



9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	木	ほうれん草粥 白身魚とたまねぎのとろとろ煮、大根と人参のやわらか煮	ほうれん草入り軟飯 白身魚とたまねぎのとろとろ煮、スティック煮野菜(大根、人参)
2	金	全粥 豆腐の野菜あんかけ、里芋と人参の煮物	軟飯 豆腐の中華野菜あんかけ、里芋と人参の煮物
5	月	全粥 煮魚・チンゲン菜添え、人参のコロコロ煮	軟飯 煮魚・チンゲン菜添え、人参のコロコロ煮
6	火	全粥 鶏肉じゃが、ほうれん草の煮浸し	軟飯 鶏肉じゃが、ほうれん草の煮浸し
7	水	しらす粥 白身魚と小松菜のくず煮、大根と人参のやわらか煮	しらす入り軟飯 白身魚と小松菜のくず煮、スティック煮野菜(大根、人参)
8	木	全粥 鶏肉とたまねぎのスープ煮、ブロッコリーのお浸し	軟飯 鶏肉とたまねぎのケチャップ煮、ブロッコリーのお浸しおかのせ
9	金	全粥 鶏挽肉と豆腐のやわらかつくね、さつまいものマッシュ	軟飯 鶏挽肉と豆腐のやわらかつくね、ふかしさつまいも
12	月	全粥 高野豆腐とチンゲン菜の和風煮、人参の甘煮	軟飯 高野豆腐とチンゲン菜の和風煮、人参の甘煮
13	火	全粥 豆腐の野菜あんかけ、人参のコロコロ煮、つぶしバナナ	軟飯 中華風煮豆腐(にら、ネギ)、人参のコロコロ煮、バナナ
14	水	全粥 鶏肉とたまねぎのとろとろ煮、さつまいものマッシュ	食パン 鶏肉とたまねぎのとろとろ煮、ふかしさつまいも
15	木	トマト粥 白身魚とキャベツのくず煮、きゅうりのだし煮	トマト軟飯 白身魚とキャベツのくず煮、スティックきゅうり
16	金	全粥 鶏挽肉と豆腐のやわらかハンバーグ、人参のやわらか煮	軟飯 鶏挽肉と豆腐のやわらかハンバーグ、スティック人参煮
19	月	敬老の日	
20	火	青のり粥 白身魚とブロッコリーのスープ煮、ほうれん草の煮浸し	青のり軟飯 白身魚とブロッコリーのケチャップ煮、ほうれん草の煮浸し
21	水	全粥 鶏肉とチンゲン菜のとろとろ煮、かぼちゃのマッシュ	食パン 鶏肉とチンゲン菜のとろとろ煮、茹でかぼちゃ
22	木	煮込みうどん(たまねぎ) 白身魚と大根のくず煮、きゅうりのだし煮	煮込みうどん(たまねぎ) 白身魚と大根のくず煮、スティックきゅうり
23	金	秋分の日	
26	月	全粥 鶏肉と小松菜の和風煮、人参のコロコロ煮	軟飯 鶏肉と小松菜の和風煮、人参のコロコロ煮
27	火	全粥 白身魚とキャベツのスープ煮、さつまいものマッシュ	軟飯 白身魚とキャベツのケチャップ煮、ふかしさつまいも
28	水	運動会	
29	木	全粥 鶏肉とたまねぎのとろとろ煮、チンゲン菜の煮浸し	軟飯 鶏肉とたまねぎのとろとろ煮、チンゲン菜の煮浸しおかのせ
30	金	しらす粥 煮魚・ほうれん草添え、じゃがいものマッシュ、つぶしバナナ	しらす入り軟飯 煮魚・ほうれん草添え、青のりじゃがいも、バナナ