2024年　1月献立表（離乳食）

※4日（木）は給食はお休みです。お弁当をご用意ください。

日	曜	午前食	主 な 材 料	おやつ ()内は、主な材料です。	日	曜	午前食	主 な 材 料	おやつ ()内は、主な材料です。
5	金	軟飯 コーンシチュー キャベツのおかか和え	米 鶏肉　玉ねぎ　人参　じゃがいも　コーン　豆乳 キャベツ　かつお節	さつまいものきなこ和え （さつまいも　きなこ）	19	金	軟飯 みそだき 三度豆のやわらか煮	米 鶏肉　玉ねぎ　じゃがいも　人参 三度豆	トマトリゾット （米、トマト、鶏肉、玉ねぎ ブロッコリー）
6	土	軟飯 鶏肉のトマト煮 かぶらの含め煮	米 鶏肉　玉ねぎ　人参　ブロッコリー　トマト かぶら	かぼちゃの茶巾包み （かぼちゃ）	20	土	軟飯 鶏肉のトマト煮 かぶらの含め煮	米 鶏肉　玉ねぎ　人参　ブロッコリー　トマト かぶら	かぼちゃのレモン煮 （かぼちゃ、レモン汁）
9	火	軟飯 大根のそぼろ煮 ほうれん草の煮びたし	米 鶏肉　大根　人参　三度豆 ほうれん草	青菜がゆ （米、鶏肉、ほうれん草）	22	月	軟飯 コーンシチュー キャベツのおかか和え	米 鶏肉　玉ねぎ　人参　じゃがいも　コーン　豆乳 キャベツ　かつお節	焼きいも （さつまいも）
10	水	軟飯 ツナじゃが チンゲン菜ののり和え	米 ツナ　玉ねぎ　人参　じゃがいも チンゲン菜　のり	きなこごはん （米、きなこ）	23	火	軟飯 大根のそぼろ煮 ほうれん草の煮びたし	米 鶏肉　大根　人参　三度豆 ほうれん草	ジャムサンド （食パン、苺ジャム）
11	木	軟飯 魚のトマト煮 さつまいものスティック	米 白身魚　玉ねぎ　人参　トマト さつまいも	りんごのコンポート （りんご）	24	水	軟飯 ツナじゃが チンゲン菜ののり和え	米 ツナ　玉ねぎ　人参　じゃがいも チンゲン菜　のり	枝豆ごはん （米、枝豆）
12	金	軟飯 野菜のみそ煮 ブロッコリーの煮びたし	米 鶏肉　玉ねぎ　人参　大根 ブロッコリー	スイートパンプキン （かぼちゃ）	25	木	軟飯 魚のトマト煮 さつまいものスティック	米 白身魚　玉ねぎ　人参　トマト さつまいも	きなこマカロニ （きなこ、マカロニ）
13	土	軟飯 野菜のツナ和え 白菜のコーンクリーム煮	米 ツナ　玉ねぎ　人参　ブロッコリー 白菜　コーン	にゅうめん （そうめん、鶏肉、椎茸、 ほうれん草）	26	金	軟飯 豆腐の野菜あんかけ しろなの煮びたし	米 豆腐　ほうれん草　人参　まいたけ しろな	みそ煮込みうどん （うどん、鶏肉、白菜 人参）
15	月	軟飯 豆腐の野菜あんかけ しろなの煮びたし	米 豆腐　ほうれん草　人参　まいたけ しろな	じゃがいもおやき （じゃがいも、パセリ）	27	土	軟飯 野菜のツナ和え 白菜のコーンクリーム煮	米 ツナ　玉ねぎ　人参　ブロッコリー 白菜　コーン	ポテトサラダ （じゃがいも、人参、 ブロッコリー）
16	火	軟飯 魚のみそ煮 さつまいものカレー煮	米 白身魚　白菜　大根　椎茸 さつまいも　人参	焼きバナナ （バナナ）	29	月	軟飯 魚のみそ煮 さつまいものカレー煮	米 白身魚　白菜　大根　椎茸 さつまいも　人参	りんごの蒸しパン （ホットケーキミックス りんご）
17	水	軟飯 ほうれん草の甘辛煮 チンゲン菜かぼちゃのサラダ	米 鶏肉　ほうれん草　人参 チンゲン菜　かぼちゃ	りんごかん （りんごジュース、寒天）	30	火	軟飯 ほうれん草の甘辛煮 チンゲン菜かぼちゃのサラダ	米 鶏肉　ほうれん草　人参 チンゲン菜　かぼちゃ	のりポテト （じゃがいも、青のり）
18	木	軟飯 かぼちゃのそぼろ煮 ほうれん草の白和え	米 鶏肉　かぼちゃ　三度豆 ほうれん草　豆腐　人参	ツナ入りわかめごはん （米、ツナ、わかめ）	31	水	軟飯 かぼちゃのそぼろ煮 ほうれん草の白和え	米 鶏肉　かぼちゃ　三度豆 ほうれん草　豆腐　人参	さつまいもがゆ （米、さつまいも）

★この献立は後期食を基準に作成しています。中期食は、後期食のメニューから刻んだり、味を薄めたり、潰したものを提供しています。
前期食は、アクの少ない野菜をペースト状にして提供しています。
★後期食から、おやつを提供しています。
★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。