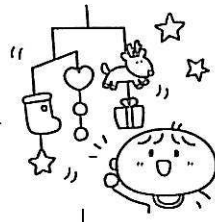


平成 23年 12月

離乳食献立予定表



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.	木	つぶし粥 白菜汁 人参とジャガ芋のトロトロ煮	ご飯粥 白菜汁 ジャガ煮 お浸し	軟ご飯 白菜汁 肉ジャガ煮 お浸し	ご飯 白菜汁 肉ジャガ煮 お浸し
2.	金	つぶし粥 キャベツスープ アスパラの崩し煮	キャベツそうめん 豆腐と胡瓜のスープ	キャベツそうめん 豆腐と胡瓜のスープ	キャベツそうめん 豆腐と胡瓜のスープ
3.	土	つぶし粥 グリーンスープ 薩摩芋マッシュ	バナナパン粥 薩摩芋サラダ	バナナパン粥 薩摩芋サラダ	バナナパン グリーンスープ 薩摩芋サラダ
4.	日				
5.	月	つぶし粥 青菜汁 キャベツの崩し煮	ご飯粥 青菜汁 キャベツと人参の和え餡かけ煮	軟ご飯 青菜汁 キャベツのそぼろ餡かけ煮	ご飯 青菜汁 キャベツのそぼろ餡かけ煮
6.	火	つぶし粥 南瓜汁 土佐和え崩し煮	魚粥 南瓜汁 土佐和え餡かけ煮 ブロccoli-	軟魚ご飯 南瓜汁 土佐和え餡かけ煮 ブロccoli-	魚ご飯 南瓜汁 土佐和え ブロccoli-
7.	水	つぶし粥 春雨スープ 温野菜の崩し煮	ご飯粥 春雨スープ 温野菜餡かけ煮 肉団子	軟ご飯 春雨スープ 温野菜餡かけ煮 肉団子	ご飯 春雨スープ 温野菜 肉団子
8.	木	つぶし粥 のっぺい汁 ヒジキ寄せ崩し煮	ご飯粥 のっぺい汁 ヒジキ寄せ餡かけ煮 ジャガ煮	軟ご飯 のっぺい汁 ヒジキ寄せ餡かけ煮 ジャガ煮	ご飯 のっぺい汁 ヒジキ寄せ煮 ジャガ煮
9.	金	つぶし粥 味噌汁 アスパラと玉葱の崩し煮	白菜の餡かけ粥 味噌汁 ポテトサラダ フルーツ	白菜と和伊ト-アソカご飯 ポテトサラダ フルーツ 味噌汁	白菜と和伊ト-アソカご飯 ポテトサラダ フルーツ 味噌汁
10.	土	つぶし粥 人参スープ ほうれん草のトロトロ煮	人参パン粥 ほうれん草ソテー餡かけ煮	人参パン ほうれん草ソテー餡かけ煮	スティックパン 人参スープ ほうれん草ソテー
11.	日				
12.	月	つぶし粥 ジャガ芋スープ チンゲン菜の崩し煮	ご飯粥 冬野菜シチュー チンゲン菜の餡かけ煮	軟ご飯 冬野菜シチュー チンゲン菜と挽肉の餡かけ煮	ご飯 冬野菜シチュー チンゲン菜と挽肉の餡かけ煮
13.	火	つぶし粥 玉葱汁 南瓜のマッシュ	魚粥 玉葱汁 南瓜サラダ ブロccoli-	軟魚ご飯 玉葱汁 南瓜サラダ ブロccoli-	魚ご飯 玉葱汁 南瓜サラダ ブロccoli-
14.	水	つぶし粥 青菜汁 レタスと麩の崩し煮	ご飯粥 青菜汁 レタスとジャガ芋の餡かけ煮	軟ご飯 青菜汁 レタスと挽肉の餡かけ煮	ご飯 青菜汁 レタスと挽肉の餡かけ煮
