

2024年 12月献立表 (離乳食)

※28日(土)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。
2月	軟飯 煮魚 白菜の煮びたし	米 白身魚 かぼちゃ 三度豆 白菜 人参	トマトリゾット (米 鶏肉 トマト ブロッコリー)	16月	軟飯 煮魚 白菜の煮びたし	米 白身魚 かぼちゃ 三度豆 白菜 人参	ふかしいも (さつまいも)
3火	軟飯 豆腐の中華煮 三度豆のおかか煮	米 豆腐 チンゲン菜 人参 椎茸 三度豆 かつお節	さつまいものきなこ和え (さつまいも きなこ)	17火	軟飯 豆腐の中華煮 三度豆のおかか煮	米 豆腐 チンゲン菜 人参 椎茸 三度豆 かつお節	じゃがいものお焼き (じゃがいも 青のり)
4水	軟飯 大根のそぼろ煮 ほうれん草ののり和え	米 鶏肉 大根 椎茸 人参 ほうれん草 のり	あずきごはん (米 あずき)	18水	軟飯 大根のそぼろ煮 ほうれん草ののり和え	米 鶏肉 大根 椎茸 人参 ほうれん草 のり	かつおごはん (米 かつお節)
5木	軟飯 魚と野菜のスープ煮 人参のきんぴら煮	米 白身魚 じゃがいも ブロッコリー 玉ねぎ 人参	煮込みうどん (うどん 鶏肉 ほうれん草 人参 椎茸)	19木	軟飯 魚と野菜のスープ煮 人参のきんぴら煮	米 白身魚 じゃがいも ブロッコリー 玉ねぎ 人参	のりポテト (じゃがいも 青のり)
6金	軟飯 大根とかぼちゃの甘辛煮 キャベツのおかか和え	米 ツナ かぼちゃ 大根 人参 キャベツ かつお節	米粉のココアケーキ (米粉のケーキックス ココア)	20金	軟飯 キャベツのそぼろ煮 かぼちゃの含め煮	米 鶏肉 キャベツ 人参 ほうれん草 かぼちゃ	米粉のかぼちゃ蒸しパン (米粉のケーキックス かぼちゃ)
7土	軟飯 豆腐と大根のうま煮 キャベツの人参のスープ	米 豆腐 大根 小松菜 キャベツ 人参	かぼちゃようかん (かぼちゃ 寒天)	21土	軟飯 豆腐と大根のうま煮 キャベツの人参のスープ	米 豆腐 大根 小松菜 キャベツ 人参	さつまいもの茶巾包み (さつまいも)
9月	軟飯 キャベツのそぼろ煮 かぼちゃの含め煮	米 鶏肉 キャベツ 人参 ほうれん草 かぼちゃ	さつまいものそぼろ煮 (さつまいも、鶏肉 人参)	23月	軟飯 鶏じゃが 大根スティック	米 鶏肉 玉ねぎ じゃがいも 人参 大根	マカロニのトマト煮 (マカロニ トマト 鶏肉 玉ねぎ パセリ)
10火	軟飯 鶏じゃが 大根スティック	米 鶏肉 玉ねぎ じゃがいも 人参 大根	焼きバナナ (バナナ)	24火	軟飯 かぼちゃのソイシチュー 人参とキャベツののり和え	米 鶏肉 かぼちゃ 玉ねぎ ブロッコリー 豆乳 人参 キャベツ のり	米粉の苺マールケーキ (米粉のケーキックス 苺ジャム)
11水	軟飯 魚のクリーム煮 キャベツのトマト煮	米 白身魚 豆乳 しめじ ブロッコリー 人参 キャベツ トマト なす	みそおじや (米 鶏肉 玉ねぎ 人参 三度豆)	25水	軟飯 魚のクリーム煮 キャベツのトマト煮	米 白身魚 豆乳 しめじ ブロッコリー 人参 キャベツ トマト なす	ツナと青菜ごはん (米 ほうれん草 ツナ)
12木	軟飯 魚のみそ煮 チンゲン菜の煮びたし	米 白身魚 玉ねぎ 三度豆 チンゲン菜	さつまいもりんご煮 (りんご さつまいも レーズン)	26木	軟飯 魚のみそ煮 チンゲン菜の煮びたし	米 白身魚 玉ねぎ 三度豆 チンゲン菜	スイートポテト (さつまいも)
13金	軟飯 みそ炊き ブロッコリーのやわらか煮	米 豆腐 ツナ じゃがいも 人参 玉ねぎ ブロッコリー	にゅうめん (そうめん 鶏肉 椎茸 人参 小松菜)	27金	軟飯 みそ炊き ブロッコリーのやわらか煮	米 豆腐 ツナ じゃがいも 人参 玉ねぎ ブロッコリー	バナナのきな粉和え (バナナ きなこ)
14土	軟飯 じゃがいものカレーそぼろ煮 白菜と人参のすまし汁	米 鶏肉 じゃがいも 玉ねぎ グリンピース 白菜 人参	マカロニきなこ (マカロニ きなこ)				

★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。(砂糖、塩、みそ、しょうゆなど)