

2024年9月 離乳食献立表 アップルナーズリー検見川浜園

		前期	中期	後期・完了期
2	月	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、松風焼き、ほうれん草のしらす和え、すまし汁
3	火	10倍粥、魚の煮付け、野菜煮、みそ汁	5倍粥、魚の煮付け、野菜煮、みそ汁	麦ご飯、赤魚の煮付け、野菜炒め、みそ汁
4	水	10倍粥、豚肉の旨煮、豆腐煮、すまし汁	5倍粥、豚肉の旨煮、豆腐煮、すまし汁	軟飯、回鍋肉、ひじきサラダ、わかめスープ
5	木	10倍粥、鶏肉の煮物、白菜の煮浸し、すまし汁	5倍粥、鶏肉の煮物、白菜の煮浸し、すまし汁	きつねうどん、鶏肉の照り焼き、トマト
6	金	10倍粥、魚の煮付け、ブロッコリーの煮物、みそ汁	5倍粥、魚の煮付け、ブロッコリーの煮物、みそ汁	納豆ご飯、サワラの香味焼き、ブロッコリーの胡麻和え、みそ汁
7,21	土	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、鶏肉の煮物、チンゲン菜の和え物、みそ汁
9	月	10倍粥、豆腐の五目煮、かぼちゃの煮物、みそ汁	5倍粥、豆腐の五目煮、かぼちゃの煮物、みそ汁	軟飯、中華風卵焼き、かぼちゃのいとこ煮、みそ汁
10	火	10倍粥、魚の煮付け、チンゲン菜の煮浸し、すまし汁	5倍粥、魚の煮付け、チンゲン菜の煮浸し、すまし汁	麦ご飯、赤魚の味噌煮、チンゲン菜のお浸し、すまし汁
11	水	10倍粥、鶏肉の旨煮、さつまいもの煮物、すまし汁	5倍粥、鶏肉の旨煮、さつまいもの煮物、すまし汁	軟飯、鶏肉の煮物、チンゲン菜の和え物、みそ汁
12	木	10倍粥、鶏肉の旨煮、ブロッコリーの煮物、すまし汁	5倍粥、鶏肉の旨煮、ブロッコリーの煮物、すまし汁	ロールパン、キャベツ入りメンチカツ、ブロッコリーのツナサラダ、コンスープ
13	金	10倍粥、魚の煮付け、人参の煮物、みそ汁	5倍粥、魚の煮付け、人参の煮物、みそ汁	軟飯、鮭のマーマレード焼き、ひじき煮、みそ汁
14	土	10倍粥、豆腐煮、小松菜の煮浸し、すまし汁	5倍粥、豆腐煮、小松菜の煮浸し、すまし汁	軟飯、豆腐の五目煮、小松菜の和え物、すまし汁
17	火	10倍粥、豚肉の旨煮、ブロッコリーの煮物、みそ汁	5倍粥、豚肉の旨煮、ブロッコリーの煮物、みそ汁	豚丼、ブロッコリーのおかか和え、トマト、みそ汁
18	水	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、カレイの味噌マヨ焼き、小松菜のソテー、みそ汁
19	木	10倍粥、豆腐の五目煮、大根の煮物、すまし汁	5倍粥、豆腐の五目煮、大根の煮物、すまし汁	スタミナ納豆ご飯、擬製豆腐、ココロサラダ、すまし汁
20	金	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	ハヤシライス、コールスローサラダ、トマト、卵スープ
24	火	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、鶏肉の八宝菜、チンゲン菜と大根のナムル、みそ汁
25	水	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	混ぜご飯、鮭の菜種焼き、小松菜の煮浸し、すまし汁
26	木	10倍粥、豚肉の旨煮、ブロッコリーの煮物、すまし汁	5倍粥、豚肉の旨煮、ブロッコリーの煮物、すまし汁	スパゲティナポリタン、ブロッコリーサラダ、トマト、ミルクスープ
27	金	10倍粥、鶏肉の旨煮、キャベツの煮浸し、すまし汁	5倍粥、鶏肉の旨煮、キャベツの煮浸し、すまし汁	軟飯、鶏肉の中華焼き、キャベツの味噌ドレサラダ、中華スープ
30	月	10倍粥、豚肉の旨煮、ほうれん草の煮浸し、みそ汁	5倍粥、豚肉の旨煮、ほうれん草の煮浸し、みそ汁	軟飯、肉じゃが、千草和え、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

