2024年度 2月 離乳食予定献立表

\$\$/\$\$\$\$\$\$\$\$\$\$\$\$\$\$\$\$

		*			1	
曜日	日付	 5~6ヶ月離乳食	 7~8ヶ月離乳食	9~11ヶ月離乳食		2ヶ月~完了
, E O			N G) / J MIC T UK	午後おやつ	午前おやつ	午後おやつ
			3分~7分粥	全粥	御飯(軟飯~	御飯)
	3		3日白身魚とブロッコリー煮	3日白身魚とブロッコリー煮	3日かじき焼き	17日鶏肉オイスターソース焼き
月	•		17日鶏ささみひき肉とプロッコリー煮	17日鶏団子とブロッコリー煮	ひじき煮	
	17	おもゆ~つぶし粥	さつまいも煮	さつまいも煮・味噌汁	味噌汁	3日ちらしずし 子魚せんべい
			味噌汁(汁のみ)	おじや	ウエハース	17日鬼まんじゅう・こぶ
		野菜スープ	3分~7分粥	全粥	御飯(軟飯~	
	4 • 18		鶏ささみひき肉と白菜煮	肉団子と青梗菜煮	麻婆春雨刻。	
火		野菜類・芋類マッシュ	青梗菜の煮浸し	白菜の酢の物	菜の花ナム	
			味噌汁(汁のみ)	味噌汁	中華スープ	• 果物
		白身魚マッシュ	0 () 7 () 7()	みかん	クッキー	バナナヨーグルト 小魚
	5	三座	3分~7分粥	全粥	御飯(軟飯~	
水	19	豆腐	白身魚と大根煮	白身魚と大根煮	鮭の塩麹焼 ポテトサラ	
小		成長に応じて提供	じゃがいも煮 味噌汁(汁のみ)	じゃがいも煮 味噌汁	ホテトリフ: 味噌汁	2 8 10 5
				茶塩カ 煮込みうどん		おやつパン するめ
		及及に心して延択		全粥		- ライス刻み(軟飯〜御飯)
	6	させていただきます。		土地 肉団子とほうれん草ケチャップ煮	*	
木	•	CC CV IICICCOS.	カリフラワーくず煮	カリフラワー煮	味噌汁	~ \\J∨\
	20		味噌汁(汁のみ)	味噌汁	果物	
			71. 671 (71 - 21 - 27)	煮りんご		セサミスコーン 干し芋
			3分~7分粥	全粥	御飯(軟飯~	
	7		白身魚とかぶ煮	白身魚とかぶ煮	かじき竜田	揚げ刻み
金	•		キャベツ煮びたし	きゃべつ煮	酢の物刻み	
	21		味噌汁(汁のみ)	味噌汁	味噌汁	
				おじや		おかかチーズ御飯 小魚せんべい
	_			全粥	ピラフ(軟質	
	3 .			鶏団子と玉ねぎ煮	マカロニサ	ラダ刻み
土				マカロニソテー	味噌汁	
	22			味噌汁	果物	ユポロカン ナフは
		/	3分~7分粥	バナナ 全粥		ナポリタン するめ (軟飯〜御飯)
	10		ささみひき肉となす煮	鶏団子となす煮	和風和え刻	
月			大根やわらか煮	大根煮	味噌汁	
/ 3			味噌汁(汁のみ)	味噌汁	果物	
		おもゆ~つぶし粥		いちご		チーズトースト こぶ
			3分~7分粥	全粥	御飯(軟飯~	
		野菜スープ	鶏ささみひき肉と人参煮	鶏団子と人参煮	八宝菜刻み	
火	25		白菜の煮浸し	白菜の酢の物	中華サラダ	
		野菜類・芋類マッシュ	味噌汁(汁のみ)	味噌汁	ワンタンス・	
				おじや		わかめ御飯 チーズ
	_ ر	白身魚マッシュ	3分~7分粥	全粥	御飯(軟飯~	
_1.	12	= ==	豆腐ときゃべつ煮	肉団子といんげん煮	鶏のポン酢	焼さ刻み
水	•	豆腐	南瓜煮	南瓜煮	田舎煮刻み	
	26		味噌汁(汁のみ)	味噌汁 煮込みうどん	味噌汁	豆乳プリンきな粉かけ ミニパン
-		 成長に応じて提供	3分~7分粥	全粥	<u>リエハース</u> 御飯(軟飯〜	
	13		3刀~1刀粉 白身魚とじゃがいも煮	王琬 白身魚とじゃがいも煮	鰤大根刻み	1444/
木	•	させていただきます。	小松菜煮浸し	小松菜煮	白菜サラダ	刻み
'	27		。 「小松米点及し 「味噌汁(汁のみ)	味噌汁	味噌汁・果	
				オレンジ	ウエハース	じゃがいものおやき 小魚せんべい
	14 • 28		3分~7分粥	全粥	納豆御飯(軟	(飯~御飯)
			鶏ささみひき肉とさつまいも煮	鶏団子とさつまいも煮	鰆の照り焼	
金			人参やわらか煮	切干大根煮	切干大根煮	刻み
			味噌汁(汁のみ)	味噌汁	果物	14日あずきマフィン するめ
				オレンジ		28日誕生日会
				全粥	御飯(軟飯~	
	1			肉団子ともやし煮	豚の生姜焼き	
土				人参煮	さつまいも [・]	リフタ剡み
	15			味噌汁	味噌汁	ジャンパン オマム
	<u> </u>			おじや	フノッハー	ジャムパン するめ

