

2025年度 1月 離乳食献立 桂ぶどうの木こども園

	完了期 12ヶ月頃	後期 9~11ヶ月頃	中期 8~7ヶ月頃	初期 5~6ヶ月頃	おやつ(完了期)	おやつ(後期)		完了期 12ヶ月頃	後期 9~11ヶ月頃	中期 8~7ヶ月頃	初期 5~6ヶ月頃	おやつ(完了期)	おやつ(後期)
26 (月)	・ごはん *鶏肉のごま味噌焼き ・さつまいのホットサラダ (ブロッコリー.玉葱)	・軟飯 *鶏肉のごま味噌焼き ・さつまいのホットサラダ (ブロッコリー.玉葱)	・おかゆ ・しらすの野菜煮 (キャベツ.人参.玉葱)	・つぶしがゆ ・しらすペースト ・さつまい芋ペースト ・野菜汁 ・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	5 (月)	・白身魚入り野菜おじや (キャベツ.人参.玉葱.ほうれん草) *プロッコリーサラダ ・すまし汁 (キャベツ.人参.玉葱)	・白身魚入り野菜おじや (キャベツ.人参.玉葱.ほうれん草) *プロッコリーサラダ ・すまし汁 (キャベツ.人参.玉葱)	・白身魚入り野菜おじや (キャベツ.人参.玉葱.ほうれん草) ・プロッコリーのだし煮 (コーン.ツナ) ・野菜汁 ・野菜汁 (キャベツ.人参.玉葱)	・白身魚入り野菜おじや (キャベツ.人参.玉葱.ほうれん草) ・プロッコリーのだし煮 (コーン.ツナ) ・野菜汁 ・野菜汁 (キャベツ.人参.玉葱)	・小豆のケーキ (小麦粉.砂糖.油 ベーキングパウダー)	・小豆のケーキ (小麦粉.砂糖.油 ベーキングパウダー)
	*すまし汁	*すまし汁					19 (月)						
13 (火)	・白身魚入り野菜おじや (キャベツ.人参.玉葱.ほうれん草)	・白身魚入り野菜おじや (キャベツ.人参.玉葱.ほうれん草)	・白身魚入り野菜おじや (キャベツ.人参.玉葱.ほうれん草)	13日 *ベジロール人参	13日 *ベジロール人参		6 (火)	・ごはん *松風焼き	・軟飯 *松風焼き	・おかゆ ・豆腐の野菜あんかけ (キャベツ.人参.玉葱)	・つぶしがゆ ・豆腐ペースト ・ほうれん草ペースト ・野菜汁 ・野菜汁 (キャベツ.人参.玉葱)	*バナナ	*バナナ
	・おからの含め煮 (人参 ほうれん草.しめじ.さつまい)	・おからの含め煮 (人参 ほうれん草.しめじ.さつまい)	・ほうれん草の和え物 (人参)	27日 ・トースト	27日 ・トースト		20 (火)	・ほうれん草の和え物 (人参)	・ほうれん草の和え物 (人参)	・ほうれん草のだし煮 (人参) *京風味噌汁	・野菜汁 ・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 (水)	*五目うどん	*五目うどん	・おかゆ ・豆腐の野菜あんかけ (キャベツ.人参.玉葱)	14日 *鮭おにぎり	14日 ・鮭おじや		7 (水)	・わかめごはん *さわらのみりん焼き	・わかめ軟飯 *さわらのみりん焼き	・おかゆ ・白身魚のふっくら蒸し ・南瓜の煮付け	・つぶしがゆ ・白身魚ペースト ・南瓜ペースト ・野菜汁 ・野菜汁 (キャベツ.人参.玉葱)	*さつまいも きんとん (さつまいも.砂糖)	*さつまいも きんとん (さつまいも.砂糖)
	*プロッコリーの ゆかり和え	*プロッコリーの ゆかり和え	・プロッコリーの和え物 ・野菜汁 ・野菜汁 (キャベツ.人参.玉葱)	28日 *おかかおにぎり	28日 ・おかかおじや		21 (水)	・南瓜の煮付け	・南瓜の煮付け	・野菜汁 ・野菜汁 (キャベツ.人参.玉葱)			
