

平成22年 8月



離乳食献立予定表



会津報徳保育園

日	曜	前期 5~6ヶ月 ドロドロ状 ゴックン期	中期 7~8ヶ月 舌でつぶせる固さ モグモグ期	後期 9~10ヶ月 歯茎で潰せる固さ カミカミ期	完了期 11~12ヶ月 歯茎で潰せる固さ カミカミ期
1.	日				
2.	月	つぶし粥 ジャガスープ 青菜和え崩し煮 トマト	ご飯粥 夏野菜シチュー ほうれん草のそぼろ餡かけ	軟ご飯 夏野菜シチュー ほうれん草のそぼろ餡かけ	ご飯 夏野菜シチュー ほうれん草のそぼろ餡かけ
3.	火	つぶし粥 春雨スープ ポテトマッシュ	魚粥 春雨スープ ポテトサラダ トマト	魚軟ご飯 春雨スープ ポテトサラダ トマト	魚ご飯 春雨スープ ポテトサラダ トマト
4.	水	つぶし粥 白菜汁 キャベツのミルク崩し煮	ご飯粥 白菜汁 キャベツのミルク煮	軟ご飯 白菜汁 キャベツのミルク煮	ご飯 白菜汁 キャベツのミルク煮
5.	木	つぶし粥 玉葱汁 じゃが芋と夏野菜崩し煮	ご飯粥 玉葱汁 じゃが芋と夏野菜の煮物	軟ご飯 玉葱汁 じゃが芋と夏野菜煮物	ご飯 玉葱汁 じゃが芋と夏野菜煮物
6.	金	つぶし粥 青菜スープ 三色和え崩し煮	煮込み肉うどん 三色和え餡かけ煮	煮込み肉うどん 三色和え餡かけ煮	煮込み肉うどん 三色和え
7.	土	つぶし粥 レタススープ 南瓜の崩し煮	南瓜パン粥 カラフルサラダ	南瓜パン粥 カラフルサラダ	南瓜サラダ レタススープ カラフルサラダ
8.	日				
9.	月	つぶし粥 中華スープ 人参と胡瓜の崩し煮	ご飯粥 中華スープ 人参と胡瓜の白和え煮	軟ご飯 中華スープ 人参と胡瓜の白和え煮	ご飯 中華スープ 人参と胡瓜の白和え煮
10.	火	つぶし粥 青菜汁 南瓜マッシュ	魚粥 青菜汁 南瓜サラダ ブロッコリー	魚軟ご飯 青菜汁 南瓜サラダ ブロッコリー	魚ご飯 青菜汁 南瓜サラダ ブロッコリー
11.	水	つぶし粥 コーンスープ ピーマンとトマトの崩し煮	ご飯粥 コーンスープ ピーマン餡かけ煮 トマト	軟ご飯 コーンスープ ピーマン餡かけ煮 トマト	ご飯 コーンスープ ピーマン トマト サミ煮
12.	木	つぶし粥 豆腐汁 大根と人参の崩し煮	ご飯粥 豆腐汁 大根の胡麻和え餡かけ煮	軟ご飯 豆腐汁 大根の胡麻和え餡かけ煮	ご飯 豆腐汁 大根の胡麻和え煮
13.	金	つぶし粥 トマトと茄子のスープ 麩と野菜の崩し煮	中華そうめん餡かけ煮 トマトと茄子のスープ	中華そうめん餡かけ煮 トマトと茄子のスープ	中華そうめん餡かけ煮 トマトと茄子のスープ
14.	土	つぶし粥 南瓜スープ マカロニサラダ	人参ミルクパン粥 マカロニサラダ	人参ミルクパン粥 マカロニサラダ	人参サンド 南瓜スープ マカロニサラダ
15.	日				
16.	月	つぶし粥 じゃが芋汁 ほうれん草と麩の崩し煮	南瓜とチキンのリゾット 麩の含め煮	南瓜とチキンのリゾット 麩の含め煮	南瓜とチキンのリゾット 麩の含め煮
