

令和6年12月 献立表

3歳以上児

会津報徳保育園

Table with columns: 日曜, 献立名 (昼食, 昼間), あか (体をつくる 血や肉になる), 黄 (力や体温のもとになる), みどり (体の調子を整える), 栄養価 (エネルギー, タンパク, 脂質, カルシウム, 食塩相当量). Rows include items like 鶏肉のバーベキューソース, 豚肉の生姜焼き, etc.

給食MEMO
13日(金) お誕生会
14日(土) 保育発表会
25日(水) クリスマス会
31日(火) 大晦日

材料の都合により、献立が変更になることがあります。





# 令和6年 12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	中期 7ヶ月～8ヶ月 舌でつぶせる固さ モグモグ期	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	日					
2	月	7倍粥 ポテトスープ 豆腐とにんじんのトロトロ煮	5倍粥 ポテトスープ 豆腐とにんじんのトロトロ煮	軟飯 ポテトスープ 豆腐とにんじん煮	じゃが芋煮	
3	火	7倍粥 玉ねぎ汁 鮭とキャベツのトロトロ煮	5倍粥 玉ねぎ汁 鮭とキャベツのトロトロ煮	軟飯 玉ねぎ汁 鮭とキャベツ煮	かぼちゃ煮	
4	水	7倍粥 大根汁 さつま芋とレバーのトロトロ煮	5倍粥 大根汁 さつま芋とレバーのトロトロ煮	軟飯 大根汁 さつま芋とレバー煮	パン粥	
5	木	7倍粥 コーンスープ じゃが芋とささ身のトロトロ煮	5倍粥 コーンスープ じゃが芋とささ身のトロトロ煮	軟飯 コーンスープ ささ身とじゃが芋煮	バナナ煮	
6	金	7倍粥 白菜汁 カジキときゃべつのトロトロ煮	5倍粥 白菜汁 カジキときゃべつのトロトロ煮	軟飯 白菜汁 カジキときゃべつ煮	そうめん煮	
7	土	コーンパン粥 かぶとささ身のトロトロ煮	コーンパン粥 かぶとささ身のトロトロ煮	コーンパン粥 かぶとささ身煮	りんご煮	
8	日					
9	月	7倍粥 かぼちゃスープ ささ身と白菜のトロトロ煮	5倍粥 かぼちゃスープ ささ身と白菜のトロトロ煮	軟飯 かぼちゃスープ ささ身と白菜煮	野菜のトロトロ煮	
10	火	7倍粥 豆腐汁 小松菜のトロトロ煮	5倍粥 豆腐汁 小松菜のトロトロ煮	軟飯 豆腐汁 小松菜煮	じゃが芋煮	
11	水	7倍粥 青菜汁 大根と納豆のトロトロ煮	5倍粥 青菜汁 大根と納豆のトロトロ煮	軟飯 青菜汁 大根と納豆煮	パン粥	
12	木	7倍粥 にんじん汁 さつま芋とカジキのトロトロ煮	5倍粥 にんじん汁 さつま芋とカジキのトロトロ煮	軟飯 にんじん汁 さつま芋とカジキ煮	かぼちゃ煮	
13	金	二色7倍粥丼 小松菜と鮭のトロトロ煮	二色5倍粥丼 小松菜と鮭のトロトロ煮	二色軟飯丼 小松菜と鮭煮	バナナ煮	
14	土	保育発表会				
15	日					
16	月	7倍粥 玉ねぎ汁 じゃが芋とささ身のトロトロ煮	5倍粥 玉ねぎ汁 じゃが芋とささ身のトロトロ煮	軟飯 玉ねぎ汁 じゃが芋とささ身煮	ココロこさつま芋	
17	火	7倍粥 小松菜汁 マーボー豆腐風トロトロ煮	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	かぼちゃ煮	
18	水	7倍粥 キャベツ汁 鮭とほうれん草のトロトロ煮	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	パン粥	
19	木	7倍粥 にんじん汁 レバーとブロッコリーのトロトロ煮	5倍粥 にんじん汁 レバーブロッコリーのトロトロ煮	軟飯 にんじん汁 レバーとブロッコリー煮	バナナ煮	
20	金	7倍納豆粥 白菜汁 かぼちゃサラダ風煮	5倍納豆粥 白菜汁 かぼちゃサラダ風煮	納豆軟飯 白菜汁 かぼちゃサラダ煮	ココロこじゃが芋	
21	土	にんじんパン粥 きゅうりとささ身のトロトロ煮	にんじんパン粥 きゅうりとささ身のトロトロ煮	にんじんパン粥 きゅうりとささ身煮	ご飯粥	
22	日					
23	月	7倍粥 じゃが芋汁 白和え風トロトロ煮	5倍粥 じゃが芋汁 白和え風トロトロ煮	軟飯 じゃが芋汁 白和え風煮	さつま芋ペースト	
24	火	7倍粥 玉ねぎ汁 鮭と大根のトロトロ煮	5倍粥 玉ねぎ汁 鮭と大根のトロトロ煮	軟飯 玉ねぎ汁 鮭と大根煮	パン粥	
25	水	7倍粥 キャベツ汁 豆腐とブロッコリーのトロトロ煮	5倍粥 キャベツ汁 豆腐とブロッコリーのトロトロ煮	軟飯 キャベツ汁 豆腐とブロッコリー煮	トースト	
26	木	7倍鮭粥 大根汁 ポテトサラダ風トロトロ煮	5倍鮭粥 大根汁 ポテトサラダ風のトロトロ煮	鮭軟飯 大根汁 ポテトサラダ風煮	オレンジのコンポート	
27	金	肉そうめん ほうれん草と人参のトロトロ煮	肉そうめん ほうれん草と人参のトロトロ煮	肉そうめん ほうれん草と人参煮	かぼちゃ茶巾	
28	土	玉ねぎパン粥 白菜とささ身のトロトロ煮	玉ねぎパン粥 白菜とささ身のトロトロ煮	玉ねぎパン粥 白菜とささ身煮	ご飯粥	
29	日					
30	月	色どり野菜粥 ささ身のトロトロ煮	色どり野菜粥 ささ身のトロトロ煮	色どり野菜粥 ささ身のトロトロ煮		
31	火	大晦日				
ごはんから作る		7倍粥 ごはん 1 : 水 3	5倍粥 ごはん 1 : 水 2	軟飯 ごはん 1 : 水 1	おやつ <small>の</small> 量	
米から作る		米 1 : 水 7	米 1 : 水 5	米 1 : 水 2		
					50g	