

2024年2月 離乳食献立表 アップルナーズリー検見川浜保育園

		前期	中期	後期・完了期
1	木	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	軟飯、豚肉の味噌炒め、 キャベツの和え物、わかめスープ
2	金	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	軟飯、鶏肉の照り焼き、 茹でブロッコリー、すまし汁
3・17	土	10倍粥、豆腐の旨煮、 チンゲン菜の煮浸し、みそ汁	5倍粥、豆腐の旨煮、 チンゲン菜の煮浸し、みそ汁	軟飯、豆腐と豚肉の旨煮、 チンゲン菜のお浸し、みそ汁
5	月	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	野菜たっぷりマーボー丼、ほうれん草と きのこのお浸し、トマト、中華スープ
6	火	10倍粥、魚の煮付け、 キャベツの煮浸し、すまし汁	5倍粥、魚の煮付け、 キャベツの煮浸し、すまし汁	軟飯、赤魚の煮付け、 キャベツの味噌ドレサダ、すまし汁
7	水	10倍粥、鶏肉の煮物、 チンゲン菜の煮浸し、みそ汁	5倍粥、鶏肉の煮物、 チンゲン菜の煮浸し、みそ汁	軟飯、鶏肉のバーベキューソース、 チンゲン菜と卵のソテー、みそ汁
8	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	カレーうどん、ブロッコリーの 和風マヨ和え、粉ふき芋
9	金	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	軟飯、鮭の西京焼き、 小松菜の煮浸し、すまし汁
10・24	土	10倍粥、鶏肉の煮物、 ほうれん草の煮浸し、みそ汁	5倍粥、鶏肉の煮物、 ほうれん草の煮浸し、みそ汁	軟飯、豚肉の煮物、 ほうれん草のお浸し、みそ汁
13	火	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、スペイン風オムレツ、 ほうれん草のソテー、コンソメスープ
14	水	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	青菜ご飯、白身魚のオープン焼き、 ブロッコリーのツナサダ、卵スープ
15	木	10倍粥、豚肉の煮物、 キャベツの煮浸し、すまし汁	5倍粥、豚肉の煮物、 キャベツの煮浸し、すまし汁	ロールパン、ポークビーンズ、 コールスローサダ、コーンスープ
16	金	10倍粥、魚の煮付け、 小松菜の煮浸し、みそ汁	5倍粥、魚の煮付け、 小松菜の煮浸し、みそ汁	軟飯、鮭の照り焼き、 小松菜の甘酢和え、みそ汁
19	月	10倍粥、豆腐の旨煮、 小松菜の煮浸し、みそ汁	5倍粥、豆腐の旨煮、 小松菜の煮浸し、みそ汁	納豆ご飯、擬製豆腐、 小松菜の炒め物、みそ汁
20	火	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、カジキのきのこあんかけ、 ほうれん草の磯辺和え、すまし汁
21	水	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	ミートスパゲティー、白菜とリンゴの サダ、トマト、ミルクスープ
22	木	10倍粥、鶏肉の煮物、 ブロッコリーの煮浸し、みそ汁	5倍粥、鶏肉の煮物、 ブロッコリーの煮浸し、みそ汁	軟飯、鶏肉のマーマレード焼き、 ブロッコリーの胡麻和え、みそ汁
26	月	10倍粥、鶏肉の旨煮、 南瓜の煮物、すまし汁	5倍粥、鶏肉の旨煮、 南瓜の煮物、すまし汁	軟飯、鶏肉の酢豚風、 南瓜サダ、中華スープ
27	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	軟飯、カレイの西京焼き、 きゅうりとわかめの酢の物、すまし汁
28	水	10倍粥、豚肉の旨煮、 大根煮、すまし汁	5倍粥、豚肉の旨煮、 大根煮、すまし汁	ドライビーンズカレー、アセドアン サダ、トマト、コーンスープ
29	木	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、豆腐の真砂揚げ、 ほうれん草の和え物、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

