



2024年12月 どんぐりこども園離乳食中期・後期予定献立表



日	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	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
2	月			全がゆ 鶏肉のシチュー	米 鶏肉・玉ねぎ 人参・牛乳	全がゆ~軟飯 鶏肉のシチュー	米 鶏肉・玉ねぎ 人参・牛乳	16	月			煮込みうどん 切干大根煮	うどん・麩 もやし・人参 切干大根・いんげん	煮込みうどん 切干大根煮	うどん・豚肉・麩 もやし・人参 切干大根・いんげん
				さつまいの甘煮	さつまい	さつまいの甘煮	さつまい								
3	火			全がゆ 豆腐の煮物 スパゲティ煮 キャベツの味噌汁	米 豆腐 スパゲティ・きゅうり キャベツ	全がゆ~軟飯 肉豆腐 スパゲティ煮 キャベツの味噌汁	米 豚肉・豆腐 スパゲティ・きゅうり キャベツ	17	火			パンがゆ 冬野菜のシチュー	食パン 鶏肉・かぼちゃ・白菜 玉ねぎ・人参・牛乳 もやし・キャベツ	パンがゆ~食パン 冬野菜のシチュー	食パン 鶏肉・かぼちゃ・白菜 玉ねぎ・人参・牛乳 もやし・キャベツ・かつお節・海苔
4	水			全がゆ 白身魚の煮つけ 小松菜のお浸し 玉ねぎのすまし汁	米 カレイ もやし・人参・小松菜 玉ねぎ	全がゆ~軟飯 白身魚の煮つけ 小松菜のお浸し 玉ねぎのすまし汁	米 カレイ もやし・人参・小松菜 玉ねぎ	18	水			全がゆ 豆腐の煮物 マカロニ煮 玉ねぎのスープ	米 豆腐・長ねぎ マカロニ・きゅうり 玉ねぎ	全がゆ~軟飯 麻婆豆腐 マカロニ煮 玉ねぎのスープ	米 豚肉・豆腐・長ねぎ マカロニ・きゅうり 玉ねぎ
5	木			全がゆ 野菜のそぼろ煮 納豆煮 マカロニスープ	米 鶏肉・玉ねぎ・人参 納豆・キャベツ マカロニ	全がゆ~軟飯 野菜のそぼろ煮 納豆煮 マカロニスープ	米 鶏肉・玉ねぎ・人参 納豆・キャベツ マカロニ	19	木			全がゆ 白身魚の煮つけ 人参の甘煮 麩のすまし汁	米 カレイ 人参・キャベツ 麩	全がゆ~軟飯 白身魚の煮つけ 人参の甘煮 麩のすまし汁	米 カレイ 人参・キャベツ 麩
6	金			パンがゆ 麩のシチュー	食パン 麩・じゃが芋 玉ねぎ・人参・牛乳 もやし・キャベツ	パンがゆ~食パン 豚肉のシチュー	食パン 豚肉・麩・じゃが芋 玉ねぎ・人参・牛乳 もやし・キャベツ	20	金			全がゆ トマトのそぼろ煮 ピーマン煮 マカロニスープ	米 鶏肉・トマト・玉ねぎ・ピーマン ピーマン・人参 マカロニ	全がゆ~軟飯 トマトのそぼろ煮 ピーマン煮 マカロニスープ	米 鶏肉・トマト・玉ねぎ・ピーマン ピーマン・人参 マカロニ
7	土			全がゆ 鶏じゃが 野菜のすまし汁	米 鶏肉・玉ねぎ・じゃが芋 もやし・人参	全がゆ~軟飯 鶏じゃが 野菜のすまし汁	米 鶏肉・玉ねぎ・じゃが芋 もやし・人参	21	土			全がゆ 高野豆腐の煮物 さつまいのすまし汁	米 高野豆腐・長ねぎ・もやし さつまい	全がゆ~軟飯 高野豆腐の煮物 さつまいのすまし汁	米 高野豆腐・長ねぎ・もやし さつまい
