



2024年1月 どんぐりこども園離乳食 中期・後期予定献立表



日にち	曜日	初期5～6ヶ月頃	材料	中期7～8ヶ月頃	材料	後期9～11ヶ月頃	材料	日にち	曜日	初期5～6ヶ月頃	材料	中期7～8ヶ月頃	材料	後期9～11ヶ月頃	材料
4	木					軟飯 野菜のそぼろ煮 マカロニ煮 麩のスープ	米 豚肉・玉ねぎ・人参 マカロニ・キャベツ 麩	19	金					軟飯 そぼろ煮 白菜ともやしのおかか煮 小松菜のすまし汁	米 豚肉・玉ねぎ・人参 白菜・もやし・かつお節 小松菜
5	金					味噌肉うどん わかめ・玉ねぎ かぼちゃの甘煮	うどん・豚肉 わかめ・玉ねぎ かぼちゃ・人参	20	土					軟飯 鶏と野菜の煮物 麩とわかめのスープ	米 鶏肉・人参・玉ねぎ 麩・わかめ
6	土					軟飯 豚肉と野菜の煮物 高野豆腐のすまし汁	米 豚肉・人参・玉ねぎ 高野豆腐	22	月					軟飯 鶏肉の照り煮 人参の煮物 キャベツと玉ねぎの味噌汁	米 鶏肉 人参 キャベツ・玉ねぎ
9	火					軟飯 鶏肉のケチャップ煮 ひじき煮 大根の味噌汁	米 鶏肉 ひじき・人参 大根	23	火					軟飯 ボークシチュー ほうれん草の納豆和え	米 豚肉・じゃが芋 玉ねぎ・人参・牛乳 ほうれん草・納豆・もやし
10	水					軟飯 肉豆腐 小松菜の磯香煮 じゃが芋のスープ	米 豚肉・豆腐・玉ねぎ・人参 小松菜・もやし・海苔・かつお節 じゃが芋	24	水					軟飯 豚肉と野菜の煮物 豆腐のすまし汁	米 豚肉・長ねぎ もやし・人参 豆腐
11	木					軟飯 カレーの煮つけ 白菜のお浸し 麩のすまし汁	米 カレー 白菜・人参 麩	25	木					味噌煮込みうどん さつま芋の甘煮	うどん・豚肉 キャベツ・人参 さつま芋
12	金					軟飯 豚肉と野菜の煮物 キャベツの煮びたし マカロニスープ	米 豚肉・人参 キャベツ・玉ねぎ マカロニ	26	金					軟飯 鮭の煮つけ 三色お浸し マカロニスープ	米 鮭 キャベツ・もやし・人参 マカロニ
13	土					軟飯 鶏肉の煮物 野菜のすまし汁	米 鶏肉 玉ねぎ・人参・大根	27	土					軟飯 あんかけ煮 ポトフ風	米 豚肉・キャベツ じゃが芋・人参・玉ねぎ
15	月					トマトスープパスタ 切干大根煮	スパゲティ・豚肉 トマト・玉ねぎ 切干大根・人参	29	月					軟飯 鶏肉と野菜のケチャップ煮 スパゲティ煮	米 鶏肉・玉ねぎ・人参 スパゲティ・きゅうり
16	火					軟飯 豚肉と野菜の煮物 わかめのすまし汁	米 豚肉・玉ねぎ・人参 キャベツ・長ねぎ わかめ	30	火					軟飯 すき焼き風煮 小松菜のツナ煮 切干大根と麩の味噌汁	米 豚肉・豆腐・白菜 小松菜・ツナ・人参 切干大根と麩
17	水					食パン 冬野菜のシチュー ひじき煮	食パン 鶏肉・じゃが芋 白菜・大根・牛乳 ひじき・人参	31	水					食パン 白菜のシチュー 高野豆腐の煮物	食パン 白菜・人参 牛乳・玉ねぎ 高野豆腐・もやし・きゅうり
18	木					軟飯 具沢山ケチャップ煮 ビーフン煮 長ねぎのスープ	米 豚肉・玉ねぎ・ピーマン ビーフン・きゅうり 長ねぎ								

*材料購入の関係上、多少の変更はご了承願います。

*献立の「軟飯・お粥・つぶし粥」に使用しているお米は、国内産です。

*保育園ではいろいろな食材を使用しております。献立表の材料名もご覧いただき、食べたことがない食材は事前にご家庭でお試し下さい。