

2024年度12月 離乳食献立



桂ぶどうの木こども園

	ぱくぱく 12ヶ月頃	かみかみ 9~11ヶ月頃	もぐもぐ 8~7ヶ月頃	ごっくん 5~6ヶ月頃	おやつ(ぱく)	おやつ(かみ)		ぱくぱく 12ヶ月頃	かみかみ 9~11ヶ月頃	もぐもぐ 8~7ヶ月頃	ごっくん 5~6ヶ月頃	おやつ(ぱく)	おやつ(かみ)
2 16 (月)	*豚丼(ごはん) ・キャベツサラダ (アスパラ,人参) *味噌汁	*豚丼(軟飯) ・キャベツサラダ (アスパラ,人参) *味噌汁	・おかゆ ・しらすの野菜あんかけ (キャベツ,人参,玉葱) ・南瓜のだし煮 ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・つぶしがゆ ・しらすペースト ・南瓜ペースト ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・麩のラスク (マーガリン,砂糖)	・麩のラスク (マーガリン,砂糖)	9 23 (月)	・ごはん ・白身魚の塩焼き ・ほうれん草の和え物 (人参) *味噌汁	・軟飯 ・白身魚の塩焼き ・ほうれん草の和え物 (人参) *味噌汁	・おかゆ ・白身魚の人参がけ ・ほうれん草の和え物 (人参) ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・つぶしがゆ ・白身魚ペースト ・人参ペースト ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	*芋ようかん	*芋ようかん
3 17 (火)	・ごはん *鶏の磯辺揚げ *もやしナムル *すまし汁	・軟飯 *鶏の磯辺揚げ *もやしナムル *すまし汁	・おかゆ ・白身魚の野菜煮 (キャベツ,人参,玉葱) ・ブロッコリーだし煮 ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・つぶしがゆ ・白身魚ペースト ・ブロッコリーペースト ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・バナナケーキ (小麦粉,砂糖,油 ベーキングパウダー)	・バナナケーキ (小麦粉,砂糖,油 ベーキングパウダー)	10 24 (火)	・ごはん *肉じゃが ・白和え (豆腐,人参,ほうれん草) *すまし汁	・軟飯 *肉じゃが ・白和え (豆腐,人参,ほうれん草) *すまし汁	・おかゆ ・しらすと野菜煮 (キャベツ,人参,玉葱) ・白和え(豆腐,人参,ほうれん草) ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・つぶしがゆ ・しらすペースト ・じゃが芋ペースト ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・りんごの コンポート ・お子様せんべい	・りんごの コンポート ・お子様せんべい
4 18 (水)	・ごはん *豚大根煮 *納豆サラダ *中華スープ	・軟飯 *豚大根煮 ・納豆サラダ (ほうれん草,人参) *中華スープ	・おかゆ ・豆腐と大根のだし煮 ・ほうれん草の和え物 (人参) ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・つぶしがゆ ・豆腐ペースト ・人参ペースト ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・オレンジ ・お子様せんべい	・オレンジ ・お子様せんべい	11 25 (水)	・ロールパン ・ポテトミートグラタン (豚ミンチ,じゃが芋,人参, 玉葱,トマト,チーズ) ・ブロッコリーの和え物 *マカロニスープ	・ロールパン ・ポテトミートグラタン (豚ミンチ,じゃが芋,人参, 玉葱,トマト,チーズ) ・ブロッコリーの和え物 *マカロニスープ	・おかゆ ・豆腐とじゃが芋の煮物 (人参) ・ブロッコリーの和え物 ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・つぶしがゆ ・豆腐ペースト ・ブロッコリーペースト ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	11日 *おにぎり 25日 ・苺ケーキ (小麦粉,砂糖,油 ベーキングパウダー)	11日 ・おじゃ (わかめ,しらす) 25日 ・苺ケーキ (小麦粉,砂糖,油 ベーキングパウダー)
5 19 (木)	・ごはん ・鮭の塩焼き ・春雨サラダ (胡瓜,キャベツ,人参) *ポルシチ風スープ	・軟飯 ・鮭の塩焼き ・春雨サラダ (胡瓜,キャベツ,人参) *ポルシチ風スープ	・おかゆ ・白身魚のだし煮 ・ブロッコリーと人参の和え物 ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・つぶしがゆ ・白身魚ペースト ・ブロッコリーペースト ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	*きな粉 クリームサンド	*きな粉 クリームサンド	12 26 (木)	・ごはん *鶏肉の塩麹焼き ・小松菜と人参の煮浸し *味噌汁	・軟飯 *鶏肉の塩麹焼き ・小松菜と人参の煮浸し *味噌汁	・おかゆ ・白身魚のだし煮 ・小松菜と人参のだし煮 ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・つぶしがゆ ・白身魚ペースト ・人参ペースト ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・ヨーグルト ・お子様せんべい	・ヨーグルト ・お子様せんべい