9	月			全がゆ 鶏肉の煮物 人参の甘煮 切干大根の味噌汁	米 鶏肉 人参 切干大根	全がゆ~軟飯 鶏肉の煮物 ひじきと人参の甘煮 切干大根の味噌汁	米 鶏肉 ひじき・人参 切干大根	23	月			全がゆ 麩のシチュー	米 麩・玉ねぎ 人参・牛乳 切干大根煮	全がゆ~軟飯 ボークシチュー	米 豚肉・麩・玉ねぎ 人参・牛乳 切干大根・キャベツ
10	火			しらすのスープパスタ かぼちゃの甘煮	スパゲティ・しらす 玉ねぎ・キャベツ・白菜 かぼちゃ・人参	しらすのスープパスタ かぼちゃの甘煮	スパゲティ・しらす 玉ねぎ・キャベツ・白菜 かぼちゃ・人参	24	火			全がゆ そぼろ煮 もやしと人参の煮ひたし キャベツのすまし汁	米 鶏肉・玉ねぎ もやし・人参 キャベツ	全がゆ~軟飯 そぼろ煮 もやしと人参のおかか煮 わかめとキャベツのすまし汁	米 鶏肉・玉ねぎ もやし・人参 かつお節 わかめ・キャベツ
11	水			全がゆ 鶏大根 野菜の煮びたし 長ねぎのすまし汁	米 鶏肉・大根 小松菜・もやし 長ねぎ	全がゆ~軟飯 鶏大根 野菜の煮びたし 長ねぎのすまし汁	米 鶏肉・大根 小松菜・もやし 長ねぎ	25	水			全がゆ 鶏肉の煮物 マカロニ煮 じゃが芋のスープ	米 鶏肉 マカロニ・きゅうり じゃが芋	全がゆ~軟飯 鶏肉のケチャップ煮 マカロニ煮 じゃが芋のスープ	米 鶏肉 マカロニ・きゅうり じゃが芋
12	木			全がゆ 野菜のそぼろ煮 納豆煮 かぶのスープ	米 鶏肉・玉ねぎ・人参 納豆・キャベツ・もやし かぶ	全がゆ~軟飯 野菜のそぼろ煮 納豆煮 かぶのスープ	米 鶏肉・玉ねぎ・人参 納豆・キャベツ・もやし かぶ	26	木			味噌煮込みうどん さつまいの甘煮	うどん・麩・白菜 長ねぎ・白菜・小松菜 さつまい・人参	味噌煮込みうどん さつまいの甘煮	うどん・豚肉・麩・白菜 長ねぎ・白菜・小松菜 さつまい・人参
13	金			全がゆ 豆腐とじゃが芋の煮物 人参ときゅうりのお浸し 白菜の味噌汁	米 豆腐・じゃが芋・玉ねぎ 人参・きゅうり 白菜	全がゆ~軟飯 肉じゃが 人参ときゅうりのお浸し わかめと白菜の味噌汁	米 豚肉・豆腐・じゃが芋・玉ねぎ 人参・きゅうり わかめ・白菜	27	金			全がゆ 高野豆腐の煮物 玉ねぎと人参の煮物 切干大根のスープ	米 高野豆腐 玉ねぎ・人参 切干大根	全がゆ~軟飯 高野豆腐のそぼろ煮 玉ねぎと人参の煮物 切干大根のスープ	米 高野豆腐・豚肉 玉ねぎ・人参 切干大根
14	土			全がゆ カレイの煮つけ 人参と長ねぎのすまし汁	米 カレイ 人参・長ねぎ	全がゆ~軟飯 カレイの煮つけ 人参と長ねぎのすまし汁	米 カレイ 人参・長ねぎ	28	土			全がゆ カレイの煮つけ 野菜のすまし汁	米 カレイ キャベツ・玉ねぎ	全がゆ~軟飯 カレイの煮つけ 野菜のすまし汁	米 カレイ キャベツ・玉ねぎ

*材料購入の関係上、多少の変更はご了承ください。

*献立の「軟飯・全粥・つぶし粥」に使用しているお米は、国内産です。

*保育園では色々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。



Copyright © 2024