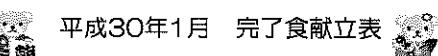


平成30年1月 離乳食献立表



日付	曜	後期食			
		午前食		午後食	
15	29	月	①軟飯 ②大根スープ ③白身魚のコーンバター焼き ④人参の胡麻和え	①煮込みスパゲティ ②キャベツの清汁 ③鶏レバーの味噌煮 ④ほうれん草煮	
	30	火	①軟飯 ②わかめのみぞ汁 ③唐揚げのあんかけ ④野菜炒め（小松菜・もやし）	①みそ蒸しパン ②大根のスープ ③鶏肉と野菜煮 ④青菜のサラダ	
17	31	水	①軟飯 ②もやしのみぞ汁 ③人参と玉ねぎの挽肉あん ④白菜といんげんの胡麻和え	①煮込みうどん（玉葱・人参） ②大根ともやしの挽肉煮 ③胡麻とさつま芋甘辛煮	
4		木	①軟飯 ②おふのみぞ汁 ③豆腐のそぼろあんかけ ④チンゲン菜人参ソテー	①軟飯 ②人参の清汁 ③白身魚の照り焼き ④野菜のゆかり和え	
5	19	金	①軟飯 ②キャベツのみぞ汁 ③鶏肉と玉葱ソテー ④人参とプロッコリー煮	①軟飯 ②大根のスープ ③豆腐と人参煮 ④キャベツとわかめ煮	
6	20	土	①にゅうめん（鶏ひき肉・キャベツ・人参） ②ほうれん草と豆腐の和え物 ③フルーツ煮	①軟飯 ②もやしのみぞ汁 ③シラスと玉ねぎ煮 ④キャベツのゆかり和え	
	22	月	①軟飯 ②白菜のみぞ汁 ③鮭の照り焼き ④大根人参煮	①トースト ②わかめのスープ ③鶏肉の豆腐の煮物 ④玉葱ともやし煮	
9	23	火	①軟飯 ②大根のスープ ③豆腐の挽肉煮④スパゲティと人参サラダ	①軟飯 ②じゃが芋のみぞ汁 ③白身魚と人参ソテー ④さつま芋煮	
10	24	水	①軟飯 ②麸の清汁 ③じゃが芋挽肉煮 ④小松菜とコーンのサラダ	①蒸しパン ②玉ねぎのスープ ③鶏肉煮 ④胡瓜とワカメのサラダ	
11	25	木	①軟飯 ②白菜のスープ ③鶏肉の照り焼き風 ④キャベツのバターソテー	①軟飯 ②みぞ汁（もやし） ③シラス人参煮 ④里芋煮	
12	26	木	①トースト ②玉ねぎのすまし汁 ③南瓜のチーズ焼き ④プロッコリーサラダ	①軟飯 ②人参のスープ ③豆腐と野菜煮 ④じゃが芋煮	
13	27	土	①煮込みうどん（豚挽肉・人参・キャベツ） ②さつま芋の甘煮 ③フルーツ煮	①軟飯 ②キャベツのみぞ汁 ③大根のそぼろあんかけ ④ナスと野菜煮	
16		火	①煮込みうどん（鶏ひき肉・大根・人参） ②豆腐と野菜煮 ③フルーツ煮	①トースト ②玉葱のスープ ③白身魚照り焼き ④さつま芋煮	
18		木	①ゆかり軟飯 ②大根のとろみ汁 ③鶏団子のあんかけ ④人参スティック	①蒸しパン ②さつま芋のみぞ汁 ②豆腐のあんかけ ③南瓜人参煮	

