

2025年 1月献立表 (離乳食)

※4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。
6	月	軟飯 鶏じゃが 三度豆含め煮	米 鶏肉 じゃがいも 玉ねぎ 人参 三度豆	にゅうめん (そうめん 人参 椎茸 ほうれん草)	20	月	軟飯 鶏じゃが 三度豆含め煮	米 鶏肉 じゃがいも 玉ねぎ 人参 三度豆	さつまいものきなこ和え (さつまいも きなこ)
7	火	軟飯 豆腐のそぼろ煮 かぼちゃのレモン煮	米 豆腐 鶏肉 人参 玉ねぎ かぼちゃ レモン汁	青菜ごはん (米 小松菜 人参)	21	火	軟飯 豆腐のそぼろ煮 かぼちゃのレモン煮	米 豆腐 鶏肉 人参 玉ねぎ かぼちゃ レモン汁	小松菜としらすのごはん (米 しらす 小松菜)
8	水	軟飯 ツナとじゃがいものカレー風煮 ほうれん草ののり和え	米 ツナ じゃがいも 人参 グリンピース ほうれん草 のり	みそ煮込みうどん (うどん 玉ねぎ 人参 椎茸)	22	水	軟飯 ツナとじゃがいものカレー風煮 ほうれん草ののり和え	米 ツナ じゃがいも 人参 グリンピース ほうれん草 のり	スイートパンプキン (かぼちゃ)
9	木	軟飯 魚のみそ煮 さつまいものスティック	米 白身魚 三度豆 人参 玉ねぎ さつまいも	のりポテト (じゃがいも 青のり)	23	木	軟飯 魚のみそ煮 さつまいものスティック	米 白身魚 三度豆 人参 玉ねぎ さつまいも	バナナのきなこ和え (バナナ きなこ)
10	金	軟飯 大根とツナのうま煮 粉ふきいも	米 ツナ 大根 ブロッコリー さつまいも じゃがいも	りんごかん (りんごジュース 寒天)	24	金	軟飯 魚の野菜あんかけ ほうれん草としめじのおかか和え	米 白身魚 玉ねぎ 人参 椎茸 ほうれん草 しめじ かつおぶし	かぼちゃようかん (かぼちゃ 寒天)
11	土	軟飯 さつまいものそぼろ煮 小松菜の煮びたし	米 鶏肉 さつまいも 人参 三度豆 小松菜 人参	ポテトサラダ (じゃがいも 人参 ブロッコリー)	25	土	軟飯 さつまいものそぼろ煮 小松菜の煮びたし	米 鶏肉 さつまいも 人参 三度豆 小松菜 人参	マカロニきなこ (マカロニ きなこ)
14	火	軟飯 大根と魚のみそ煮 ブロッコリーのおかか和え	米 白身魚 大根 白菜 かぼちゃ ブロッコリー かつおぶし	りんごの米粉ケーキ (米粉のケーキミックス りんご)	27	月	軟飯 豆腐の中華煮 さつまいもの含め煮	米 豆腐 鶏肉 白菜 椎茸 チンゲン菜 さつまいも 人参	トマトリゾット (米 玉ねぎ 人参 トマト 鶏肉 パセリ)
15	水	軟飯 小松菜のしらす煮 じゃがいものスティック	米 しらす 小松菜 人参 玉ねぎ じゃがいも	みそおじや (米 鶏肉 人参 しめじ)	28	火	軟飯 大根と魚のみそ煮 ブロッコリーのおかか和え	米 白身魚 大根 白菜 かぼちゃ ブロッコリー かつおぶし	ふかしいも (さつまいも)
16	木	軟飯 コーンシチュー 人参のきんぴら煮	米 鶏肉 じゃがいも 玉ねぎ コーン 豆乳 人参	オレンジかん (オレンジジュース 寒天)	29	水	軟飯 小松菜のしらす煮 じゃがいものスティック	米 しらす 小松菜 人参 玉ねぎ じゃがいも	わかめごはん (米 わかめ 人参)
17	金	軟飯 さつまいもと大豆の甘辛煮 三度豆のおかか煮	米 大豆 さつまいも 人参 三度豆 かつおぶし	バナナホットケーキ (ホットケーキミックス バナナ)	30	木	軟飯 コーンシチュー 人参のきんぴら煮	米 鶏肉 じゃがいも 玉ねぎ コーン 豆乳 人参	きなこミルク寒 (豆乳 きなこ 寒天)
18	土	軟飯 野菜と鶏肉のトマト煮 かぼちゃの含め煮	米 鶏肉 玉ねぎ 人参 キャベツ トマト かぼちゃ	さつまいもの茶巾絞り (さつまいも)	31	金	軟飯 さつまいもと大豆の甘辛煮 三度豆のおかか煮	米 大豆 さつまいも 人参 三度豆 かつおぶし	ツナ入りじゃがいもおやき (ツナ じゃがいも パセリ)

★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)