

2023年2月 離乳食献立表 アップルナーズリー保育園

		前期	中期	後期・完了期
1	水	10倍粥、豆腐の旨煮 小松菜の煮浸し、すまし汁	5倍粥、豆腐の旨煮 小松菜の煮浸し、すまし汁	軟飯、豆腐の真砂揚げ 小松菜の甘酢和え、コンソメスープ
2	木	10倍粥、豚肉の味噌煮 キャベツの煮浸し、すまし汁	5倍粥、豚肉の味噌煮 キャベツの煮浸し、すまし汁	軟飯、豚肉の味噌炒め キャベツの中華風サラダ、中華スープ
3	金	10倍粥、鶏肉の煮物 ブロッコリーの煮物、すまし汁	5倍粥、鶏肉の煮物 ブロッコリーの煮物、すまし汁	恵方巻、鶏肉の照り焼き ブロッコリーの胡麻和え、すまし汁
4.18	土	10倍粥、豆腐の旨煮 ほうれん草の煮浸し、みそ汁	5倍粥、豆腐の旨煮 ほうれん草の煮浸し、みそ汁	軟飯、豆腐の野菜あんかけ ほうれん草のお浸し、みそ汁
6	月	10倍粥、豆腐の煮物 ブロッコリーの煮浸し、みそ汁	5倍粥、豆腐の煮物 ブロッコリーの煮浸し、みそ汁	軟飯、スペイン風オムレツ ブロッコリーのマヨサラダ、みそ汁
7	火	10倍粥、魚の味噌煮 小松菜の煮浸し、すまし汁	5倍粥、魚の味噌煮 小松菜の煮浸し、すまし汁	麦ごはん、鮭の西京焼き 小松菜の煮浸し、すまし汁
8	水	10倍粥、鶏肉の旨煮 ほうれん草の煮物、すまし汁	5倍粥、鶏肉の旨煮 ほうれん草の煮物、すまし汁	軟飯、鶏肉のパーベキューソース ほうれん草のソテー、コンソメスープ
9	木	10倍粥、豚肉の煮物 チンゲン菜の煮浸し、すまし汁	5倍粥、豚肉の煮物 チンゲン菜の煮浸し、すまし汁	カレーうどん、チンゲン菜の和え物 トマト
10	金	10倍粥、魚の煮つけ キャベツの煮浸し、すまし汁	5倍粥、魚の煮つけ キャベツの煮浸し、すまし汁	軟飯、ぶり大根 キャベツの胡麻みそ和え、すまし汁
13	月	10倍粥、豚肉の旨煮 ブロッコリーの煮浸し、すまし汁	5倍粥、豚肉の旨煮 ブロッコリーの煮浸し、すまし汁	軟飯、豚肉のオイスター炒め ブロッコリーサラダ、中華スープ
14	火	10倍粥、煮魚 チンゲン菜の煮物、すまし汁	5倍粥、煮魚 チンゲン菜の煮物、すまし汁	青菜ご飯、カジキのパン粉焼き チンゲン菜のソテー、卵スープ
15	水	10倍粥、鶏肉の旨煮 ほうれん草の煮浸し、すまし汁	5倍粥、鶏肉の旨煮 ほうれん草の煮浸し、すまし汁	柳川風煮井、ほうれん草ときのこのお浸し トマト、すまし汁
16	木	10倍粥、豚肉の煮物 じゃが芋煮、すまし汁	5倍粥、豚肉の煮物 じゃが芋煮、すまし汁	ロールパン、ポークビーンズ 白菜とリンゴのサラダ、ミルクスープ
17	金	10倍粥、魚の煮つけ 人参煮、みそ汁	5倍粥、魚の煮つけ 人参煮、みそ汁	軟飯、赤魚の煮つけ きゅうりと若布の酢の物、みそ汁
20	月	10倍粥、豆腐の旨煮 ブロッコリーの煮浸し、みそ汁	5倍粥、豆腐の旨煮 ブロッコリーの煮浸し、みそ汁	納豆ご飯、擬製豆腐 ブロッコリーのツナ和え、みそ汁
21	火	10倍粥、煮魚 小松菜の煮物、すまし汁	5倍粥、煮魚 小松菜の煮物、すまし汁	麦ごはん、カレイのきのこあんかけ 小松菜と卵の炒め物、すまし汁
22	水	10倍粥、鶏肉の旨煮 ほうれん草の煮浸し、すまし汁	5倍粥、鶏肉の旨煮 ほうれん草の煮浸し、すまし汁	軟飯、酢鶏 ほうれん草ともやしのナムル、中華スープ
24	金	10倍粥、豚肉の煮物 大根煮、すまし汁	5倍粥、豚肉の煮物 大根煮、すまし汁	ドライカレー、マセドリアンサラダ トマト、コンソメスープ
25	土	10倍粥、鶏肉の旨煮 ほうれん草の煮浸し、みそ汁	5倍粥、鶏肉の旨煮 ほうれん草の煮浸し、みそ汁	軟飯、鶏じゃが ほうれん草のお浸し、みそ汁
27	月	10倍粥、豚肉の旨煮 さつまい煮、すまし汁	5倍粥、豚肉の旨煮 さつまい煮、すまし汁	五目中華うどん、ブロッコリーのおかか和え さつまいのオレンジ煮
28	火	10倍粥、魚の煮つけ 白菜の煮浸し、みそ汁	5倍粥、魚の煮つけ 白菜の煮浸し、みそ汁	麦ごはん、サバの塩焼き ほうれん草の磯辺和え、みそ汁

*食材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。

*個人に合った食材・大きさに刻み提供します。

*昼食は果物が付きます。

*アレルギーのある子には除去・代替食品を使用します。

卵→タンパク質(肉・魚・大豆等) 牛乳を含む献立・菓子類→ミルクノンウエハース・ミルクノンビスケット等

