

2020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・15・29	土	10倍粥、鶏肉の煮物、 チンゲン菜の煮浸し、すまし汁	5倍粥、鶏肉の煮物、 チンゲン菜の煮浸し、すまし汁	軟飯、鶏肉の甘辛焼き、 チンゲン菜のお浸し、すまし汁
3	月	10倍粥、豚肉と大根の煮物、 ブロッコリーの煮浸し、すまし汁	5倍粥、豚肉と大根の煮物、 ブロッコリーの煮浸し、すまし汁	恵方巻き、大根のそぼろ煮、 ブロッコリーのミルク胡麻和え、すまし汁
4	火	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	軟飯、焼き餃子、 大根サラダ、中華スープ
5	水	10倍粥、魚の煮付け、 ほうれん草の煮浸し、すまし汁	5倍粥、魚の煮付け、 ほうれん草の煮浸し、すまし汁	混ぜご飯、鮭の西京焼き、 ほうれん草の和え物、すまし汁
6	木	10倍粥、豚肉の旨煮、 小松菜の煮浸し、みそ汁	5倍粥、豚肉の旨煮、 小松菜の煮浸し、みそ汁	軟飯、豚肉のニラ炒め、 小松菜の煮浸し、みそ汁
7	金	10倍粥、鶏肉と白菜の旨煮、 南瓜煮、すまし汁	5倍粥、鶏肉と白菜の旨煮、 南瓜煮、すまし汁	軟飯、鶏肉の八宝菜、 南瓜サラダ、コンソメスープ
8・22	土	10倍粥、魚の煮付け、 ほうれん草の煮浸し、みそ汁	5倍粥、魚の煮付け、 ほうれん草の煮浸し、みそ汁	軟飯、鮭のムニエル、 ほうれん草のお浸し、みそ汁
10	月	10倍粥、豆腐煮、 大根煮、みそ汁	5倍粥、豆腐煮、 大根煮、みそ汁	軟飯、擬製豆腐、 昆布の煮物、みそ汁
12	水	10倍粥、豚肉の煮物、 ブロッコリーの煮浸し、すまし汁	煮込みうどん、 ブロッコリーの煮浸し、さつま芋煮	五日中華うどん、 ブロッコリーのおかか和え、ふかし芋
13	木	10倍粥、魚の煮付け、 ほうれん草の煮浸し、すまし汁	5倍粥、魚の煮付け、 ほうれん草の煮浸し、すまし汁	軟飯、カジキのパン粉焼き、 ほうれん草のソテー、すまし汁
14	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、マセドアンサラダ、 トマト、コンソメスープ
17	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	スパゲティナポリタン、人参のクリーミーサラダ、 ポイルブロッコリー、コンソメスープ
18	火	10倍粥、鶏肉の煮物、 チンゲン菜の煮浸し、すまし汁	5倍粥、鶏肉の煮物、 チンゲン菜の煮浸し、すまし汁	青菜ご飯、鶏肉のキャロット焼き、 チンゲン菜の炒め物、卵スープ
19	水	10倍粥、魚の煮付け、 ほうれん草の煮浸し、みそ汁	5倍粥、魚の煮付け、 ほうれん草の煮浸し、みそ汁	軟飯、プリの照り焼き、 ほうれん草のしらす和え、みそ汁
20	木	10倍粥、豚肉の煮物、 小松菜の煮浸し、すまし汁	5倍粥、豚肉の煮物、 小松菜の煮浸し、すまし汁	軟飯、豚肉のオイスター炒め、 小松菜ともやしのナムル、中華スープ
21	金	10倍粥、鶏肉の旨煮、 野菜煮、みそ汁	5倍粥、鶏肉の旨煮、 野菜煮、みそ汁	柳川風煮丼、きゅうりとわかめの酢の物、 トマト、みそ汁
25	火	10倍粥、豆腐煮、 ブロッコリーの煮浸し、すまし汁	5倍粥、豆腐煮、 ブロッコリーの煮浸し、すまし汁	軟飯、スペイン風オムレツ、 ブロッコリーサラダ、中華スープ
26	水	10倍粥、魚のおろし煮、 小松菜の煮浸し、すまし汁	5倍粥、魚のおろし煮、 小松菜の煮浸し、すまし汁	軟飯、カレイのおろしあんかけ、 小松菜のソテー、すまし汁
27	木	10倍粥、豚肉の煮物、 白菜の煮浸し、すまし汁	5倍粥、豚肉の煮物、 白菜の煮浸し、すまし汁	ロールパン、チリコンカン、 白菜とりんごのサラダ、コンソメスープ
28	金	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	納豆ご飯、鶏肉の香味焼き、 ほうれん草ときこのお浸し、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

