2024年 6月献立表(離乳食)

B	唑	午前食	主な材料	おやつ ()内は、主な材料です。	B	曜	午前食	主な材料	おやつ ()内は、主な材料です。
1	±	軟飯 大根そぼろ煮 ほうれん草の煮浸し	米 鶏肉 大根 しめじ 玉ねぎ ほうれん草 人参	青菜がゆ (米 鶏肉 ほうれん草)	17	月	軟飯 魚のトマトソースがけ 二色温サラダ	米 白身魚 トマト ブロッコリー キャベツ 人参	みそ風味がゆ (米 鶏肉 玉ねぎ しめじ 三度豆)
3	贝	軟飯 煮魚 小松菜ののり和え	米 白身魚 かぼちゃ 小松菜 人参 のり	いもようかん (さつまいも 寒天)	18	火	軟飯 かぼちゃの含め煮 キャベツのおかか和え	米 ツナ かぼちゃ しめじ 三度豆 キャベツ 人参 かつおぶし	じゃがいものおやき (じゃがいも 青のり 片栗粉)
4	火	軟飯 かぽちゃの含め煮 キャベツのおかか和え	米 ツナ かぼちゃ しめじ 三度豆 キャベツ 人参 かつおぶし	のりポテト (じゃがいも 青のり)	19	水	軟飯 高野豆腐と大根の含め煮 人参スティック	米 高野豆腐 大根 しめじ 人参	グリンピースごはん (米 グリンピース)
5	米	軟飯 豆腐のみそ煮 チンゲン菜の煮浸し	米 豆腐 三度豆 椎茸 チンゲン菜 人参	ミルクかん (粉ミルク 寒天)	20	木	軟飯 魚のカレー風味煮込み かぼちゃの煮もの	米 白身魚 人参 玉ねぎ 三度豆 かぽちゃ	りんごかん (りんごジュース 寒天)
6	木	軟飯 高野豆腐と大根の含め煮 人参スティック	米 高野豆腐 大根 しめじ 人参	そぼろごはん (米 鶏肉)	21	金	軟飯 豆腐のみそ煮 チンゲン菜の煮浸し	米 豆腐 三度豆 椎茸 チンゲン菜 人参	スイートポテト (さつまいも)
7	金	軟飯 魚のカレー風味煮込み かぼちゃの煮もの	米 白身魚 人参 玉ねぎ 三度豆 かぼちゃ	煮込みうどん (うどん 鶏肉 椎茸 人参 三度豆)	22	±	軟飯 大根そぼろ煮 ほうれん草の煮浸し	米 鶏肉 大根 しめじ 玉ねぎ ほうれん草 人参	野菜蒸しパン (ホットケーキミックス ブロッコリー 人参)
8	±	軟飯 さつまいものそぼろ煮 トマトスープ	米 鶏肉 さつまいも チンゲン菜 トマト 人参 玉ねぎ	焼きバナナ (バナナ)	24	月	軟飯 赤ちゃんマーボー 大根のみそ味スティック	米 豆腐 人参 椎茸 三度豆 大根	にゅうめん (そうめん 鶏肉 椎茸 ほうれん草)
10	月		米 豆腐 人参 椎茸 三度豆 大根	人参入りホットケーキ (ホットケーキミックス 人参)	25	火	軟飯 キャベツのうま煮 ブロッコリーのおかか和え	米 ツナ キャベツ 椎茸 人参 ブロッコリー かつおぶし	そぼろごはん (米 鶏肉 三度豆)
11	火	軟飯 キャベツのうま煮 ブロッコリーのおかか和え	米 ツナ キャベツ 椎茸 人参 ブロッコリー かつおぶし	りんごのコンポート (りんご)	26	水	軟飯 魚のスープ煮 じゃがいもスティック	米 白身魚 玉ねぎ 人参 しめじ ほうれん草 じゃがいも	かぼちゃの茶巾絞り (かぼちゃ)
12	水	軟飯 魚のスープ煮 じゃがいもスティック	米 白身魚 玉ねぎ 人参 しめじ ほうれん草 じゃがいも	マカロニきな粉 (マカロニ きな粉)	27	木	軟飯 かぼちゃのそぼろあんかけ 三度豆のやわらか煮	米 鶏肉 かぼちゃ ブロッコリー 三度豆 人参	米粉のりんご蒸しパン (米粉のケーキミックス りんご)
13	木		米 鶏肉 かぼちゃ ブロッコリー 三度豆 人参	ジャムサンド (麦ロール 苺ジャム)	28	金	軟飯 魚のトマトソースがけ 二色温サラダ	米 白身魚 トマト ブロッコリー キャベツ 人参	トマトリゾット (米 鶏肉 トマト 玉ねぎ 椎茸 三度豆)
14	金	軟飯 白菜のうま煮 さつまいもスティック	米 ツナ 白菜 人参 椎茸 さつまいも	かぼちゃ蒸しパン (ホットケーキミックス かぼちゃ)	29	±	軟飯 さつまいものそぼろ煮 トマトスープ	米 鶏肉 さつまいも チンゲン菜 トマト 人参 玉ねぎ	きな粉ごはん (米 きな粉)
15	±	軟飯 煮豆腐 白菜のおかか和え	米 豆腐 人参 ほうれん草 白菜 かつおぶし	かぽちゃのレモン煮 (かぽちゃ レモン汁)					

- ★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。