			ブロッコリーの豆乳スープ		 豆乳(無調整)	 ブロッコリー	 昆布だし汁、塩
-11			じゃが芋のそぼろ煮	じゃが芋、片栗粉、三温糖	鶏ひき肉	人参	昆布だし汁、醤油
午	F後おやつ	\vdash		*			
		2	じゃが芋のすまし汁	じゃが芋		玉ねぎ	昆布だし汁、醤油
		<u> </u>	ツナと野菜の煮物	片栗粉、三温糖	ツナ缶	キャベツ、人参	昆布だし汁、醤油
20 昼	昼食		5倍粥	*			
土			玉ねぎの味噌汁	10 1044 11	\(\alpha = \frac{1}{2} \cdot \	玉ねぎ	昆布だし汁、米みそ
			豆腐と野菜の煮物	じゃが芋、片栗粉、三温糖	絹ごし豆腐	人参	昆布だし汁、醤油
Ŧ	F後おやつ		5倍粥	米		 玉ねぎ	
			じゃが芋のすまし汁 ツナと野菜の煮物	じゃが芋 片栗粉、三温糖	 ツナ缶	上がさ 人参、玉ねぎ	昆布だし汁、醤油 昆布だし汁、醤油
22 <u>星</u>		\vdash	5倍粥	米		八多、五18℃	比印たの月、西川
 月			大根の味噌汁				 煮干し・昆布だし汁、米みそ
			高野豆腐と野菜の煮物	 片栗粉、三温糖	高野豆腐	冬瓜、人参	昆布だし汁、醤油
午	そ後おやつ	1	5倍粥	米			
		2	冬瓜のスープ			冬瓜	昆布だし汁、醤油
		\vdash	ツナと野菜の味噌煮	片栗粉、三温糖	ツナ缶	大根、人参	昆布だし汁、米みそ
24 昼	昼食		5倍粥	*			
水			玉ねぎの味噌汁	19.5.42世 比亜州 一泊塘	施 办	玉ねぎ	煮干し・昆布だし汁、米みそ
-	「後むめつ		野菜のそぼろ煮 トースト(スティック)	じゃが芋、片栗粉、三温糖 プルマンホワイト	<u>鶏</u> ひき肉	人参	□ 昆布だし汁、醤油 □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □
	一段のドラ		ほうれん草のスープ			 玉ねぎ、ほうれん草	 昆布だし汁、醤油
			高野豆腐と野菜の煮物	」 片栗粉、三温糖	高野豆腐	白菜、人参	昆布だし汁、醤油
25 <u>星</u>	昼食	1	5倍粥	*			
木		2	さつま芋の豆乳スープ	さつま芋	無調整豆乳	人参	昆布だし汁、塩
		3	白身魚と野菜の煮物	片栗粉、三温糖	カレイ	ブロッコリー、人参	昆布だし汁、醤油
4	F後おやつ		5倍粥	*			
			ブロッコリーのすまし汁		70.1.1.1	ブロッコリー	昆布だし汁、醤油
26	7	_	鶏ひき肉と野菜のトマト煮	片栗粉、三温糖 1,12	鶏ひき肉	人参、トマト、玉ねぎ	昆布だし汁、醤油
26 金	旦艮		5倍粥 キャベツのすまし汁	*		 キャベツ、玉ねぎ	 昆布だし汁、醤油
717			ツナとじゃが芋の煮物	┃ ┃じゃが芋、片栗粉、三温糖	 ツナ缶	人参	昆布だし汁、醤油
4			<u> </u>	米	· / H		50.17.11、日川
[じゃが芋の味噌汁	パ じゃが芋		」 玉ねぎ	 昆布だし汁、米みそ
			肉団子煮	片栗粉、三温糖	鶏ひき肉	人参、キャベツ	昆布だし汁、醤油
27 <u>星</u>	昼食	1	5倍粥	*			
±		2	かぶの味噌汁			かぶ	煮干し・昆布だし汁、米みそ
		-	豆腐と野菜の煮物	片栗粉、三温糖	絹ごし豆腐	人参、小松菜	昆布だし汁、醤油
午	F後おやつ		5倍粥	*		.1.40++	□ /- ⊥\\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \
			小松菜のすまし汁	上面业 一泊塘	領へ士内	小松菜	昆布だし汁、醤油
29 <u>星</u>	10日	\vdash	鶏ひき肉と野菜の味噌煮 5倍粥	片栗粉、三温糖 米	鶏ひき肉	かぶ、人参	昆布だし汁、米みそ
月	三区		ほうれん草の味噌汁			 玉ねぎ、ほうれん草	 煮干し・昆布だし汁、米みそ
۱ ' '			高野豆腐と野菜の煮物	 片栗粉、三温糖	高野豆腐	人参、大根	昆布だし汁、醤油
- 4	F後おやつ	\vdash	5倍粥	米			
			玉ねぎのすまし汁			玉ねぎ	昆布だし汁、醤油
		3	鶏ひき肉とかぼちゃの煮物	片栗粉、三温糖	鶏ひき肉	かぼちゃ、人参	昆布だし汁、醤油
30 昼	昼食		5倍粥	*			
火		l 1	じゃが芋のすまし汁	じゃが芋	わかめ		かつお・昆布だし汁、醤油
		\vdash	ツナと野菜の煮物	片栗粉、三温糖	ツナ缶	人参、キャベツ	昆布だし汁、醤油
\vdash		(1)	わかめ入り煮込みうどん	十しうどん	わかめ	キャベツ、人参	昆布だし汁、醤油
午	F後おやつ	l 1	野菜のそぼろ煮	じゃが芋、片栗粉、三温糖	鶏ひき肉	チンゲン菜	昆布だし汁、醤油

[※]離乳食の後にミルクを飲みます。

[※]園の行事、その他の都合で、献立を変更する場合があります。