

6月 離乳食献立表

浦和メーブル保育園

No.	中期食		アレルギー 特異性材料 7品目	後期食		アレルギー 特異性材料 7品目
	メニュー	材料		メニュー	材料	
1 15 水	7倍粥 ・ 大根スープ カレイの煮物 野菜煮	米 大根 カレイ、玉ねぎ ブロッコリー、人参		3倍粥 大根のスープ カレイの煮物 野菜煮	米 大根、味噌 カレイ、玉ねぎ、醤油 ブロッコリー、人参、醤油	スティックパン 高パン 小麦、乳
2 16 木	7倍粥 ・ 豆腐のスープ 豚肉のとりみ煮 人参と玉ねぎの煮物	米 絹豆腐 豚もも肉、片栗粉 人参、玉ねぎ		3倍粥 豆腐のスープ 豚肉のとりみ煮 人参と玉ねぎの煮物	米 絹豆腐、醤油 豚もも肉、味噌、片栗粉 人参、玉ねぎ、醤油	青のり粥 米、青のり
3 17 金	7倍粥 ・ デンゲン菜のスープ 豚ひき肉と豆腐のとりみ煮 野菜煮	米 デンゲン菜 豚ひき肉、木綿豆腐、玉ねぎ、片栗粉 大根、人参		3倍粥 デンゲン菜のスープ 豚ひき肉と豆腐のとりみ煮 スティック野菜	米 デンゲン菜、塩 豚ひき肉、木綿豆腐、玉ねぎ、片栗粉、味噌 大根、人参	鶏肉と野菜の粥 米、鶏ひき肉、玉ねぎ、人参、ケチャップ
4 18 土	煮込みスパゲティ ・ 豆腐のスープ 温野菜	スパゲティ、人参、玉ねぎ、豚ひき肉 絹豆腐 キャベツ、玉ねぎ、人参	小麦	煮込みスパゲティ 豆腐のスープ 温野菜	スパゲティ、人参、玉ねぎ、豚ひき肉、ケチャップ 絹豆腐、塩 キャベツ、玉ねぎ、人参、醤油	ひじき粥 米、ひじき、人参、醤油 小麦
6 20 月	7倍粥 ・ 玉ねぎスープ 鶏肉と人参の煮物 野菜煮	米 玉ねぎ 鶏もも肉、人参、片栗粉 キャベツ、人参、小松菜		3倍粥 玉ねぎスープ 鶏肉と人参の煮物 野菜煮	米 玉ねぎ、塩 鶏もも肉、人参、片栗粉、ケチャップ キャベツ、人参、小松菜、醤油	ふかしいち じゃがいも
7 21 火	7倍粥 ・ お麩のスープ 鮭の煮物 小松菜と人参煮物	米 焼きたて 鮭、片栗粉 小松菜、人参	小麦	3倍粥 お麩のスープ 鮭の煮物 小松菜と人参煮物	米 焼きたて、醤油 鮭、片栗粉、醤油 小松菜、人参、塩	ふかしいち さつまいも 小麦
8 22 水	7倍粥 ・ 玉ねぎスープ 鶏肉と人参の煮物 トマト	米 玉ねぎ 鶏ささみ、人参、片栗粉 トマト		3倍粥 玉ねぎスープ 鶏肉と人参の煮物 トマト	米 玉ねぎ、塩 鶏ささみ、人参、片栗粉、醤油 トマト	きな粉粥 米、きな粉
9 23 木	7倍粥 ・ 豆腐のスープ 豚ひき肉のとりみ煮 ほうれん草と納豆の煮物	米 絹豆腐 豚ひき肉、玉ねぎ、片栗粉 ほうれん草、人参、納豆		3倍粥 豆腐のスープ 豚ひき肉のとりみ煮 ほうれん草と納豆の煮物	米 絹豆腐、味噌 豚ひき肉、玉ねぎ、片栗粉、ケチャップ ほうれん草、人参、納豆、醤油	スティックパン 高パン 小麦、乳
10 24 金	煮込みうどん 高野豆腐と野菜のとりみ煮 さつまいも	うどん、人参、玉ねぎ、ほうれん草 高野豆腐、小松菜、片栗粉 さつまいも	小麦	煮込みうどん 高野豆腐と野菜のとりみ煮 さつまいも	うどん、人参、玉ねぎ、ほうれん草、味噌 高野豆腐、小松菜、片栗粉、醤油 さつまいも	ワカメ粥 米、ワカメ 小麦
11 25 土	7倍粥 ・ ワカメスープ 鶏ささみと野菜の煮物	米 ワカメ、玉ねぎ 鶏ささみ、ほうれん草、人参		3倍粥 ワカメスープ 鶏ささみと野菜の煮物	米 ワカメ、玉ねぎ、塩 鶏ささみ、ほうれん草、人参、醤油	野菜粥 米、玉ねぎ、人参
13 27 月	7倍粥 ・ お麩のスープ 鶏肉の野菜煮 ひじき煮	米 焼きたて 鶏もも肉、小松菜、玉ねぎ、片栗粉 ひじき、人参	小麦	3倍粥 お麩のスープ 鶏肉の野菜煮 ひじき煮	米 焼きたて、醤油 鶏もも肉、小松菜、玉ねぎ、片栗粉、ケチャップ ひじき、人参、醤油	煮込みスパゲティ スパゲティ、玉ねぎ、人参、豚ひき肉、ケチャップ
14 28 火	7倍粥 ・ 豆腐のスープ 豚肉と野菜のとりみ煮 煮リンゴ	米 絹豆腐 豚もも肉、人参、玉ねぎ、片栗粉 りんご		3倍粥 豆腐のスープ 豚肉と野菜のとりみ煮 煮リンゴ	米 絹豆腐、醤油 豚もも肉、人参、玉ねぎ、片栗粉、味噌 りんご	ふかしいち さつまいも
24 金	7倍粥 ・ 玉ねぎのスープ 鶏肉と野菜の煮物 じゃがいもの煮物	米 玉ねぎ 鶏ひき肉、玉ねぎ、人参 じゃがいも		3倍粥 玉ねぎのスープ 鶏肉と野菜の煮物 じゃがいもスティック	米 玉ねぎ、塩 鶏ひき肉、玉ねぎ、人参、醤油 じゃがいも	青のり粥 米、青のり
29 水	7倍粥 ・ ワカメスープ タラのとりみ煮 野菜煮	米 ワカメ たら、片栗粉 じゃがいも、人参、玉ねぎ		3倍粥 ワカメスープ タラのとりみ煮 野菜煮	米 ワカメ、味噌 たら、醤油、片栗粉 じゃがいも、人参、玉ねぎ、醤油	野菜粥 米、玉ねぎ、人参、塩
30 木	7倍小松菜粥 大根のスープ 豚ひき肉と豆腐のとりみ煮 人参の煮物	米、小松菜 大根 豚ひき肉、木綿豆腐、片栗粉 人参		3倍小松菜粥 大根のスープ 豚ひき肉と豆腐のとりみ煮 人参スティック	米、小松菜 大根、味噌 豚ひき肉、木綿豆腐、片栗粉、醤油 人参	ふかしいち さつまいも

*調理形態は月齢や体調個人に合わせて変更することがあります。

*献立は変更になる場合があります。

*2回食に上がらたてのお子様は、中期食の献立で形状を初期食に近づけて提供致します。