

2024年12月 離乳食献立表 アップルナースリー検見川浜保育園

		前期	中期	後期・完了期
2	月	10倍粥、豆腐の煮物、ほうれん草の煮浸し、みそ汁	5倍粥、豆腐の煮物、ほうれん草の煮浸し、みそ汁	五目納豆ご飯、厚焼き玉子、ほうれん草ときこのお浸し、みそ汁
3	火	10倍粥、魚の煮付け、小松菜の煮浸し、すまし汁	5倍粥、魚の煮付け、小松菜の煮浸し、すまし汁	麦ご飯、鮭の味噌マヨ焼き、小松菜の煮浸し、すまし汁
4	水	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、鶏肉の中華焼き、チンゲン菜と卵の炒め物、中華スープ
5	木	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	焼きそば、ブロッコリーのツナ和え、トマト、卵スープ
6	金	10倍粥、魚の煮付け、大根の煮物、みそ汁	5倍粥、魚の煮付け、大根の煮物、みそ汁	軟飯、赤魚の煮付け、はりはり漬け、みそ汁
7・21	土	10倍粥、豆腐の煮物、ほうれん草の煮浸し、すまし汁	5倍粥、豆腐の煮物、ほうれん草の煮浸し、すまし汁	軟飯、豆腐の卵とじ、ほうれん草の和え物、すまし汁
9	月	10倍粥、鶏肉の旨煮、じゃが芋煮、みそ汁	5倍粥、鶏肉の旨煮、じゃが芋煮、みそ汁	軟飯、鶏肉と大根の旨煮、ポテトサラダ、みそ汁
10	火	10倍粥、魚の煮付け、ブロッコリーの煮浸し、すまし汁	5倍粥、魚の煮付け、ブロッコリーの煮浸し、すまし汁	ロールパン、カレイのコーンマヨネーズ焼き、ブロッコリーサラダ、ミルクスープ
11	水	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	軟飯、豚肉のニラ炒め、チンゲン菜のおかか和え、中華スープ
12	木	10倍粥、鶏肉の旨煮、かぶの煮物、みそ汁	5倍粥、鶏肉の旨煮、かぶの煮物、みそ汁	軟飯、鶏肉の風味焼き、かぶのゆかり和え、みそ汁
13	金	10倍粥、鶏肉の煮物、大根煮、すまし汁	5倍粥、鶏肉の煮物、大根煮、すまし汁	肉野菜あんかけ丼、コロコロサラダ、トマト、すまし汁
14・28	土	10倍粥、豚肉の旨煮、チンゲン菜の煮浸し、みそ汁	5倍粥、豚肉の旨煮、チンゲン菜の煮浸し、みそ汁	軟飯、鶏肉の旨煮、チンゲン菜の和え物、みそ汁
16	月	10倍粥、豆腐煮、ほうれん草の煮浸し、すまし汁	5倍粥、豆腐煮、ほうれん草の煮浸し、すまし汁	軟飯、しーほー豆腐、ほうれん草の中華和え、中華スープ
17	火	10倍粥、魚の煮付け、野菜煮、すまし汁	5倍粥、魚の煮付け、野菜煮、すまし汁	麦ご飯、サバの味噌煮、きゅうりとわかめの酢の物、すまし汁
18	水	10倍粥、鶏肉の旨煮、小松菜の煮浸し、みそ汁	5倍粥、鶏肉の旨煮、小松菜の煮浸し、みそ汁	軟飯、鶏肉のマーレード焼き、小松菜とコーンのソテー、みそ汁
19	木	10倍粥、鶏肉の煮物、ブロッコリーの煮浸し、すまし汁	5倍粥、鶏肉の煮物、ブロッコリーの煮浸し、すまし汁	親子うどん、ブロッコリーの和風マヨ和え、トマト
20	金	10倍粥、魚の煮付け、南瓜煮、みそ汁	5倍粥、魚の煮付け、南瓜煮、みそ汁	軟飯、カジキの甘酢あん、冬至かぼちゃ、みそ汁
23	月	10倍粥、豚肉の煮物、さつまい煮、みそ汁	5倍粥、豚肉の煮物、さつまい煮、みそ汁	軟飯、豚肉のもやし炒め、昆布の煮物、みそ汁
24	火	10倍粥、豚肉の旨煮、キャベツの煮浸し、すまし汁	5倍粥、豚肉の旨煮、キャベツの煮浸し、すまし汁	ビーンズドライカレー、キャベツとりんごのサラダ、トマト、卵スープ
25	水	10倍粥、鶏肉の旨煮、ブロッコリーの煮浸し、すまし汁	5倍粥、鶏肉の旨煮、ブロッコリーの煮浸し、すまし汁	ケチャップライス、鶏のから揚げ、カラフルサラダ、コーンスープ
26	木	10倍粥、豚肉の煮物、野菜煮、すまし汁	5倍粥、豚肉の煮物、野菜煮、すまし汁	軟飯、厚揚げと豚ひき肉の甘辛炒め、中華風サラダ、わかめスープ
27	金	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、赤魚の胡麻照り焼き、ほうれん草の炒め物、すまし汁

*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