2月献立表

	1	~ ~		8 6 6			1		
曜日	日付	朝食	昼食	血や肉になる	主な材料熱や力になる		夕食	おやつ(午前)	おやつ(午後)
月	3 • 17		御飯 3日 いわし丸干し 17日 鶏肉オイスターソース焼き ひじき煮 味噌汁	3日 Nわし (0~2歳かじき) 大豆、油あげ 17日 鶏肉 大豆、油あげ	七分搗米	ブロッコリー、ひじき 人参、さつまいも いんげん、水菜 長ネギ	野菜スティック味噌汁	ウエハース	3日 ぼうじ茶 太巻き、小魚せんべい 17日 牛乳 鬼まんじゅう、こぶ
火	4 • 18		御飯 麻婆春雨 菜の花ナムル 中華スープ 果物	豚ひき肉 ハム 豆腐	七分搗米ゴマ	春雨、エリンギ 白菜、赤パプリカ グリンピース、人参 もやし、菜の花 チンゲン菜	鶏のトマト煮味噌汁		豆乳 バナナヨーグルト 小魚
水	5 • 19	朝	御飯 鮭の塩麹焼き ポテトサラダ 味噌汁	鮭 ハム	七分搗米	人参、じゃがいも きゅうり、コーン 大根、キャベツ わかめ	スタミナ炒め 味噌汁	ほうじ茶 クラッカー	牛乳 おやつパン するめ
木	6 • 20	食を希望する場	れんこんカレーライス 花野菜サラダ 味噌汁 果物	豚肉	七分搗米	じゃがいも、玉ねぎ 人参、れんこん ^{カリフラワー、プロッコリー} ほうれん草、りんご	かぶのそぼろ煮	ほうじ茶 ウエハース	牛乳 セサミスコーン 干し芋
金	7 • 21	宝する場 ペ	御飯 かじき竜田揚げ 酢物 味噌汁	かじき	七分搗米	さつまいも、人参 キャベツ、きゅうり わかめ、かぶ かぶの葉、えのき	バナナ 豚汁	ほうじ茶 ビスケット	ほうじ茶 おかかチーズ御飯 小魚せんべい
土	8 • 22	合は、お	ビラフ マカロニサラダ 味噌汁 果物	鶏肉 ハム	七分搗米 マカロニ	玉ねぎ、人参 ピーマン、きゅうり キャベツ、さつまいも バナナ		ほうじ茶 クッキー	ほうじ茶 ナポリタン するめ
月	10	問 い 合 わ	鶏そぼろ丼 和風和え 味噌汁 果物	鶏ひき肉	七分搗米	コーン、いんげん レタス、大根 人参、きゅうり えのき、かぼちゃ いちご	御飯 肉豆腐 味噌汁	ほうじ茶 クラッカー	牛乳 チーズトースト こぶ
火	25	せくださ	御飯 八宝菜 中華サラダ ワンタンスープ	豚肉 なると	七分搗米 ワンタンの皮		肉じゃが	ほうじ茶 クッキー	ほうじ茶 わかめ御飯 チーズ
水	12 • 26	()	御飯 鶏のポン酢焼き 田舎煮 味噌汁	鶏肉 さつまあげ 豆腐	七分搗米	かぼちゃ、里芋 人参、しいたけ ごぼう、いんげん なめこ、葉ネギ	バナナ	ほうじ茶 ウエハース	牛乳 豆乳プリンきなこ黒蜜がけ ミニパン
木	13 • 27		御飯 鰤大根 白菜サラダ 味噌汁 果物	か ハム	七分搗米	大根、白菜 人参、きゅうり コーン、小松菜 里芋、長ネギ	御飯 ^{鶏のちゃんちゃん炒め} 清汁	ほうじ茶 ビスケット	牛乳 じゃがいものおやき 小魚せんべい
金	14 • 28		納豆御飯 鰆の照焼き 切干大根煮 味噌汁	納豆 鰆 油あげ	七分搗米	菜の花、人参 切干大根、ごぼう いんげん、白菜 みつ葉		ほうじ茶 ウエハース	14日 牛乳 あずきマフィン、するめ 28日 誕生日会
±	1 • 15		御飯 豚の生姜焼き さつまいもサラダ 味噌汁	豚肉 ハム	七分搗米	玉ねぎ、ピーマン もやし、さつまいも きゅうり、人参 ナス、しめじ		ほうじ茶 クラッカー	ほうじ茶 ジャムパン するめ

《 午前おやつ・昼食・午後おやつあたりの平均栄養量 》

	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC
	(kcal)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(μg)	(mg)	(mg)	(mg)
3歳以上児	529	26.3	14.8	79.1	244	3.0	257	0.50	0.44	50
3歳未満児	437	21.0	12.3	65.3	199	2.2	206	0.39	0.34	40

^{*}仕入れの都合による献立変更の際は、ご了承ください。
*乳児は食べやすい大きさに刻んで提供しています。
*献立表の中で初めて食べる食材がある場合、ご家庭で一度お試しください。

^{*}体調の変化などありましたらお申し出ください。
*O・1歳には桜えびではなく、しらすを提供します。