



2021年2月 離乳食(後期)予定献立表



日	曜日	午前	材料	午後	材料
1	月	五倍粥 スープ 白身魚と野菜の煮物 大根の煮物	米 麩 かれい・キャベツ・玉葱 大根・人参	マカロニきな粉ミルク粥	マカロニ・スキムミルク・きな粉
2	火	五倍粥 スープ ささみのくず煮 胡瓜のやわらか煮	米 人参 鶏ささみ・白菜・玉葱 胡瓜・人参	パン粥	食パン・スキムミルク
3	水	五倍粥 スープ 豆腐と野菜の煮物 ブロッコリーの煮浸し	米 キャベツ 豆腐・人参・玉葱 ブロッコリー・人参	スープスパゲティ	スパゲティ・鶏ささみ・玉葱・ブロッコリー
4	木	五倍粥 スープ さけの煮物 大根のやわらか煮	米 じゃが芋 さけ・玉葱・なす 大根・人参	いももち	じゃが芋・スキムミルク
5	金	五倍粥 スープ 豆腐のくず煮 胡瓜のやわらか煮	米 麩 豆腐・小松菜・玉葱 胡瓜・人参	りんごのコンポート	りんご
6	土	五倍粥 スープ 鶏ささみの照り煮 二色煮	米 麩 鶏ささみ・小松菜・玉葱 大根・人参	にゅうめん	そうめん・しらす・人参・玉葱
7	日	五倍粥 スープ 豆腐と野菜の煮物 胡瓜のやわらか煮	米 麩 豆腐・人参・キャベツ 胡瓜・人参	キャベツ粥	米・キャベツ
8	月	五倍粥 スープ 白身魚の照り煮 二色煮	米 小松菜 たら・人参・玉葱 胡瓜・人参	青菜粥	米・小松菜
9	火	五倍粥 スープ ささみの煮物 ブロッコリーのやわらか煮	米 なす 鶏ささみ・人参・玉葱 ブロッコリー・人参	しらす粥	米・しらす
10	水	五倍粥 スープ 白身魚と野菜の味噌煮 二色煮	米 白菜 たら・キャベツ・玉葱 ブロッコリー・人参	スープスパゲティ	スパゲティ・鶏ささみ・人参・玉葱
11	木	五倍粥 スープ 白身魚の照り煮 胡瓜のやわらか煮	米 麩 かれい・小松菜・玉葱 胡瓜・人参	かぼちゃ茶巾	かぼちゃ
12	金	五倍粥 スープ 豆腐のくず煮 人参の煮物	米 じゃが芋 豆腐・人参・白菜 人参・大根	煮込みうどん	うどん・人参・鶏ささみ・玉葱
13	土	五倍粥 スープ 鶏ささみの照り煮 大根の煮物	米 人参 鶏ささみ・ほうれん草・玉葱 大根・胡瓜	スイートポテト	さつまいも・スキムミルク
14	日	五倍粥 スープ ささみのくず煮 カリフラワーのやわらか煮	米 麩 鶏ささみ・玉葱・人参 カリフラワー・胡瓜	わかめ粥	米・カットわかめ・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・煮干しを使用しています。
*調味料として、醤油・三層糖・塩・味噌・サラダ油を使用しています。

日	曜日	午前	材料	午後	材料
15	月	五倍粥 スープ 白身魚の味噌煮 胡瓜のやわらか煮	米 麩 かれい・玉葱・キャベツ 胡瓜・人参	バナナ	バナナ
16	火	五倍粥 スープ ささみの照り煮 ブロッコリーの煮浸し	米 玉葱 鶏ささみ・キャベツ・人参 ブロッコリー・人参	キャベツ粥	米・キャベツ
17	水	五倍粥 スープ 豆腐と野菜の煮物 人参の煮物	米 玉葱 豆腐・ほうれん草・人参 人参・ブロッコリー	スープスパゲティ	スパゲティ・鶏ささみ・人参・玉葱
18	木	五倍粥 スープ 白身魚のスープ煮 大根の煮物	米 麩 たら・小松菜・玉葱 大根・人参	きな粉パン粥	食パン・スキムミルク・きな粉
19	金	五倍粥 スープ ささみの照り煮 二色煮	米 白菜 鶏ささみ・キャベツ・玉葱 胡瓜・人参	いももち	じゃが芋・スキムミルク
20	土	五倍粥 スープ 豆腐と野菜のあんかけ 大根の煮物	米 人参 豆腐・玉葱・小松菜 大根・人参	煮込みうどん	うどん・鶏ささみ・玉葱・大根
21	日	五倍粥 スープ 鶏ささみと野菜の煮物 かぶの煮物	米 じゃが芋 鶏ささみ・玉葱・人参 かぶ・人参	スイートポテト	さつまいも・スキムミルク
22	月	五倍粥 スープ さけの煮物 ブロッコリーのやわらか煮	米 キャベツ さけ・玉葱・小松菜 ブロッコリー・人参	りんごのコンポート	りんご
23	火	五倍粥 スープ ささみと野菜の煮物 二色煮	米 ほうれん草 鶏ささみ・さつまいも・玉葱 胡瓜・人参	しらす粥	米・しらす・玉葱
24	水	五倍粥 スープ 豆腐のくず煮 大根の煮物	米 じゃが芋 豆腐・キャベツ・玉葱 大根・人参	煮込みうどん	うどん・鶏ささみ・人参・玉葱
25	木	五倍粥 スープ 白身魚の野菜あんかけ 二色煮	米 ほうれん草 たら・トマト・人参 胡瓜・大根	かぼちゃ粥	米・南瓜
26	金	五倍粥 スープ 豆腐のくず煮 かぶのやわらか煮	米 小松菜 豆腐・大根・玉葱 かぶ・人参	煮込みうどん	うどん・鶏ささみ・人参・玉葱
27	土	五倍粥 スープ 白身魚の煮物 二色煮	米 麩 たら・キャベツ・玉葱 胡瓜・人参	おかわ粥	米・かつお節
28	日	五倍粥 スープ 鶏ささみの煮物 ブロッコリーのやわらか煮	米 じゃが芋 鶏ささみ・かぶ・玉葱 ブロッコリー・人参	じゃが芋のチーズ風味	じゃが芋・粉チーズ

