



R6年 12月 離乳食献立表《中期》

今川学園 園長 高野 員江

日	曜日	献立名		主 な 材 料	月	曜日	献立名		主 な 材 料	
		主食	お か ず				主食	お か ず		
2	月	軟飯	鶏ミンチの野菜あんかけ 小松菜のサラダ 水菜のすまし汁	鶏ミンチ・豆腐・キャベツ・玉ねぎ・人参・醤油・だし 小松菜・人参・醤油・だし 水菜・わかめ・醤油・だし	18	水	うどん	うどんの野菜煮 大根の煮物 白菜の磯煮	うどん・鶏ミンチ・人参・ねぎ・醤油・だし 大根・人参・三度豆・醤油・だし 白菜・青のり・醤油・だし	
3	火	軟飯	鰯のだし煮 大根の煮物 麩のすまし汁	鰯・玉ねぎ・人参・醤油・だし 大根・人参・三度豆・醤油・だし 麩・三つ葉・醤油・だし	19	木	軟飯	鶏ミンチの野菜煮 ブロッコリーのだし煮 レタスのすまし汁	鶏ミンチ・玉ねぎ・人参・醤油・だし ブロッコリー・人参・醤油・だし レタス・麩・醤油・だし	
4	水	軟飯	鶏ミンチと野菜の一緒煮 大根の煮物 豆腐のみそ汁	鶏ミンチ・じゃが芋・人参・醤油・だし 大根・ブロッコリー・人参・醤油・だし 豆腐・大根・ねぎ・みそ・だし	20	金	軟飯	鶏ミンチの野菜煮 ほうれん草のサラダ 玉ねぎのみそ汁	鶏ミンチ・かぼちゃ・玉ねぎ・醤油・だし ほうれん草・人参・醤油・だし 玉ねぎ・人参・みそ・だし	
5	木	軟飯	ツナと野菜の一緒煮 ほうれん草のごま和え 白菜のみそ汁	ツナ・玉ねぎ・人参・醤油・だし ほうれん草・人参・ごま・醤油・だし 白菜・麩・みそ・だし	21	土	おじや	おじや	米・ツナ・玉ねぎ・ねぎ・人参・三度豆・醤油・だし	
6	金	うどん	うどんの野菜あんかけ 玉ねぎの煮物 キャベツのサラダ	うどん・鶏ミンチ・ほうれん草・醤油・だし 玉ねぎ・人参・醤油・だし キャベツ・人参・醤油・だし	23	月	軟飯	鶏ミンチの野菜あんかけ きゅうりのサラダ ほうれん草のみそ汁	鶏ミンチ・玉ねぎ・人参・キャベツ・醤油・だし きゅうり・人参・醤油・だし ほうれん草・人参・みそ・だし	
7	土		バザー			24	火	うどん	うどんと野菜の一緒煮 ポテトサラダ 白菜のすまし汁	うどん・ツナ・玉ねぎ・ほうれん草・醤油・だし じゃが芋・きゅうり・醤油・だし 白菜・人参・醤油・だし
9	月	軟飯	鶏ミンチのあんかけ 高野豆腐の煮物 玉ねぎのすまし汁	鶏ミンチ・玉ねぎ・人参・醤油・だし 高野豆腐・人参・三度豆・醤油・だし 玉ねぎ・人参・ねぎ・醤油・だし	25	水	軟飯	豆腐と野菜の一緒煮 キャベツのおかか和え 小松菜のみそ汁	鶏ミンチ・豆腐・玉ねぎ・人参・醤油・だし キャベツ・人参・かつお粉・醤油・だし 小松菜・麩・みそ・だし	
10	火	軟飯	鶏ミンチの野菜あんかけ ブロッコリーのサラダ 小松菜のみそ汁	鶏ミンチ・玉ねぎ・じゃが芋・人参・醤油・だし ブロッコリー・人参・醤油・だし 小松菜・麩・みそ・だし	26	木	軟飯	鮭のみそ煮込み ほうれん草のサラダ わかめのすまし汁	鮭・玉ねぎ・豆腐・人参・みそ・だし ほうれん草・人参・醤油・だし わかめ・玉ねぎ・醤油・だし	
11	水	軟飯	鰯のおろし煮 ほうれん草のおかか和え さつま芋のみそ汁	鰯・大根・玉ねぎ・三度豆・醤油・だし ほうれん草・人参・かつお粉・醤油・だし さつま芋・人参・ねぎ・みそ・だし	27	金	軟飯	鶏ミンチの野菜煮 白菜の磯和え さつま芋のみそ汁	鶏ミンチ・かぼちゃ・じゃが芋・人参・だし 白菜・人参・青のり・醤油・だし さつま芋・わかめ・みそ・だし	
12	木	軟飯	鶏ミンチと豆腐の野菜あんかけ キャベツのだし煮 じゃが芋のみそ汁	鶏ミンチ・豆腐・玉ねぎ・ほうれん草・醤油・だし キャベツ・人参・醤油・だし じゃが芋・玉ねぎ・人参・みそ・だし	28	土	おじや	おじや	米・ツナ・豆腐・玉ねぎ・人参・小松菜・醤油・だし	
13	金	軟飯	ツナの野菜煮 三度豆のサラダ さつま芋のみそ汁	ツナ・玉ねぎ・人参・三度豆・醤油・だし 三度豆・人参・醤油・だし さつま芋・玉ねぎ・みそ・だし	30	月	年末休館日			
14	土	おじや	おじや	米・ツナ・玉ねぎ・人参・小松菜・醤油・だし	31	火	年末休館日			
16	月	軟飯	豆腐の野菜あんかけ ほうれん草のおかか煮 大根のみそ汁	鶏ミンチ・豆腐・小松菜・人参・醤油・だし ほうれん草・人参・かつお粉・醤油・だし 大根・ねぎ・みそ・だし	※必要に応じて片栗粉(とろみ付け)を使用する時があります。 ※離乳食は「かつおだし」を使用しています。					
17	火	軟飯	鰯の野菜煮 小松菜のサラダ 大根のすまし汁	鰯・玉ねぎ・人参・醤油・だし 小松菜・ツナ・醤油・だし 大根・人参・醤油・だし						