



6月予定献立表(離乳食)



令和4年度

認定こども園市貝たいよう幼稚園

月齢		中期(7・8ヶ月)	後期(9～11ヶ月)
調理形態		つぶつぶ状	歯茎でつぶせる固さ
1	水	全粥 白身魚とキャベツのスープ煮、チンゲン菜の煮浸し	軟飯 白身魚とキャベツのケチャップ煮、チンゲン菜の煮浸し
2	木	全粥 鶏肉と大根と人参の煮物、じゃがいものマッシュ	軟飯 鶏肉と大根と人参の味噌煮、青のりじゃがいも
3	金	全粥 白身魚とたまねぎのとろとろ煮、キャベツのくず煮	軟飯 白身魚とたまねぎのとろとろ煮、キャベツのくず煮
6	月	全粥 高野豆腐とほうれん草の和風煮、人参のやわらか煮	軟飯 高野豆腐とほうれん草の和風煮、スティック人参煮
7	火	チンゲン菜粥 鶏挽肉と豆腐のやわらかつくね、さつまいものマッシュ	チンゲン菜入り軟飯 鶏挽肉と豆腐のやわらかつくね、ふかしさつまいも
8	水	全粥 白身魚とキャベツのくず煮、かぼちゃのマッシュ	食パン 白身魚とキャベツのくず煮、茹でかぼちゃ
9	木	全粥 鶏肉とたまねぎのとろとろ煮、じゃがいものマッシュ	軟飯 鶏肉とたまねぎのとろとろ煮、青のりじゃがいも
10	金	トマト粥 人参のそぼろ煮、きゅうりのだし煮	トマト軟飯 人参のそぼろ煮、スティックきゅうり
13	月	全粥 煮魚・青菜添え、人参のやわらか煮	軟飯 煮魚・青菜添え、スティック人参煮
14	火	全粥 鶏肉じゃが、ブロッコリーの煮浸し・おかかのせ	軟飯 鶏肉じゃが、ブロッコリーの煮浸し・おかかのせ
15	水	青のり粥 鶏挽肉と豆腐のやわらかハンバーグ、人参のやわらか煮、つぶしバナナ	青のり軟飯 鶏挽肉と豆腐のやわらかハンバーグ、人参のコロコロ煮、バナナ
16	木	全粥 豆腐の野菜あんかけ、キャベツのスープ煮	軟飯 中華風煮豆腐(にら、ネギ)、キャベツのスープ煮
17	金	全粥 白身魚とたまねぎのスープ煮、さつまいものマッシュ	軟飯 白身魚とたまねぎのケチャップ煮、ふかしさつまいも
20	月	全粥 鶏肉と人参の煮物、ブロッコリーのくず煮	軟飯 鶏肉と人参の煮物、茹でブロッコリー
21	火	全粥 煮魚・小松菜添え、かぼちゃのマッシュ	軟飯 煮魚・小松菜添え、茹でかぼちゃ
22	水	全粥 豆腐の野菜あんかけ、じゃがいものマッシュ	食パン 豆腐と野菜の中華風煮、青のりじゃがいも
23	木	全粥 高野豆腐と大根の和風煮、チンゲン菜の煮浸し	軟飯 高野豆腐と大根の味噌煮、チンゲン菜の煮浸し
24	金	煮込みうどん(ほうれん草) 白身魚と人参の煮物、きゅうりのだし煮	煮込みうどん(ほうれん草) 白身魚と人参の煮物、スティックきゅうり
27	月	全粥 鶏肉と里芋のくず煮、人参のやわらか煮	軟飯 鶏肉と里芋のくず煮、人参のコロコロ煮
28	火	全粥 白身魚とブロッコリーのスープ煮、大根と人参のやわらか煮	軟飯 白身魚とブロッコリーのケチャップ煮、スティック煮野菜(大根、人参)
29	水	全粥 鶏肉じゃが、ほうれん草の煮浸し	軟飯 洋風肉じゃが、ほうれん草の煮浸し
30	木	しらす粥 豆腐の野菜あんかけ、キャベツのくず煮、つぶしバナナ	しらす入り軟飯 豆腐の野菜あんかけ、茹でキャベツ、バナナ