



2月 離乳食献立表(後期)



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	肉じゃが ほうれん草のくず煮 えのきとわかめのみそ汁	鶏ミンチ・じゃが芋・人参・玉ねぎ・醤油 ほうれん草・醤油・片栗粉 えのき・わかめ・みそ	17	土	軟飯	白身魚のスープ煮 ブロッコリーと麩のおひたし 麩とわかめのみそ汁	白身魚・じゃが芋・人参・玉ねぎ・醤油 ブロッコリー・麩・醤油 麩・わかめ・みそ
2	金	軟飯	高野豆腐と人参の煮物 三度豆のごま和え 鶏ミンチのつくね汁	高野豆腐・人参・醤油 三度豆・ごま・醤油 鶏ミンチ・玉ねぎ・三つ葉・醤油	19	月	軟飯	ココロコハンバーグ ゆで野菜のおかか風味 青菜とうず揚げのみそ汁	鶏ミンチ・麩・人参・醤油 ブロッコリー・人参・おかか・醤油 青菜・うず揚げ・みそ
3	土	軟飯	白身魚と人参のうすくず煮 ほうれん草ののり和え 里芋と人参のみそ汁	白身魚・人参・青菜・醤油・片栗粉 ほうれん草・刻みのり・醤油 里芋・人参・みそ	20	火	軟飯	豆腐とひき肉のおだんご さつま芋の甘煮 えのきと三つ葉のすまし汁	豆腐・鶏ミンチ・玉葱・片栗粉・塩・醤油・砂糖 さつま芋・砂糖 えのき・三つ葉・醤油
5	月	軟飯	ひき肉とさつま芋の煮物 小松菜のうま煮 納豆汁	鶏ミンチ・さつま芋・醤油 小松菜・醤油 納豆・ねぎ・みそ	21	水	軟飯	白身魚とブロッコリーの吉野煮 三度豆のおかか和え もやしと人参のみそ汁	白身魚・ブロッコリー・醤油・片栗粉 三度豆・おかか・醤油 もやし・人参・みそ
6	火	軟飯	白身魚のおろし煮 人参のきんぴら 春雨とわかめのすまし汁	白身魚・大根・ねぎ・醤油 人参・ごま油・醤油・砂糖 春雨・わかめ・醤油	22	木	軟飯	肉だんご 人参のきんぴら キャベツとえのきのみそ汁	豚ミンチ・玉ねぎ・豆腐・塩・片栗粉 人参・ごま油・醤油・砂糖 キャベツ・えのき・みそ
7	水	軟飯	じゃが芋とツナの炊き合わせ ゆでブロッコリー ミネストローネ	じゃが芋・玉ねぎ・人参・ツナ缶・醤油 ブロッコリー 玉ねぎ・人参・パスタ・トマトピューレ・塩	23	金	軟飯	ひき肉と大根のトロみ煮 小松菜とツナの和え物 じゃが芋とわかめのすまし汁	鶏ミンチ・大根・醤油・片栗粉 小松菜・ツナ・醤油 じゃが芋・わかめ・醤油
8	木	軟飯	玉ねぎと青菜のそぼろあんかけ ほうれん草のお浸し かぶと人参のすまし汁	豚ミンチ・玉ねぎ・青菜・醤油・片栗粉 ほうれん草・おかか・醤油 かぶ・人参・淡口醤油	24	土	軟飯		生活発表会
9	金	軟飯	いり豆腐 三度豆のくたくた煮 玉ねぎとわかめのみそ汁	鶏ミンチ・豆腐・人参・醤油 三度豆・醤油 玉ねぎ・わかめ・みそ	26	月	軟飯	豆腐の野菜あんかけ ブロッコリー入りマッシュポテト 白菜と人参のみそ汁	豆腐・人参・ブロッコリー・キャベツ・醤油・片栗粉 じゃが芋・ブロッコリー・醤油 白菜・人参・みそ
10	土	軟飯	白身魚の煮つけ 人参のグラッセ風 じゃが芋と小松菜のみそ汁	白身魚・醤油・砂糖・片栗粉 人参・砂糖・サラダ油 じゃが芋・小松菜・みそ	27	火	軟飯	鮭の磯辺和え じゃが芋と人参の煮物 豆腐と玉ねぎのみそ汁	鮭・ほうれん草・のり じゃが芋・人参・醤油 豆腐・玉ねぎ・みそ
12	月	軟飯		振替休日	28	水	軟飯	鱈とブロッコリーの薄味煮 三度豆と人参の煮物 じゃが芋と青菜のみそ汁	鱈・ブロッコリー・醤油 三度豆・人参・醤油 じゃが芋・青菜・みそ
13	火	軟飯	筑前煮 小松菜のポツテリ煮 白菜とわかめのみそ汁	鶏ミンチ・人参・大根・里芋・醤油 小松菜・醤油 白菜・わかめ・みそ					
14	水	軟飯	鮭のグリーンソース 白菜のおかか煮 えのきと麩のすまし汁	鮭・ほうれん草・醤油 白菜・おかか・醤油 えのき・麩					
15	木	軟飯	ツナじゃが ほうれん草としらすのり もやしとねぎのみそ汁	ツナ・じゃが芋・玉ねぎ・人参・醤油 ほうれん草・しらす・刻みのり・醤油 もやし・ねぎ・醤油					
16	金	軟飯	野菜のそぼろあんかけ 干切大根のくたくた煮 豆腐と小松菜のみそ汁	鶏ミンチ・人参・玉ねぎ・じゃが芋・醤油・片栗粉 干切大根・人参・醤油 豆腐・小松菜・みそ					

※適宜和風だしを使用します。