

2019年 9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。
2 月	軟飯 豆腐のそぼろあんかけ ブロッコリーのやわらか煮	米 鶏肉 豆腐 しいたけ 白菜 ブロッコリー 人参	トマトマカロニ (鶏肉 マカロニ トマト 人参 玉ねぎ 三度豆)	17 火	軟飯 魚のおろしかけ 三度豆のおかかかえ	米 白身魚 大根 人参 三度豆 かつおぶし	粉ふきいも (じゃがいも パセリ)
3 火	軟飯 魚のおろしかけ 三度豆のおかかかえ	米 白身魚 大根 人参 三度豆 かつおぶし	焼きポテト (じゃがいも)	18 水	軟飯 かぼちゃのそぼろ煮 人参スティック	米 鶏肉 かぼちゃ 玉ねぎ 椎茸 人参	かつおごはん (米 かつおぶし)
4 水	軟飯 かぼちゃのそぼろ煮 人参スティック	米 鶏肉 かぼちゃ 玉ねぎ 椎茸 人参	しらすごはん (米 しらす干し)	19 木	軟飯 魚のトマトソースがけ キャベツの煮浸し	米 白身魚 トマト 玉ねぎ 三度豆 キャベツ 人参	ジャムサンド (パン 苺ジャム)
5 木	軟飯 魚のトマトソースがけ キャベツの煮浸し	米 白身魚 トマト 玉ねぎ 三度豆 キャベツ 人参	大学芋 (さつまいも)	20 金	軟飯 鶏じゃが ほうれん草の煮浸し	米 鶏肉 じゃがいも 玉ねぎ しめじ ほうれん草 人参	グリーンピースごはん (米 グリーンピース)
6 金	軟飯 鶏じゃが ほうれん草の煮浸し	米 鶏肉 じゃがいも 玉ねぎ しめじ ほうれん草 人参	にゅうめん (鶏肉 そうめん 人参 しめじ)	21 土	軟飯 ツナと白菜のうま煮 人参のみそ汁	米 ツナ 白菜 椎茸 人参 キャベツ	トマトかん (トマト 寒天)
7 土	軟飯 煮魚 チンゲン菜のやわらか煮	米 白身魚 人参 ブロッコリー チンゲン菜	ミルクかん (粉ミルク 寒天)	24 火	軟飯 ツナと大根のみそ煮 さつまいもスティック	米 ツナ 大根 人参 三度豆 さつまいも	かぼちゃのお焼き (かぼちゃ 片栗粉)
9 月	軟飯 ツナと大根のみそ煮 さつまいもスティック	米 ツナ 大根 人参 三度豆 さつまいも	コーンクリームスパゲティ (ツナ スパゲティ コーン 人参 玉ねぎ)	25 水	軟飯 魚のクリームソースがけ 小松菜のやわらか煮	米 白身魚 人参 ブロッコリー 粉ミルク 小松菜	チキンライス (米 鶏肉 人参 玉ねぎ トマト パセリ)
10 火	軟飯 魚のクリームソースがけ 小松菜のやわらか煮	米 白身魚 人参 ブロッコリー 粉ミルク 小松菜	みそごはん (米 人参 しめじ 三度豆)	26 木	軟飯 豆腐のみそ煮込み ほうれん草のおかかかえ	米 鶏肉 豆腐 しめじ ほうれん草 人参 かつおぶし	かぼちゃかん (かぼちゃ 寒天)
11 水	軟飯 豆腐のみそ煮込み ほうれん草のおかかかえ	米 鶏肉 豆腐 しめじ ほうれん草 人参 かつおぶし	りんごかん (りんご 寒天)	27 金	軟飯 魚のあんかけ 大根のみそ煮スティック	米 白身魚 人参 白菜 椎茸 大根	りんごのコンポート (りんご)
12 木	軟飯 キャベツのトマト煮 のりポテト	米 ツナ キャベツ トマト 三度豆 じゃがいも 青のり	米粉の苺ジャム蒸しパン (米粉のホットケーキミックス 苺ジャム)	28 土	軟飯 煮魚 チンゲン菜のやわらか煮	米 白身魚 人参 ブロッコリー チンゲン菜	マーメレードポテト (さつまいも マーメレード)
13 金	軟飯 豆腐のそぼろあんかけ ブロッコリーのやわらか煮	米 鶏肉 豆腐 しいたけ 白菜 ブロッコリー 人参	ケーキサレ (ホットケーキミックス 人参 玉ねぎ ブロッコリー)	30 月	軟飯 キャベツのトマト煮 のりポテト	米 ツナ キャベツ トマト 三度豆 じゃがいも 青のり	そぼろうどん (うどん 鶏肉 三度豆)

★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。

★14日(土)は運動会です。給食、午後の保育はありません。

聖和乳幼児保育センター