

2019年 6月献立表 (離乳食)

日 曜	午前食	主な材料	午後食 ()内は、主な材料です。	日 曜	午前食	主な材料	午後食 ()内は、主な材料です。
1 土	軟飯 ツナかぼちゃ煮 ほうれん草のおかか和え	米 ツナ かぼちゃ 人参 玉ねぎ ほうれん草 かつおぶし	さつまいもの茶巾しぼり (さつまいも)	17 月	軟飯 ひじきと大根の煮もの 人参スティック	米 鶏肉 ひじき 大根 椎茸 人参	かぼちゃトースト (パン、かぼちゃ)
3 月	軟飯 ひじきと大根の煮もの 人参スティック	米 鶏肉 ひじき 大根 椎茸 人参	チキンライス (米、鶏肉、玉ねぎ、トマト)	18 火	軟飯 キャベツのトマト煮 三度豆のやわらか煮	米 ツナ キャベツ トマト 玉ねぎ 三度豆 人参	のりポテト (じゃがいも、青のり)
4 火	軟飯 キャベツのトマト煮 三度豆のやわらか煮	米 ツナ キャベツ トマト 玉ねぎ 三度豆 人参	コーンマカロニ (マカロニ、コーン)	19 水	軟飯 魚のみそ煮 白菜の煮浸し	米 白身魚 小松菜 人参 しめじ 白菜	しらす青菜ごはん (米、しらす干し、小松菜)
5 水	軟飯 魚のみそ煮 白菜の煮浸し	米 白身魚 小松菜 人参 しめじ 白菜	そぼろごはん (米、鶏肉、三度豆)	20 木	軟飯 しらすとキャベツのカレー風味煮 小松菜の煮浸し	米 しらす干し キャベツ 人参 玉ねぎ 小松菜	トマト蒸しパン (ホットケーキミックス、トマト)
6 木	軟飯 しらすとキャベツのカレー風味煮 小松菜の煮浸し	米 しらす干し キャベツ 人参 玉ねぎ 小松菜	ミルクりんごかん (りんごジュース、粉ミルク、 寒天)	21 金	軟飯 豆腐とひじきの煮もの ほうれん草の煮浸し	米 豆腐 ひじき 人参 椎茸 ほうれん草	スイートポテト (さつまいも)
7 金	軟飯 しろ菜のミルク煮 マッシュかぼちゃ	米 鶏肉 しろ菜 人参 しめじ 粉ミルク かぼちゃ	トマトかん (トマト、寒天)	22 土	軟飯 煮魚 チンゲン菜のスープ	米 白身魚 人参 三度豆 チンゲン菜	さつまいものお焼き (さつまいも、片栗粉)
8 土	軟飯 煮魚 チンゲン菜のスープ	米 白身魚 人参 三度豆 チンゲン菜	赤ちゃんりんごわらび餅 (りんご、片栗粉)	24 月	軟飯 しろ菜のミルク煮 マッシュかぼちゃ	米 鶏肉 しろ菜 人参 しめじ 粉ミルク かぼちゃ	グリーンピースごはん (米、グリーンピース)
10 月	軟飯 小松菜の中華風煮 二色サラダ	米 ツナ 小松菜 人参 椎茸 三度豆 人参	ふかしいも (さつまいも)	25 火	軟飯 煮豆腐 ブロッコリーのやわらか煮	米 豆腐 人参 ほうれん草 椎茸 ブロッコリー	水ようかん (小豆、寒天)
11 火	軟飯 煮豆腐 ブロッコリーのやわらか煮	米 豆腐 人参 ほうれん草 椎茸 ブロッコリー	かぼちゃかん (かぼちゃ、寒天)	26 水	軟飯 魚のクリームソースがけ さつまいもスティック	米 白身魚 粉ミルク 三度豆 人参 さつまいも	りんごのコンポート (りんご)
12 水	軟飯 かぼちゃのみそ煮 白菜のおかか和え	米 鶏肉 かぼちゃ 玉ねぎ ブロッコリー 白菜 かつおぶし	さつまいもごはん (米、さつまいも)	27 木	軟飯 かぼちゃのみそ煮 白菜のおかか和え	米 鶏肉 かぼちゃ 玉ねぎ ブロッコリー 白菜 かつおぶし	かつおごはん (米、かつおぶし)
13 木	軟飯 魚のクリームソースがけ さつまいもスティック	米 白身魚 粉ミルク 三度豆 人参 さつまいも	ジャムサンド (パン、いちごジャム)	28 金	軟飯 高野豆腐のそぼろあんかけ キャベツのしらす煮	米 鶏肉 高野豆腐 人参 しらす干し キャベツ	マカロニグラタン風 (鶏肉、マカロニ、玉ねぎ、 粉ミルク、パン粉)
14 金	軟飯 高野豆腐のそぼろあんかけ キャベツのしらす煮	米 鶏肉 高野豆腐 人参 しらす干し キャベツ	赤ちゃんラスク (パン)	29 土	軟飯 赤ちゃんマーボー豆腐 わかめスープ	米 鶏肉 豆腐 椎茸 玉ねぎ わかめ えのき	赤ちゃんラスク (パン)
15 土	軟飯 赤ちゃんマーボー豆腐 わかめスープ	米 鶏肉 豆腐 椎茸 玉ねぎ わかめ えのき	マカロニきな粉 (マカロニ、きな粉)				

★この献立は後期食を基準に作成しています。お子様の成長に合わせて 食材・調理形態などを調整いたしますので、クラス担任にご相談ください。

★後期食については、午前食に果物がついています。

★調味料は記載していませんが、中期食より使用しています。

聖和乳幼児保育センター