

離乳食 献立予定表 2022年 6月

				施設長	副施設長	調理担当
	月	火	水	木	金	土
朝食			1日 おかゆ 野菜の柔らか煮 煮トマト 豆腐の煮付け	2日 おかゆ 肉じゃが煮 三度豆の柔らか煮 ふの味噌汁	3日 おかゆ カレーの塩焼きほぐし 柔らかブロッコリー けんちん汁風	4日 おかゆ 南瓜の五目あんかけ 豆腐の煮物 すまし汁
三時			おかゆ 野菜のそぼろあん たまごの甘煮	おかゆ 柔らか野菜炒め りんごのコンポート	おかゆ 鶏肉のトマト煮 青菜の煮びたし	おかゆ 野菜のそぼろ煮 赤ちゃん煎餅
朝食	6日 おかゆ 白身魚の煮つけ 柔らか野菜ソテー じゃが芋の甘煮	7日 おかゆ 鶏肉の柔らか煮 柔らか野菜炒め さつま芋の味噌汁	8日 おかゆ ポトフ風煮物 きりぼしだいこんやわ 切干大根柔らか煮 りんごのコンポート	9日 おかゆ 豆乳クリームシチュー やさしいやわ 野菜の柔らか煮 たまごの甘煮	10日 おかゆ 鶏肉と野菜のくず煮 豆腐の吸い物 オレンジコンポート	11日 おかゆ 豚ミンチ肉と野菜の炒め煮 さんどまめ 三度豆の煮つけ わかめの味噌汁
三時	おかゆ 野菜の中華風煮 オレンジコンポート	おかゆ すき焼き風煮 すまし汁	煮込みうどん きゅうりのおろし煮 にんじんグラッセ	おかゆ 野菜とパスタのスープ 赤ちゃん煎餅	おかゆ 野菜の煮物 にんじん甘煮	おかゆ トマトとツナのスープ煮 バナナコンポート
朝食	13日 おかゆ 大豆の五目煮 たまご甘煮 麩のみそ汁	14日 おかゆ 鶏肉とひじきの煮物 柔らかブロッコリー すまし汁	15日 おかゆ 豆腐と野菜の中華煮 チンゲン菜の煮浸し トマトのつぶし煮	16日 おかゆ おでん風 だいこんのもの 大根の煮物 花麩の吸い物	17日 おかゆ 鮭のほぐし煮 ほうれん草白和え キャベツの味噌汁	18日 おかゆ そうめんと野菜の煮込み 柔らかブロッコリー はくさいの煮浸し
三時	おじや ツナとなすびの煮物 じゃが芋のつぶし煮	おかゆ 野菜のケチャップ煮 きゅうりのおろし煮	おかゆ 野菜の柔らか炒め オレンジコンポート	おかゆ 豆腐の野菜あんかけ たまごの味噌汁	おかゆ 野菜の煮物 バナナコンポート	おかゆ やさしいた 柔らか野菜炒め 南瓜のマッシュ
朝食	20日 おかゆ なすとピーマンの鍋しぎ もやしの柔らか煮 にんじんのおろし煮	21日 おかゆ 豚肉と野菜の煮物 ブロッコリーの柔らか煮 ミネストローネ風	22日 おかゆ 鶏と野菜の五目煮 キャベツの柔らか煮 煮トマト	23日 おかゆ 鶏ミンチのそぼろ煮 かくきやさしいもの 角切り野菜の煮物 レタススープ	24日 おかゆ 白身魚の野菜あん さんどまめやわ 三度豆の柔らか煮 はくさいの煮浸し	25日 おかゆ 肉じゃが風煮 柔らかカリフラワー バナナコンポート
三時	五目がゆ 野菜スープ さつま芋の甘煮	おかゆ 野菜のコンソメ煮 りんごのコンポート	おじや カボチャとツナの煮物 たまごの甘煮	おかゆ 豆腐と野菜スープ煮 やさしいた 柔らか野菜炒め	おかゆ 野菜の煮物 さつま芋の甘煮	おかゆ 豆腐の煮付 青菜の煮物
朝食	27日 おかゆ 柔らか酢豚風 きゅうりのおろし煮 わかめのスープ	28日 おかゆ 白身魚の煮付け キャベツのおかか煮 そうめんばちの味噌汁	29日 おかゆ 鶏肉と野菜の煮物 わかめときゅうりの酢の物風 なんきん 南瓜のつぶし煮	30日 おかゆ じゃが芋とミンチの煮物 やさしいびた 野菜の煮浸し 麩の味噌汁		
三時	おかゆ 野菜と豆腐の煮物 さつま芋のマッシュ	おかゆ はっほうさいふにもの 八宝菜風煮物 アスパラガスの煮付け	おかゆ やさしいたに 野菜の炒め煮 りんごコンポート	五目うどん トマトのつぶし煮 赤ちゃん煎餅		

★離乳食の献立には、入荷状況や栄養バランスを考えいろいろな野菜を組み合わせ使用しています★