



R6年 12月 離乳食献立表《後期》

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	豚ミンチの野菜あんかけ 小松菜のサラダ えのきのすまし汁/三度豆スティック	豚ミンチ・豆腐・キャベツ・玉ねぎ・人参・醤油・だし 小松菜・人参・醤油・だし えのき・水菜・醤油・だし/三度豆	18	水	うどん	うどんの野菜煮 大根の煮物 白菜の磯煮/三度豆スティック	うどん・鶏ミンチ・人参・しいたけ・ねぎ・醤油・だし 大根・うす揚げ・人参・三度豆・醤油・だし 白菜・青のり・醤油・だし/三度豆	
3	火	軟飯	鰯のだし煮 大根の煮物 麩のすまし汁/人参スティック	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/人参	19	木	軟飯	鶏ミンチの野菜煮 ブロッコリーのだし煮 レタススープ/きゅうりスティック	鶏ミンチ・玉ねぎ・人参・ピーマン・醤油・だし ブロッコリー・人参・醤油・だし レタス・椎茸・鶏ガラ/きゅうり	
4	水	軟飯	鶏ミンチと野菜の一緒煮 絹揚げの煮物 なめこのみそ汁/大根スティック	鶏ミンチ・じゃが芋・人参・醤油・だし 絹揚げ・大根・ブロッコリー・醤油・だし なめこ・豆腐・ねぎ・みそ・だし/大根	20	金	軟飯	ミンチの野菜煮 ほうれん草のサラダ マカロニのスープ/人参スティック	合い挽きミンチ・かぼちゃ・玉ねぎ・醤油・だし ほうれん草・人参・醤油・だし マカロニ・しめじ・玉ねぎ・鶏ガラ/人参	
5	木	軟飯	ツナとエリンギの一緒煮 ほうれん草のごま和え 白菜のみそ汁/きゅうりスティック	ツナ・エリンギ・玉ねぎ・人参・醤油・だし ほうれん草・人参・ごま・醤油・だし 白菜・しめじ・みそ・だし/きゅうり	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 ひじきの煮物 キャベツのサラダ/じゃが芋スティック	うどん・豚ミンチ・ほうれん草・もやし・醤油・だし ひじき・玉ねぎ・人参・醤油・だし キャベツ・人参・醤油・だし/じゃが芋	23	月	軟飯	鶏ミンチの野菜あんかけ きゅうりのサラダ ニラスープ/三度豆スティック	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 ニラ・人参・鶏ガラ/三度豆	
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 白菜のスープ/人参スティック	うどん・ツナ・玉ねぎ・しめじ・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・鶏ガラ/人参
9	月	軟飯	鶏ミンチのあんかけ 高野豆腐の煮物 里芋のすまし汁/大根スティック	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 里芋・人参・ねぎ・醤油・だし/三度豆	25	水	軟飯	豆腐と野菜の一緒煮 ピーマンのおかか和え 小松菜のみそ汁/きゅうりスティック	鶏ミンチ・豆腐・玉ねぎ・人参・醤油・だし ピーマン・キャベツ・かつお粉・醤油・だし 小松菜・麩・みそ・だし/きゅうり	
10	火	軟飯	豚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/きゅうりスティック	豚ミンチ・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/きゅうり	26	木	軟飯	鮭のみそ煮込み ほうれん草のサラダ わかめのみそ汁/大根スティック	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/大根	
11	水	軟飯	鱈のおろし煮 ほうれん草のおかか和え さつま芋のみそ汁/さつま芋スティック	鱈・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/さつま芋	27	金	軟飯	牛ミンチの野菜煮 白菜の磯和え さつま芋のみそ汁/じゃが芋スティック	牛ミンチ・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・しめじ・みそ・だし/じゃが芋	
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 じゃが芋のスープ/三度豆スティック	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・鶏ガラ/三度豆	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 千切り大根のサラダ さつま芋のみそ汁/人参スティック	ツナ・玉ねぎ・人参・三度豆・醤油・だし 千切り大根・三度豆・醤油・だし さつま芋・玉ねぎ・みそ・だし/人参	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 なめこのみそ汁/じゃが芋スティック	鶏ミンチ・豆腐・小松菜・人参・里芋・醤油・だし ほうれん草・人参・かつお粉・醤油・だし なめこ・うす揚げ・ねぎ・みそ・だし/じゃが芋				※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	鱈の野菜煮 小松菜のサラダ のっぺい汁/大根スティック	鱈・玉ねぎ・人参・醤油・だし 小松菜・ツナ・醤油・だし 大根・人参・里芋・なめこ・しいたけ・醤油・だし/大根						