



12月 離乳食献立表(中期)



今川学園 園長 篠瀬 実千代

日	曜日	献立名		主な材料	日	曜日	献立名		主な材料
		主食	おかず				主食	おかず	
1	木	軟飯	あんかけ豆腐 大根の磯風味 人参とねぎのすまし汁	豆腐・小松菜・醤油・片栗粉 大根・麩・もみのり 人参・ねぎ・醤油	16	金	軟飯	ひき肉と人参のくず煮 キャベツのおかか煮 じゃが芋スープ	鶏ミンチ・人参・醤油・片栗粉 キャベツ・おかか・醤油 じゃが芋・玉ねぎ・醤油
2	金	軟飯	吉野煮 三度豆のおかか和え 豆腐とねぎのみそ汁	鶏ミンチ・じゃが芋・玉ねぎ・人参・醤油・片栗粉 三度豆・おかか・醤油 豆腐・ねぎ・みそ	17	土			
3	土		作品展・バザー		19	月	軟飯	鮭のつぶつぶ煮 ゆで野菜のおかか風味 きゅうりのスープ	鮭・豆腐・三度豆・醤油 ブロッコリー・人参・おかか・醤油 きゅうり・醤油
5	月	軟飯	鶏と大根の五目煮 かぼちゃの甘煮 麩とほうれん草のすまし汁	鶏ミンチ・大根・人参・醤油 かぼちゃ 麩・ほうれん草・醤油	20	火	軟飯	ひき肉と大根のとろみ煮 白菜のお浸し 豆腐とほうれん草のみそ汁	鶏ミンチ・大根・醤油・片栗粉 白菜・人参・おかか 豆腐・ほうれん草・みそ
6	火	軟飯	高野豆腐とブロッコリーのだし煮 じゃが芋と人参の煮物 キャベツと玉ねぎのみそ汁	高野豆腐・ブロッコリー・醤油 じゃが芋・人参・醤油 キャベツ・玉ねぎ・みそ	21	水	軟飯	白身魚とブロッコリーの薄味煮 かぼちゃのそぼろ煮 人参と玉ねぎのすまし汁	白身魚・ブロッコリー・醤油 鶏ミンチ・かぼちゃ・醤油 人参・玉ねぎ・醤油
7	水	軟飯	高野豆腐と白菜のみそ炒め ほうれん草のポツテリ煮 麩と玉ねぎのすまし汁	高野豆腐・白菜・人参・みそ ほうれん草 麩・玉ねぎ・醤油	22	木	軟飯	高野豆腐と人参の煮物 小松菜のやわらか煮 麩と玉ねぎのすまし汁	高野豆腐・人参・醤油 小松菜・醤油 麩・玉ねぎ・醤油
8	木	軟飯	白身魚のきゅうりのばし じゃが芋のピューレ 白菜と人参のみそ汁	白身魚・きゅうり・醤油 じゃが芋・醤油 白菜・人参・みそ	23	金		天皇誕生日	
9	金	軟飯	いり豆腐 ゆでブロッコリー 麩と青菜のすまし汁	鶏ミンチ・豆腐・人参・醤油 ブロッコリー 麩・青菜・醤油	24	土			
10	土				26	月	軟飯	ミニおでん ほうれん草の磯和え 白菜と人参のみそ汁	鶏ミンチ・じゃが芋・大根・人参・醤油 ほうれん草・のり・醤油 白菜・人参・みそ
12	月	うどん	けんちんうどん さつまいもの甘煮 三度豆のくたくた煮／とろとろりんご	うどん・豆腐・大根・人参・醤油 さつまいも・砂糖 三度豆・ツナ・醤油／りんご	27	火	うどん	野菜煮こみうどん さつまいもマッシュ 三度豆のやわやか煮／ベイクドバナナ	うどん・鶏ミンチ・人参・玉ねぎ・青ねぎ さつまいも 三度豆・醤油／バナナ
13	火	軟飯	かぼちゃとひき肉の煮物 ほうれん草のおかか煮 納豆汁	鶏ミンチ・かぼちゃ・醤油 ほうれん草・おかか・醤油 納豆・ねぎ・みそ	28	水	軟飯	高野豆腐とほうれん草の煮物 千切大根のくたくた煮 かぼちゃと玉ねぎのみそ汁	高野豆腐・ほうれん草・醤油 千切大根・人参・醤油 かぼちゃ・玉ねぎ・みそ
14	水	軟飯	鮭と野菜の煮物 小松菜のポツテリ煮 大根と人参のみそ汁	鮭・人参・玉ねぎ・醤油 小松菜・醤油 大根・人参・みそ	29	木			
15	木	軟飯	豆腐とほうれん草のあっさり煮 大根と人参のポツテリ煮 レタススープ	豆腐・ほうれん草・醤油 人参・大根・醤油 レタス・人参・醤油	30	土		年末休館日	

※材料に記載していませんが、適宜和風だしを使用します。