15.	木	つぶし粥 豆腐汁 大根のトロトロ煮	ご飯粥 豆腐汁 大根胡麻和え アスパラ	軟ご飯 豆腐汁 大根胡麻和え アスパラ	ご飯 豆腐汁 大根胡麻和え アスパラ
16.	金	つぶし粥 玉葱スープ 野菜のトロトロ煮	焼きそばそうめん風餡かけ 玉葱と麩のスープ	焼きそばそうめん風餡かけ 玉葱と麩のスープ	焼きそばそうめん風餡かけ 玉葱と麩のスープ
17.	土	保育発表会			
18.	日				
19.	月	つぶし粥 栄養汁 赤ちゃんベビ-マーボ-崩し煮	ご飯粥 栄養汁 人参と椎茸の餡かけ煮	軟ご飯 栄養汁 赤ちゃんベビ-マーボ-	とり釜ご飯 栄養汁 赤ちゃんベビ-マーボ-
20.	火	つぶし粥 カブ汁 南瓜マッシュ	魚粥 カブ汁 南瓜サラダ トマト	軟魚ご飯 カブ汁 南瓜サラダ トマト	魚ご飯 カブ汁 南瓜サラダ トマト
21.	水	つぶし粥 大根汁 青菜和え崩し煮	ご飯粥 大根汁 青菜和え餡かけ煮 ジャガ煮	軟ご飯 大根汁 青菜和え餡かけ煮 ジャガ煮	ご飯 大根汁 青菜和え ジャガ煮
22.	木	つぶし粥 青菜汁 野菜と南瓜崩し煮	ご飯粥 青菜汁 野菜と南瓜の煮	軟ご飯 青菜汁 五目納豆 冬至南瓜	ご飯 青菜汁 五目納豆 冬至南瓜
23.	金	天皇誕生日			
24.	土	つぶし粥 コーンスープ ブロccoli-と麩のクタクタ煮	ミルクパン粥 ブロccoli-サラダ	ミルクパン粥 ブロccoli-サラダ	豆サンド コーンスープ ブロccoli-サラダ
25.	日				
26.	月	つぶし粥 キャベツスープ 薩摩芋と人参のトロトロ煮	ご飯粥 キャベツ汁 小松菜とカブの餡かけ煮	軟ご飯 キャベツ汁 小松菜とカブの餡かけ煮	ご飯 キャベツ汁 小松菜とカブの餡かけ煮
27.	火	つぶし粥 豆腐汁 薩摩芋と青菜の崩し煮	ご飯粥 豆腐汁 薩摩と青菜の餡かけ煮	軟魚ご飯 豆腐汁 薩摩と青菜の餡かけ煮	魚ご飯 豆腐汁 薩摩と青菜煮
28.	水	つぶし粥 コーンスープ ビーフソテーの崩し煮	ご飯粥 コーンスープ ビーフソテー-餡かけ煮 アスパラ	軟ご飯 コーンスープ ビーフソテー-餡かけ煮 アスパラ	ご飯 コーンスープ ビーフソテー アスパラ
29.	木	つぶし粥 青菜汁 人参とジャガ芋のトロトロ煮	ご飯粥 青菜汁 ジャガ煮 トマト	軟ご飯 青菜汁 肉ジャガ煮 トマト	ご飯 青菜汁 肉ジャガ煮 トマト
30.	金	つぶし粥 野菜スープ 豆腐と人参の崩し煮	ご飯粥 野菜スープ 豆腐と野菜の餡かけ	五目とり釜ご飯 豆腐と野菜のアソカ 野菜ス-プ	五目とり釜ご飯 豆腐と野菜のアソカ 野菜ス-プ
31.	土	大晦日			
ミルクの量		琉月ちゃん 玲乃ちゃん 勇誠君 200cc	勇誠君 暉琉君 絆吏君 180cc	絆吏君 心菜ちゃん 侑馬君 140cc~80cc	亜美ちゃん 爽太君 100cc~80cc

❖ 後期から午後のミルクは200ccになります。