15 (木)	・ごはん *豆腐とえのきのつくね	・軟飯 *豆腐とえのきのつくね	・おかゆ ・しらすの野菜煮 (キャベツ.人参.玉葱)	・つぶしがゆ ・しらすペースト ・人参ペースト ・野菜汁 ・野菜汁 (キャベツ.人参.玉葱)	・キャロット ケーキ (人参.小麦粉.砂糖.油 ベーキングパウダー)	・キャロット ケーキ (人参.小麦粉.砂糖.油 ベーキングパウダー)	8 (木)	・ごはん *白和え (人参 しめじ.ほうれん草)	・軟飯 *白和え (人参 しめじ.ほうれん草)	・おかゆ ・しらすの野菜煮 (キャベツ.人参.玉葱) ・プロッコリーと人参の和え物 ・すまし汁 (キャベツ.人参.玉葱)	・つぶしがゆ ・しらすペースト ・プロッコリーと人参の和え物 ・野菜汁 ・野菜汁 (キャベツ.人参.玉葱)	*ふかし芋 (さつまいも)	*ふかし芋 (さつまいも)
	*ほうれん草の 胡麻和え	*ほうれん草の 胡麻和え	・ほうれん草の和え物 ・野菜汁 ・野菜汁 (キャベツ.人参.玉葱)										
16 (金)	・ごはん ・白身魚の塩焼き	・軟飯 ・白身魚の塩焼き	・おかゆ ・白身魚のふっくら蒸し ・南瓜ペースト	22 *蒸しパン	22 *蒸しパン		22 (木)	・ごはん *鶏の塩麹焼き	・軟飯 *鶏の塩麹焼き	・おかゆ ・しらすの野菜煮 (キャベツ.人参.玉葱) ・白和え (人参 しめじ.ほうれん草)	・つぶしがゆ ・しらすペースト ・プロッコリーと人参の和え物 ・野菜汁 ・野菜汁 (キャベツ.人参.玉葱)	*マカロニきな粉	*マカロニきな粉
	・春雨と豚肉の炒め物 (人参.もやし.ニラ)	・春雨と豚肉の炒め物 (人参.もやし.ニラ)	・南瓜と人参の和え物										
	・味噌汁 (大根.人参)	・味噌汁 (大根.人参)	・野菜汁 (キャベツ.人参.玉葱)										
17 (土)	*甘旨豚丼	*甘旨豚丼 (軟飯)	・しらす入り野菜おじや (キャベツ.人参 玉葱.ほうれん草)	・しらす入り野菜おじや (キャベツ.人参 玉葱.ほうれん草)	9 *お子様せんべい	9 *お子様せんべい	9 (金)	・ごはん *麻婆大根	・軟飯 *麻婆大根	・おかゆ ・豆腐の野菜あんかけ (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 ・野菜汁 (キャベツ.人参.玉葱)	*ほうれん草の ホットケーキ	*ほうれん草の ホットケーキ
	*チーズ	*チーズ	・野菜汁 ・野菜汁 (キャベツ.人参.玉葱)										
	*中華スープ	*中華スープ					10 (土)	*野菜たっぷりラーメン	*野菜たっぷりラーメン	・しらす入り野菜おじや (キャベツ.人参 玉葱.ほうれん草)			
							24 (土)	*焼きじゃが	*焼きじゃが (青のり)	・野菜汁 (キャベツ.人参.玉葱)	・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・鶏卵・味噌・餅 マヨネーズ・酢・相模果汁 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 こま油・オイスターソース コンソメ・マヨドレ	醤油・砂糖・片栗粉・鶏卵 小麦粉・味噌・合わせだし餅 マヨネーズ・酢・相模果汁 合わせだし・昆布だし・マーガリン 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 こま油・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して提供します。								