



# 2022年9月 離乳食(後期)予定献立表



タムスわんぱく保育園瑞江

日	曜日	昼食	材料	おやつ	材料
1	木	五倍粥 ポタージュスープ 豆腐の野菜あんかけ スティック野菜	米 じゃが芋、スキムミルク 豆腐、玉葱、青梗菜 カリフラワー、人参	おかか粥	米、かつお節
2	金	五倍粥 スープ 白身魚の味噌煮 スティック野菜	米 小松菜 たら、キャベツ、玉葱 じゃが芋、人参	マカロニきなこミルク煮	マカロニ、スキムミルク、きな粉
3	土	五倍粥 スープ 鶏ささ身の照り煮 スティック野菜	米 麩 鶏ささみ、小松菜、玉葱 大根、人参	スープスパゲティ	スパゲティ、玉葱、人参
5	月	五倍粥 スープ 豆腐と野菜の味噌煮 スティック野菜	米 麩 豆腐、小松菜、玉葱 さつま芋、人参	わかめ粥	米、人参、わかめ
6	火	五倍粥 スープ ツナの味噌煮 スティック野菜	米 ほうれん草 ツナ、白菜、玉葱 胡瓜、人参	人参粥	米、人参
7	水	五倍粥 スープ 白身魚の野菜あんかけ スティック野菜	米 わかめ たら、人参、玉葱 大根、胡瓜	お麩のきなこミルク煮	麩、スキムミルク、きな粉
8	木	五倍粥 スープ 豆腐のくず煮 スティック野菜	米 もやし 豆腐、キャベツ、玉葱 大根、人参	スープスパゲティ	スパゲティ、人参、玉葱
9	金	五倍粥 スープ 鶏ささみの照り煮 スティック野菜	米 南瓜 鶏ささみ、人参、玉葱 じゃが芋、胡瓜	スイートポテト	さつま芋、スキムミルク
10	土	五倍粥 スープ 豆腐と野菜の煮物 スティック野菜	米 キャベツ 豆腐、人参、玉葱 胡瓜、大根	にゅうめん	そうめん、玉葱、人参
12	月	五倍粥 スープ 豆腐と野菜のあんかけ スティック野菜	米 じゃが芋 豆腐、玉葱、胡瓜 大根、人参	春雨の旨煮	春雨、わかめ、人参
13	火	五倍粥 スープ ささみの照り煮 スティック野菜	米 さつま芋 鶏ささみ、茄子、じゃが芋 ブロッコリー、人参	ひじき粥	米、ひじき、人参
14	水	五倍粥 スープ 豆腐の野菜あん スティック野菜	米 長葱 豆腐、キャベツ、玉葱 さつま芋、人参	煮込みうどん	うどん、玉葱、人参

日	曜日	昼食	材料	おやつ	材料
15	木	五倍粥 スープ 白身魚の味噌煮 スティック野菜	米 キャベツ たら、ほうれん草、玉葱 人参、胡瓜	お麩のチーズ風味	麩、スキムミルク、粉チーズ
16	金	五倍粥 スープ 豆腐の煮物 スティック野菜	米 わかめ 豆腐、人参、玉葱 ブロッコリー、人参	パン粥	食パン、スキムミルク
17	土	五倍粥 スープ ささみの味噌煮 スティック野菜	米 麩 鶏ささみ、人参、玉葱 大根、胡瓜	スープスパゲティ	スパゲティ、玉葱、人参 トマトピューレ
20	火	五倍粥 スープ ささみのスープ煮 スティック野菜	米 もやし 鶏ささみ、キャベツ、玉葱 胡瓜、人参	じゃが芋の南のり風味	じゃが芋、南のり
21	水	五倍粥 スープ 豆腐の味噌あんかけ スティック野菜	米 キャベツ 豆腐、白菜、玉葱 大根、人参	煮込みうどん	うどん、人参、キャベツ
22	木	五倍粥 スープ 鶏肉の野菜あんかけ スティック野菜	米 かぼちゃ 鶏ささみ、じゃが芋、玉葱 ブロッコリー、人参	バナナ	バナナ
24	土	五倍粥 スープ 白身魚の照り煮 スティック野菜	米 わかめ たら、キャベツ、玉葱 胡瓜、人参	きな粉粥	米、きな粉
26	月	五倍粥 スープ 鶏ささみと野菜の煮物 スティック野菜	米 麩 鶏ささみ、玉葱、白菜 大根、人参	りんごの甘煮	りんご
27	火	五倍粥 スープ 豆腐の味噌あんかけ スティック野菜	米 春雨 豆腐、ほうれん草、人参 かぶ、胡瓜	わかめ粥	米、人参、わかめ
28	水	五倍粥 スープ ささみの照り煮 スティック野菜	米 麩 鶏ささみ、キャベツ、玉葱 胡瓜、人参	煮込みうどん	うどん、玉葱、人参
29	木	五倍粥 スープ 白身魚のスープ煮 スティック野菜	米 万能葱 たら、玉葱、茄子 じゃが芋、人参	おかか粥	米、かつお節
30	金	五倍粥 スープ ツナの味噌煮 スティック野菜	米 納豆 ツナ、ほうれん草、玉葱 人参、さつま芋	スープスパゲティ	スパゲティ、玉葱、キャベツ

\*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、上白糖、塩、味噌、サラダ油を使用しています。

