



2019年9月 離乳食(後期)予定献立表



瑞江わんぱく保育園

日	曜日	午前	午後
1	日	五倍粥 スープ ささみのくず煮 スティック野菜	米 白菜 鶏ささみ・ブロッコリー・玉ねぎ・片栗粉
2	月	五倍粥 スープ 白身魚の照り煮 スティック野菜	米 鮭 かれい・ほうれん草・玉ねぎ・片栗粉 大根・人参
3	火	五倍粥 スープ ささみの照り煮 スティック野菜	米 玉ねぎ 鶏ささみ・キャベツ・人参・片栗粉 カリフラワー・胡瓜
4	水	五倍粥 スープ 白身魚と野菜の煮物 スティック野菜	米 玉ねぎ たら・キャベツ・トマト・片栗粉 ブロッコリー・人参
5	木	五倍粥 スープ 鶏ささみのスープ煮 スティック野菜	米 キャベツ 鶏ささみ・青梗菜・玉ねぎ・片栗粉 大根・人参
6	金	五倍粥 スープ 豆腐と野菜の煮物 スティック野菜	米 ほうれん草 豆腐・キャベツ・玉ねぎ・片栗粉 胡瓜・人参
7	土	五倍粥 スープ ささみの照り煮 スティック野菜	米 鮭 鶏ささみ・キャベツ・玉ねぎ・片栗粉 ブロッコリー・人参
8	日	五倍粥 スープ 豆腐のくず煮 スティック野菜	米 玉ねぎ 豆腐・小松菜・人参・片栗粉 大根・人参
9	月	五倍粥 スープ さけの煮物 スティック野菜	米 いんげん さけ・キャベツ・玉ねぎ・片栗粉 大根・人参
10	火	五倍粥 スープ 豆腐のくず煮 スティック野菜	米 小松菜 豆腐・玉ねぎ・白菜・片栗粉 胡瓜・人参
11	水	五倍粥 スープ ささみと野菜の味噌煮 スティック野菜	米 鮭 鶏ささみ・小松菜・玉ねぎ・片栗粉 大根・人参
12	木	五倍粥 スープ 白身魚の照り煮 スティック野菜	米 小松菜 かれい・白菜・玉ねぎ・片栗粉 胡瓜・人参
13	金	五倍粥 スープ 豆腐のくず煮 スティック野菜	米 鮭 豆腐・キャベツ・玉ねぎ・片栗粉 大根・人参
14	土	五倍粥 スープ ささみの煮物 スティック野菜	米 じゃが芋 鶏ささみ・ほうれん草・玉ねぎ・片栗粉 ブロッコリー・人参
15	日	五倍粥 スープ 豆腐のくず煮 スティック野菜	米 いんげん 豆腐・玉ねぎ・胡瓜・片栗粉 大根・人参

日	曜日	午前	午後
16	月	五倍粥 スープ 白身魚の味噌煮 スティック野菜	米 鮭 かれい・玉ねぎ・キャベツ・片栗粉 大根・胡瓜
17	火	五倍粥 スープ ささみの照り煮 スティック野菜	米 じゃが芋 鶏ささみ・トマト・玉ねぎ・片栗粉 胡瓜・人参
18	水	五倍粥 スープ 豆腐と野菜の煮物 スティック野菜	米 人参 豆腐・キャベツ・玉ねぎ・片栗粉 人参・胡瓜
19	木	五倍粥 スープ さけと野菜の煮物 スティック野菜	米 キャベツ さけ・ほうれん草・玉ねぎ・片栗粉 大根・胡瓜
20	金	五倍粥 スープ 豆腐と野菜の煮物 スティック野菜	米 じゃが芋 豆腐・玉ねぎ・小松菜・片栗粉 ブロッコリー・人参
21	土	五倍粥 スープ ささみの照り煮 スティック野菜	米 人参 鶏ささみ・キャベツ・玉ねぎ・片栗粉 ブロッコリー・人参
22	日	五倍粥 スープ 豆腐のくず煮 スティック野菜	米 鮭 豆腐・玉ねぎ・青梗菜・片栗粉 大根・人参
23	月	五倍粥 スープ たらしの煮物 スティック野菜	米 いんげん たら・人参・さつま芋・片栗粉 胡瓜・人参
24	火	五倍粥 スープ 豆腐のくず煮 スティック野菜	米 じゃが芋 豆腐・人参・白菜・片栗粉 ブロッコリー・人参
25	水	五倍粥 スープ ささみと野菜の煮物 スティック野菜	米 白菜 鶏ささみ・キャベツ・玉ねぎ・片栗粉 大根・人参
26	木	五倍粥 スープ かれいの煮物 スティック野菜	米 鮭 かれい・玉ねぎ・小松菜・片栗粉 ブロッコリー・人参
27	金	五倍粥 スープ ささみのくず煮 スティック野菜	米 玉ねぎ 鶏ささみ・ほうれん草・玉ねぎ・片栗粉 胡瓜・人参
28	土	五倍粥 スープ 白身魚の照り煮 スティック野菜	米 鮭 たら・キャベツ・玉ねぎ・片栗粉 大根・人参
29	日	五倍粥 スープ ささみのくず煮 スティック野菜	米 じゃが芋 鶏ささみ・いんげん・玉ねぎ・片栗粉 ブロッコリー・人参
30	月	五倍粥 スープ 白身魚の照り煮 スティック野菜	米 鮭 たら・小松菜・玉ねぎ・片栗粉 大根・人参

*材料の入荷状況や、配達、天候等の都合により、献立を変更させて頂く場合がございます。
*だし汁には、かつお節・昆布・鰹干しを使用しています。
*調味料として、醤油・三温糖・塩・味噌・サラダ油を使用しています。