17.	火	つぶし粥 豆腐汁 マッシュポテト	魚粥 豆腐汁 マッシュポテトそぼろ餡かけ	魚軟ご飯 豆腐汁 マッシュポテトそぼろ餡かけ	魚ご飯 豆腐汁 マッシュポテトそぼろ餡かけ
18.	水	つぶし粥 南瓜汁 温野菜崩し煮	ご飯粥 南瓜汁 温野菜餡かけ 肉団子	軟ご飯 南瓜汁 温野菜餡かけ 肉団子	ご飯 南瓜汁 温野菜 肉団子
19.	木	つぶし粥 カブ汁 ヒジキ寄せ崩し煮	ご飯粥 カブ汁 ヒジキ寄せ餡かけ煮 トマト	軟ご飯 カブ汁 ヒジキ寄せ餡かけ煮 トマト	ご飯 カブ汁 ヒジキ寄せ煮 トマト
20.	金	つぶし粥 野菜スープ 薩摩の崩し煮	煮込みうどん 大学いも風	煮込みうどん 大学いも風	煮込みうどん 大学いも風
21.	土	つぶし粥 トマトマッシュ 豆腐とキャベツのスープ	バナナパン粥 トマトサラダ	バナナパン粥 トマトサラダ	バナナフレンチトースト トマトサラダ 豆腐とキャベツのスープ
22.	日				
23.	月	つぶし粥 人参スープ グリーングリーン崩し煮	ご飯粥 ホワイトシチュー グリーングリーン和え	軟ご飯 ホワイトシチュー グリーングリーン和え	ご飯 ホワイトシチュー グリーングリーン和え
24.	火	つぶし粥 大根汁 春雨マッシュ	魚粥 大根汁 春雨サラダ トマト	魚軟飯 大根汁 春雨サラダ トマト	魚ご飯 大根汁 春雨サラダ トマト
25.	水	つぶし粥 茄子汁 薩摩と野菜崩し煮	ご飯粥 茄子汁 五目野菜 薩摩の甘煮	軟ご飯 茄子汁 五目納豆 薩摩の甘煮	ご飯 茄子汁 五目納豆 薩摩の甘煮
26.	木	つぶし粥 トマトスープ キャベツの崩し煮	ご飯粥 トマトスープ キャベツのそぼろ煮 ジャガ煮	軟ご飯 トマトスープ キャベツのそぼろ煮 ジャガ煮	ご飯 トマトスープ キャベツのそぼろ煮 ジャガ煮
27.	金	つぶし粥 鱈の崩し煮 胡瓜と人参のスープ	そうめん焼きそば風餡かけ煮 胡瓜と鱈のスープ	そうめん焼きそば風餡かけ煮 胡瓜と鱈のスープ	そうめん焼きそば風餡かけ煮 胡瓜と鱈のスープ
28.	土	つぶし粥 カブスープ 青菜の崩し煮	ミルクパン粥 野菜ソテー餡かけ煮	ミルクパン粥 野菜ソテー餡かけ煮	スティックパン 野菜ソテー カブスープ
29.	日				
30.	月	つぶし粥 コーンスープ ジャガ芋とトマト崩し煮	ご飯粥 コーンスープ じゃが芋とトマト煮	軟ご飯 コーンスープ じゃが芋とトマト煮	ご飯 コーンスープ じゃが芋とトマト煮
31.	火	つぶし粥 玉葱汁 ブロッコリー崩し煮	魚粥 玉葱汁 白身魚と青菜の餡かけ煮	魚軟ご飯 玉葱汁 白身魚と青菜の餡かけ煮	魚ご飯 玉葱汁 白身魚と青菜の餡かけ煮
ミルクの量		智宥君 琴華ちゃん 200cc	智宥君 琴華ちゃん 乃愛ちゃん 180cc	梨子ちゃん 空君 遼空君 80cc~140cc	梨子ちゃん 空君 夢来ちゃん 80cc~100cc

\* 煌雅君→4ヶ月ミルクのみ

❖ 後期から午後のミルクは200ccになります。