平成30年1月 完了食献立表



日付	曜	主な材料						
		午前おやつ	午前食	午後食	熱や力になるもの	血や肉になるもの		
15	29	月	①ビスケット	①ご飯②みそ汁（大根・油揚げ） ③鮭の竜田揚げ ④春菊の胡麻和え ⑤フルーツ	①牛乳 ②コーンマヨトースト ③キャベツの清汁 ④マヨネーズ	米 ごま・油 片栗粉・食パン マヨネーズ	鮭 味噌・油揚げ みそ	人参・もやし 春菊・白菜 大根・コーン
	30	火	①牛乳	①ご飯②みそ汁（なめこ・あさつき） ③中華風ローストチキン ④小松菜の千草和え ⑤フルーツ	①牛乳 ②味噌蒸しパン ③人参のスープ	米 ごま ホットケーキミックス	鶏肉 油揚げ 豆腐 牛乳・卵	玉ねぎ・小松菜 もやし・人参 みつば
17	31	水	①マンナ	①ご飯②みそ汁（あさつき・なめこ） ③洋風厚焼き卵 ④いんげんと白菜のごま和え ⑤フルーツ	①牛乳 ②じゃこスパゲティ ③玉ねぎのスープ	卵・牛乳 じゃこ みそ	卵・牛乳 じゃこ みそ	なめこ・あさつき いんげん・人参 玉葱・チンゲン菜 あさつき・ピーマン
4		木	①クラッカー	①ドライカレー ②すまし汁（花麩・三つ葉） ③チングン菜とエビの和え物 ④フルーツ	①牛乳 ②ココア蒸しパン ③人参の清汁	米・油 ホットケーキミックス お麸	豚ひき肉 えび 卵 牛乳 バター	玉ねぎ・人参 チングン菜・もやし ピーマン・みつば レーズン
5	19	金	①ビスケット	①豚丼 ②すまし汁（春雨・わかめ） ③プロッコリーの胡麻和え ④フルーツ	①牛乳 ②5日 七草粥 ③19日パンプディング ④さつま芋のスープ	米・油 豚肉 春雨・しらたき 19日卵	牛乳 豚肉 春雨・しらたき 19日卵	玉ねぎ・人参 プロッコリー キャベツ・わかめ かぶ・大根
6	20	土	①牛乳	①味噌にゅうめん ②清汁（椎茸・緹さや） ③野菜の白和え ④フルーツ	①牛乳 ②納豆チャーハン ③もやしのみぞ汁	そうめん・油 白ごま 米 こんにゃく	豚肉 豆腐 納豆 牛乳	キャベツ・人参 もしや・椎茸・ほうれん草 ひじき・長葱・あさつき しめじ・緹さや
	22	月	①ビスケット	①ご飯②みそ汁（白菜・わかめ） ③鮭のチャンチャン焼き風（北海道メニュー） ④切干大根の旨煮⑤フルーツ	①牛乳 ②レモンケーキ ③わかめのスープ	米・油 ホットケーキミックス 牛乳	鮭 油揚げ 牛乳	切干大根 キャベツ 人参・椎茸・ピーマン いんげん・白菜・玉ねぎ わかめ しめじ
9	23	火	①クラッcker	①麻婆豆腐丼 ②清汁（大根・あさつき） ③スパゲティのツナサラダ ④フルーツ	①牛乳 ②スイートポテト ③大根のみぞ汁	米・油 スパゲッティ マヨネーズ さつま芋	豆腐・豚ひき肉 ツナ バター・生クリーム 牛乳	長ねぎ・椎茸 筍・人参 大根・あさつき 胡瓜・コーン
10	24	水	①牛乳	①ご飯②中華スープ（春雨・ニラ） ③厚揚げの味噌炒め ④小松菜とコーンのナムル ⑤フルーツ	①牛乳 ②クリスピーチキン ③玉ねぎのスープ	米・油 バター・小麦 パン粉	豚挽き肉 厚揚げ 牛乳	ニラ キャベツ・コーン もしや・人参 小松菜・椎茸
11	25	木	①マンナ	①ご飯②みそ汁（板麩・白菜） ③鶏肉のカレー焼き ④野菜のバターソテー ^{⑤フルーツ}	①牛乳 ②芋もち ③白菜のみぞ汁	米・油 バター じやが芋	鶏肉 牛乳 麩	玉葱 小松菜 コーン もやし 白菜
12	26	金	①ビスケット	①卵のサンドイッチ②スープ（玉ねぎ・人参） ③南瓜のチーズ焼き ④プロッコリーとコーンサラダ ⑤フルーツ	①牛乳 ②昆布のおにぎり ③人参のスープ	食パン マヨネーズ	マーガリン 卵・ツナ チーズ	南瓜・玉ねぎ プロッコリー キャベツ・人参 コーン
13	27	土	①牛乳	①焼きうどん ②さつま芋と鶏肉の揚げ煮 ③みそ汁（なす・油揚げ） ④フルーツ	①牛乳 ②あんマーガリンサンド ③キャベツのみぞ汁	うどん さつま芋 油・食パン 片栗粉	牛乳 鶏肉・油揚げ 豚肉	キャベツ 玉ねぎ・人参 ほうれん草・ナス
16		火	①クラッcker	①のりもち・きなこもち・あんこもち（幼児） ②うどん（乳児） ③豚汁・フルーツ ④ツナとキャベツの和え物	①飲むヨーグルト ②フルーチェ ③玉ねぎのスープ	もち・あんこ 油・こんにゃく 里芋・うどん	きなこ・豚肉 油揚げ・豆腐 味噌・ツナ ヨーグルト	のり・大根・人参 長葱・あさつき キャベツ・コーン もしや・胡瓜
18		木	ビスケット	①梅ごはん②のっべい汁 ③和風ハンバーグ ④磯風味卵焼き ⑤れんこんサラダ⑥フルーツ	①ぶどうジュース ②お誕生日ケーキ	米 油・こんにゃく マヨネーズ 白ごま	豚挽き肉・卵 鶏肉・油揚げ 牛乳	梅干・ゆかり・人参 胡瓜・里芋 大根・れんこん ごぼう・玉葱

材料の都合により献立を変更する場合がございます。ご了承ください。