

2024年 9月献立表 (離乳食)

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。
2 月	軟飯 ツナとキャベツのうま煮 大根のみそ味スティック	米 ツナ キャベツ しめじ 人参 大根	スイートポテト (さつまいも)	17 火	軟飯 白菜のカレー煮 キャベツののり和え	米 鶏肉 白菜 人参 玉ねぎ キャベツ のり	バナナホットケーキ (ホットケーキミックス バナナ)
3 火	軟飯 白菜のカレー煮 キャベツののり和え	米 鶏肉 白菜 人参 玉ねぎ キャベツ のり	米粉の苺蒸しパン (米粉のケーキミックス 苺ジャム)	18 水	軟飯 魚のトマトソースがけ ほうれん草の煮浸し	米 白身魚 トマト 玉ねぎ 人参 しめじ ほうれん草	かぼちゃサンド (麦ロール かぼちゃ)
4 水	軟飯 大根と高野豆腐のそぼろ煮 人参スティック	米 鶏肉 大根 高野豆腐 三度豆 人参	みそおじや (米 鶏肉 三度豆)	19 木	軟飯 大根と高野豆腐のそぼろ煮 人参スティック	米 鶏肉 大根 高野豆腐 三度豆 人参	さつまいものきな粉和え (さつまいも きな粉)
5 木	軟飯 魚のトマトソースがけ ほうれん草の煮浸し	米 白身魚 トマト 玉ねぎ 人参 しめじ ほうれん草	りんごかん (りんごジュース 寒天)	20 金	軟飯 ツナとキャベツのうま煮 大根のみそ味スティック	米 ツナ キャベツ しめじ 人参 大根	トマトリゾット (米 鶏肉 トマト 玉ねぎ 椎茸 三度豆)
6 金	軟飯 豆腐の野菜あんかけ ブロッコリーのやわらか煮	米 豆腐 人参 チンゲン菜 えのき ブロッコリー	ポテトサラダ (じゃがいも 人参 ブロッコリー)	21 土	軟飯 ツナじゃが 豆腐のみそ汁	米 ツナ じゃがいも 人参 玉ねぎ 三度豆 豆腐 しめじ	かぼちゃのレモン煮 (かぼちゃ レモン果汁)
7 土	軟飯 ツナじゃが 豆腐のみそ汁	米 ツナ じゃがいも 人参 玉ねぎ 三度豆 豆腐 しめじ	かぼちゃの茶巾絞り (かぼちゃ)	24 火	軟飯 豆腐の野菜あんかけ ブロッコリーのやわらか煮	米 豆腐 人参 チンゲン菜 えのき ブロッコリー	じゃがいものカレーそぼろ煮 (鶏肉 じゃがいも)
9 月	軟飯 かぼちゃのそぼろあんかけ 三度豆のおかか和え	米 鶏肉 かぼちゃ 玉ねぎ 椎茸 三度豆 人参 かつおぶし	トマトマカロニ (マカロニ ツナ トマト しめじ パセリ)	25 水	軟飯 魚のカレー風味煮込み さつまいもスティック	米 白身魚 人参 玉ねぎ 三度豆 さつまいも	グリーンピースごはん (米 グリーンピース)
10 火	軟飯 煮豆腐 チンゲン菜のみそ風味	米 豆腐 白菜 人参 椎茸 チンゲン菜	かつおごはん (米 かつおぶし)	26 木	軟飯 かぼちゃのそぼろあんかけ 三度豆のおかか和え	米 鶏肉 かぼちゃ 玉ねぎ 椎茸 三度豆 人参 かつおぶし	ジャムサンド (麦ロール 苺ジャム)
11 水	軟飯 魚のカレー風味煮込み さつまいもスティック	米 白身魚 人参 玉ねぎ 三度豆 さつまいも	米粉の人参蒸しパン (米粉のケーキミックス 人参)	27 金	軟飯 煮豆腐 チンゲン菜のみそ風味	米 豆腐 白菜 人参 椎茸 チンゲン菜	にゅうめん (そうめん 鶏肉 椎茸 ほうれん草)
12 木	軟飯 鶏とじゃがいもの煮もの 小松菜の煮浸し	米 鶏肉 じゃがいも 人参 小松菜	そぼろごはん (米 鶏肉)	28 土	軟飯 煮魚 キャベツのおかか和え	米 白身魚 人参 三度豆 しめじ キャベツ かつおぶし	米粉のかぼちゃ蒸しパン (米粉のケーキミックス かぼちゃ)
13 金	軟飯 高野豆腐の含め煮 かぼちゃの煮もの	米 高野豆腐 人参 三度豆 椎茸 かぼちゃ	トマトかん (トマト 寒天)	30 月	軟飯 鶏とじゃがいもの煮もの 小松菜の煮浸し	米 鶏肉 じゃがいも 人参 小松菜	じゃがいものおやき (じゃがいも 青のり 片栗粉)
14 土	軟飯 煮魚 キャベツのおかか和え	米 白身魚 人参 三度豆 しめじ キャベツ かつおぶし	鶏とほうれん草のごはん (米 鶏肉 ほうれん草)				

★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。