

令和5年3月 献立表

3歳未満児

会津報徳保育園

Table with columns for Day (日曜), Meal Type (献立名), and ingredients/nutrition (あか, 黄, みどり, 栄養価). Includes daily meal plans from Monday to Friday, with detailed ingredient lists and nutritional values for each dish.

給食MEMO
3日(金)ひなまつり
10日(金)お誕生会
11日(土)卒園式
21日(火)春分の日
24日(金)さくら組リクエスト献立

1歳6ヶ月未満の子は、きざみ・薄味にしています。材料の都合により献立が変わることがあります。



令和5年 3月 離乳食献立予定表



* 個々に合わせて進めていきます

日	曜	後期 9ヶ月～11ヶ月 歯ぐきでつぶせる固さ カミカミ期	完了期 12ヶ月 歯ぐきで噛める固さ パクパク期	完了期 午後 おやつ
1	水	5倍粥 白菜汁 鮭とじゃが芋のトロトロ煮	軟飯 白菜汁 鮭とじゃが芋煮	パン粥
2	木	5倍粥 ブロッコリースープ 豆腐と小松菜のトロトロ煮	軟飯 ブロッコリースープ 豆腐と小松菜煮	オレンジ煮
3	金	肉煮込みうどん マッシュポテト	肉煮込みうどん マッシュポテト	ご飯粥
4	土	かぼちゃパン粥 大根とささみのトロトロ煮	かぼちゃサンド にんじんスープ 大根とささみ煮	かぼちゃ煮
5	日			
6	月	5倍粥 キャベツ汁 カジキとほうれん草のトロトロ煮	軟飯 キャベツ汁 カジキとほうれん草煮	バナナ煮
7	火	5倍粥 大根汁 納豆かぼちゃのトロトロ煮	軟飯 大根汁 納豆とかぼちゃ煮	じゃが芋煮
8	水	5倍粥 小松菜汁 マーボー豆腐風トロトロ煮	軟飯 小松菜汁 マーボー豆腐風煮	スティックパン
9	木	5倍粥 じゃが芋汁 レバーと白菜のトロトロ煮	軟飯 じゃが芋汁 レバーと白菜煮	そうめん
10	金	花そぼろ粥 春野菜のトロトロ煮	花そぼろ粥 春野菜のトロトロ煮	オレンジ煮
11	土	卒園式 		
12	日			
13	月	5倍粥 にんじん汁 ささみとじゃが芋のトロトロ煮	軟飯 にんじん汁 ささみとじゃが芋煮	さつま芋スティック
14	火	5倍粥 キャベツ汁 鮭とほうれん草のトロトロ煮	軟飯 キャベツ汁 鮭とほうれん草煮	スティック野菜
15	水	5倍粥 玉ねぎ汁 レバーと白菜のトロトロ煮	軟飯 玉ねぎ汁 レバーと白菜煮	パン粥
16	木	5倍粥 豆腐汁 ポテトサラダ風煮	軟飯 豆腐汁 ポテトサラダ風煮	大根煮
17	金	納豆おろしうどん 白菜のトロトロ煮	納豆おろしうどん 白菜のトロトロ煮	トマト煮
18	土	ポテトパン粥 ほうれん草とカジキのトロトロ煮	ポテトロールサンド オニオンスープ ほうれん草とカジキ煮	ご飯粥
19	日			
20	月	5倍粥 白菜汁 ささみとトマトのトロトロ煮	軟飯 白菜汁 ささみとトマト煮	バナナ煮
21	火	春分の日 		
22	水	5倍粥 にんじん汁 鮭と大根のトロトロ煮	軟飯 にんじん汁 鮭と大根煮	スティックパン
23	木	5倍粥 小松菜汁 納豆とさつま芋のトロトロ煮	軟飯 小松菜汁 納豆とさつま芋煮	アスパラ煮
24	金	煮込そうめん 白菜とレバーのトロトロ煮	煮込そうめん 白菜とレバーのトロトロ煮	かぼちゃ茶巾
25	土	さつまいもパン粥 玉ねぎと鮭のトロトロ煮	さつまいもロールサンド キャベツスープ 玉ねぎと鮭のトロトロ煮	マッシュ芋
26	日			
27	月	5倍粥 きゃべつ汁 鮭とトマトのトロトロ煮	軟飯 きゃべつ汁 鮭とトマト煮	ほうれん草煮
28	火	5倍粥 かぼちゃ汁 豆腐とブロッコリーのトロトロ煮	軟飯 かぼちゃ汁 豆腐とブロッコリー煮	リンゴ煮
29	水	5倍粥 ほうれん草汁 レバーとアスパラのトロトロ煮	軟飯 ほうれん草汁 レバーとアスパラ煮	コロコロ大根
30	木	5倍粥 レタススープ ささみとにんじんのトロトロ煮	軟飯 レタススープ ささみとにんじんのトロトロ煮	スティックパン
31	金	温そうめん ほうれん草とカジキのトロトロ煮	温そうめん ほうれん草とカジキのトロトロ煮	ご飯粥
ごはんから作る		5倍粥 ごはん 1 : 水 2	軟飯 ごはん 1 : 水 1	おやつ の量
米から作る		米 1 : 水 5	米 1 : 水 2	
				50g