6 (金)	・ごはん ・豆腐の野菜あんかけ (キャベツ,玉葱,人参,ほうれん草) ・南瓜サラダ(人参) ・すまし汁(キャベツ,人参,玉葱)	・軟飯 ・豆腐の野菜あんかけ (キャベツ,玉葱,人参,ほうれん草) ・南瓜サラダ(人参) ・すまし汁(キャベツ,人参,玉葱)	・おかゆ ・豆腐の野菜あんかけ (キャベツ,玉葱,人参,ほうれん草) ・南瓜のだし煮 ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・つぶしがゆ ・豆腐ペースト ・南瓜ペースト ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・あん蒸しパン (小麦粉,砂糖,油 ベーキングパウダー)	・あん蒸しパン (小麦粉,砂糖,油 ベーキングパウダー)	13 (金)	・ごはん ・マーボ豆腐風 (豚ミンチ,玉葱,人参) ・おからのポテサラ (人参,胡瓜,じゃが芋) ・すまし汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・軟飯 ・マーボ豆腐風 (豚ミンチ,玉葱,人参) ・おからのポテサラ (人参,胡瓜,じゃが芋) ・すまし汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・おかゆ ・豆腐の野菜あんかけ (キャベツ,玉葱,人参) ・じゃが芋と人参の和え物 ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・つぶしがゆ ・豆腐ペースト ・じゃが芋ペースト ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・南瓜蒸しパン (小麦粉,砂糖,油 ベーキングパウダー)	・南瓜蒸しパン (小麦粉,砂糖,油 ベーキングパウダー)
20 (金)	・ごはん ・しらすと南瓜のお焼き *花野菜の胡麻和え ・味噌汁 (人参,ほうれん草)	・軟飯 ・しらすと南瓜のお焼き *花野菜の胡麻和え ・味噌汁 (人参,ほうれん草)	・おかゆ ・しらすと南瓜の和え物 ・ブロッコリーだし煮(人参) ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・つぶしがゆ ・しらすペースト ・ブロッコリーペースト ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・おにぎり (青のり)	・おじゃ (青のり,白身魚)	27 (金)	・ごはん ・ポトフ風煮込み (豚肉,じゃが芋,玉葱,人参) *和風コールスロー ・すまし汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・軟飯 ・ポトフ風煮込み (豚肉,じゃが芋,玉葱,人参) ・サラダ(白菜,人参,胡瓜) ・すまし汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・おかゆ ・しらすとじゃが芋のだし煮 ・白菜と人参のだし煮 ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・つぶしがゆ ・しらすペースト ・白菜ペースト ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・南瓜蒸しパン (小麦粉,砂糖,油 ベーキングパウダー)	・南瓜蒸しパン (小麦粉,砂糖,油 ベーキングパウダー)
7 21 (土)	・野菜たっぷりうどん (豚肉,玉葱,人参,長ネギ) *果物 *焼きじゃが	・野菜たっぷりうどん (豚肉,玉葱,人参,長ネギ) *果物 ・焼きじゃが	・白身魚の野菜おじゃ (キャベツ,人参,玉葱,ほうれん草) ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・白身魚と野菜のつぶし粥 (キャベツ,人参,玉葱,ほうれん草) ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・お子様せんべい	・お子様せんべい	14 28 (土)	・野菜たっぷりうどん (豚肉,大根,人参,ニラ,椎茸,牛蒡) *チーズ ・ヨーグルト	・野菜たっぷりうどん (豚肉,大根,人参,ニラ,椎茸,牛蒡) *チーズ ・ヨーグルト	・野菜たっぷりおじゃ (人参,玉葱,キャベツ,白身魚 ほうれん草) ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・野菜たっぷりつぶし粥 (人参,玉葱,キャベツ,白身魚 ほうれん草) ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・お子様せんべい	・お子様せんべい
	醤油・砂糖・片栗粉・味噌 小麦粉・鰹節・味噌・酢 マヨネーズ・酢・柑橘果汁 合わせだし・昆布だし・塩 バター・マーガリン・鶏ガラ サラダ油・ケチャップ・みり ん・料理酒・オリーブ油 ごま油・オイスターソース コンソメ・マヨドレ	醤油・砂糖・片栗粉・鰹節 小麦粉・味噌・合わせだし・ 酢 昆布だし・マーガリン 料理酒・バター・サラダ油 ケチャップ・オリーブ油 ごま油・塩・鶏ガラ・みり ん・コンソメ	昆布だし 片栗粉	昆布だし 片栗粉	* は材料は給食献立を 確認して下さい。 味付けは給食より薄味にしています。 形状は給食より小さめに提供します。								

