

離乳食 献立予定表 2024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 白身魚の煮つけ 人参のコンソメ煮 野菜のくず煮	5日 おかゆ 白身魚の煮つけ きゅうりのおろし煮 けんちん汁	6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				おかゆ 野菜のみそ煮 さつまいもマッシュ	おかゆ 野菜のくず煮 人参甘煮	おかゆ 豆腐の煮付け 野菜炒め煮
昼食	8日 成人の日	9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	10日 おかゆ 煮魚 野菜ソテー じゃがいもマッシュ	11日 おかゆ 鶏肉のそぼろ煮 ツナと野菜のコンソメ煮 じゃがいもマッシュ	12日 おかゆ 豆腐の煮つけ 野菜の煮物 わかめスープ	13日 おかゆ 豆腐の中華風煮 ブロッコリーの柔らか煮 大根のみそ汁
三時		きなこがゆ すき焼き風煮 かぼちゃの煮付け	おかゆ 野菜の柔らか煮 なすのみそ汁	おかゆ 人参のそぼろ煮 すまし汁	おかゆ パイザンヌスープ さつまいも煮	おかゆ 肉じゃが バナナのコンポート
昼食	15日 おかゆ 豚肉の柔らか煮 野菜のくず煮 豆腐のみそ汁	16日 おかゆ 焼鯖ほぐし 豚汁風 ひじきの煮つけ	17日 おかゆ 柔らか酢豚 カリフラワーのくず煮 野菜スープ	18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	19日 おかゆ ささみと野菜の煮物 南瓜の煮つけ 五目スープ	20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 ツナと野菜の煮物 果物のコンポート	おかゆ 青菜がゆ 豆腐の野菜あん りんごのコンポート	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 野菜とツナの炒め煮 人参甘煮	おかゆ 豆腐と野菜の煮物 コンソメスープ
昼食	22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	23日 おかゆ 鶏肉と野菜の煮込み 金時煮豆 キャベツのみそ汁	24日 おかゆ 白身魚の煮つけ 野菜のみそ煮 コーンスープ	25日 おかゆ 鶏肉の照り焼き 小松菜の煮びたし カリフラワースープ	26日 おかゆ シチュー 野菜の煮浸し りんごのコンポート	27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 野菜の柔らか煮 かぼちゃの煮付け	おかゆ 野菜のそぼろ煮 いよかんのコンポート	おかゆ すき焼き風煮物 バナナのコンポート	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	29日 おかゆ かしのじぶ煮 白菜の煮浸し 麩のみそ汁	30日 おかゆ 白身魚の煮つけ ブロッコリーの柔らか煮 すまし汁	31日 おかゆ バイクドポテト 野菜ときのこの煮物 豆腐のスープ			
三時	おかゆ キャベツの柔らか煮 かぼちゃのつぶし煮	おかゆ 野菜のみそ煮 ほうれん草の煮浸し	おかゆ 野菜のそぼろあん りんごのコンポート			

☆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☆