



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	金	うどん	あんかけうどん 白菜と小松菜のみそ煮 りんごポテト	うどん・鶏ひき肉・かぼちゃ・白ネギ・しいたけ戻し汁・醤油 白菜・小松菜・みそ りんご・じゃがいも	18	月	軟飯	肉じゃがトマト風味 かぼちゃとりんごのころころ煮 小松菜と白菜のみそ汁	鶏ひき肉・玉ねぎ・人参・トマト水煮 かぼちゃ・りんご 小松菜・白菜・みそ
2	土	おじや	ツナのミルクおじや 鱈のだし煮 ブロッコリーのやわらか煮	米・ツナ缶・玉ねぎ・人参・ほうれん草・スキムミルク 鱈 ブロッコリー	19	火	軟飯	鱈の豆腐団子 大根のあおさスティック煮 もやしとほうれん草のみそ汁	鱈・豆腐・玉ねぎ・人参・醤油 大根・あおさ もやし・ほうれん草・みそ
4	月	軟飯	肉じゃが ほうれん草の磯和え レタスと豆苗の味噌汁	鶏ひき肉・玉ねぎ・人参・じゃが芋・醤油 ほうれん草・刻みのり レタス・豆苗・みそ	20	水	うどん	鶏ささみのあんかけうどん 小松菜のおかか煮/千切大根の煮物 (午後のおやつ)こふきいも	うどん・鶏ささみ・人参・青ねぎ・醤油 小松菜・かつお節/千切大根・玉ねぎ・青梗菜・醤油 じゃが芋・青のり
5	火	軟飯	鮭のみぞれ煮 千切大根の煮物 / 麩とねぎのみそ汁 (午後のおやつ)さつまいもボール	鮭・大根 千切大根・人参・水菜・醤油 / 麩・ねぎ さつまいも・片栗粉	21	木	軟飯	高野豆腐の含め煮 キャベツのうま煮 里芋とねぎのみそ汁	高野豆腐・大根・人参・醤油 キャベツ・玉ねぎ・醤油 里芋・ねぎ・みそ
6	水	おじや	トマト風味そぼろおじや 人参ときゅうりのスティック煮 小松菜とえのきのみそ汁	米・鶏ひき肉・玉ねぎ・人参・キャベツ・トマト缶 人参・きゅうり・かつお節 小松菜・みそ	22	金	軟飯	肉だんご ブロッコリーと人参スティック レタスとねぎのみそ汁	鶏ミンチ・玉ねぎ・醤油・片栗粉 ブロッコリー・人参 レタス・ねぎ・みそ
7	木	軟飯	鱈のかぼちゃ煮 ほうれん草と人参の煮物 大根と白菜のみそ汁	鱈・かぼちゃ ほうれん草・人参・三度豆・醤油 大根・白菜・ねぎ・みそ	23	土	おじや	ミネストローネおじや バナナの甘煮	米・マカロニ・ツナ缶・玉ねぎ・人参・三度豆・じゃが芋・トマトピューレ バナナ
8	金	軟飯	豆腐のみそ煮 茹でブロッコリー 千切大根とねぎのすまし汁	絹揚げ・人参・玉ねぎ・じゃが芋・みそ ブロッコリー 千切大根・ねぎ・醤油	25	月	軟飯	ひきずり もやしと豆苗の煮物 玉ねぎとニラのみそ汁	鶏ひき肉・豆腐・麩・白菜・ねぎ・醤油 もやし・豆苗・人参・醤油 玉ねぎ・ニラ・みそ
9	土	おじや	鱈のおじや 玉ねぎと人参のミルクスープ	米・鱈・ほうれん草・かつお節 玉ねぎ・人参・スキムミルク・みそ	26	火	軟飯	鱈と花野菜の焼き合わせ 春菊と人参の豆乳煮 玉ねぎと人参のみそ汁	鱈・ブロッコリー・カリフラワー 春菊・人参・豆乳 玉ねぎ・人参・みそ
11	月			建国記念日	27	水	軟飯	芋煮 ほうれん草の白和え 大根とねぎのみそ汁	鶏ひき肉・里芋・人参・ねぎ・醤油 ほうれん草・豆腐・人参・醤油 大根・ねぎ・みそ
12	火	軟飯	野菜のそぼろあんかけ 青菜のおかか煮 ブロッコリーとわかめのみそ汁	鶏ひき肉・人参・玉ねぎ・じゃが芋 青菜・かつお節 ブロッコリー・わかめ・みそ	28	木	軟飯	鮭と葉物の含め煮 かぼちゃサラダ 小松菜とねぎのみそ汁	鮭・白菜・キャベツ・人参・醤油 かぼちゃ・ほうれん草 小松菜・ねぎ・みそ
13	水	軟飯	鮭の人参ソース 小松菜のポテリ煮 / 大根とねぎのみそ汁 (午後のおやつ)さつまいもの甘煮	鮭・人参 小松菜・醤油 / 大根・ねぎ さつまいも					
14	木	うどん	けんちんうどん 千切大根と春雨の煮物 / 青菜と人参の磯煮 (午後のおやつ)りんごの甘煮	うどん・鶏ひき肉・焼き豆腐・大根・人参・里芋・醤油 千切大根・春雨・玉ねぎ・醤油 / 青菜・人参・刻みのり りんご					
15	金	軟飯	鮭の玉ねぎの炊き合わせ 千切大根の煮物 ほうれん草とわかめのみそ汁	鮭・玉ねぎ・醤油 千切大根・人参・三度豆・醤油 ほうれん草・わかめ・みそ					
16	土	おじや	ツナのうま味おじや ブロッコリーともやしのうま煮	米・ツナ缶・人参・小松菜 ブロッコリー・もやし・醤油					

※適宜和風だしを使用します。