

離乳食 献立予定表 2023年 1月

施設長	副施設長	調理担当

	月	火	水	木	金	土
昼食			4日 おかゆ クリームシチュー 人参のコンソメ煮 野菜のくず煮	5日 おかゆ 豆腐の煮付け キャベツの柔らか煮 きのこのみそ汁	6日 おかゆ 白身魚の煮つけ 大根煮 お雑煮風	7日 おかゆ 野菜煮 ブロッコリーの柔らか煮 ピクルス
三時			おかゆ 野菜のみそ煮 さつまいもマッシュ	おかゆ 野菜の柔らか煮 さつまいものつぶし煮	おかゆ 野菜のくず煮 人参甘煮	おかゆ 肉じゃが風煮物 バナナコンポート
昼食	9日 成人の日	10日 おかゆ ミンチのくず煮 カリフラワーの柔らか煮 野菜スープ	11日 おかゆ 煮魚 ブロッコリー和え コーンスープ	12日 おかゆ 鶏のそぼろ煮 野菜のコンソメ煮 りんご煮	13日 おかゆ 豆腐の煮つけ 野菜の煮物 麩のみそ汁	14日 おかゆ 五目みそ炒め煮 柔らかブロッコリー キャベツと人参の柔らか煮
三時		きなこがゆ すき焼き風煮物 南瓜の煮付け	おかゆ 野菜の柔らか煮 人参のみそ汁	おかゆ 人参のそぼろ煮 すまし汁	おかゆ ミネストローネ バナナコンポート	おかゆ 豆腐の煮付け 野菜炒め煮
昼食	16日 おかゆ 豚肉のうま煮 白菜の煮びたし トマトのつぶし煮	17日 おかゆ ささみ煮 すりおろしきゅうり 五目スープ	18日 おかゆ 鮭ほぐし煮 豚汁風 ひじきの煮つけ	19日 おかゆ 柔らか酢豚 カリフラワーのくず煮 野菜スープ	20日 おかゆ かぼちゃの野菜あんかけ 大根の煮物 柔らかブロッコリー	21日 おかゆ ポトフ 野菜の柔らか煮 わかめのみそ汁
三時	おかゆ さつまいもマッシュ たまご甘煮	おかゆ 野菜とツナの炒め煮 人参甘煮	おかゆ ツナと野菜の煮物 オレンジコンポート	おかゆ 青菜がゆ 豆腐の野菜あん りんごコンポート	おかゆ 煮込みうどん じゃがいもマッシュ 人参のコンソメ煮	おかゆ 豆腐と野菜の煮物 コンソメスープ
昼食	23日 おかゆ 豚肉の柔らか煮 野菜のくず煮 豆腐のみそ汁	24日 おかゆ 鶏肉と野菜の煮込み 白菜とわかめの煮物 野菜のトマトスープ	25日 おかゆ 白身魚の煮つけ ブロッコリー煮 すまし汁	26日 おかゆ 筑前煮 金時煮豆 ほうれん草のみそ汁	27日 おかゆ シチュー風煮物 野菜の煮浸し みかんのコンポート	28日 おかゆ 白菜と豚肉の煮物 人参甘煮 わかめスープ
三時	おかゆ 野菜の煮物 きゅうりのおろし煮	おかゆ 五目おじや 野菜の柔らか煮 南瓜の煮付け	おかゆ 野菜のそぼろ煮 いよかん甘煮	おかゆ すき焼き風煮物 さつまいもマッシュ	おかゆ 野菜のくず煮 煮トマト	おかゆ 柔らか野菜炒め マッシュポテト
昼食	30日 おかゆ 白身魚の煮付け ブロッコリーの柔らか煮 すまし汁	31日 おかゆ 鶏肉と野菜の煮込み じゃがいも煮 パイザンヌスープ				
三時	おかゆ 野菜のみそ煮 ほうれん草の煮浸し	おかゆ 野菜のみそ煮 みかんのコンポート				

☆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て使用しています☆