

2017年 12月 の 離 乳 食 予 定 献 立 表

さくらんぼ保育園

曜日	日	準備期 (5ヵ月)	前期 (6ヵ月)	中期 (7~8ヵ月)	後期 (9~11ヵ月)	午後おやつ
月	4 18	野菜スープ おもゆ	野菜スープ つぶしかゆ 野菜のうらごし (じゃがいも 人参 白菜)	おかゆ スープ(白菜) じゃがいもと人参の煮ひたし カレイのくたくた煮 大根の煮ひたし	・中期食と同じ献立 ・11ヵ月より味をつけていく ・後期食以降のスープは 2種類の野菜で作ります	中期・後期: 野菜入りおじゃ
火	5 19	野菜スープ おもゆ	野菜スープ つぶしかゆ 野菜のうらごし (カリフラワー 人参 さつまいも)	おかゆ スープ(水菜) さつまいもと人参の煮ひたし メダイのくたくた煮 豆腐の煮ひたし カリフラワーの煮浸し		中期・後期: さつまいもと りんごの煮ひたし
水	6 20	野菜スープ おもゆ	野菜スープ つぶしかゆ 野菜のうらごし (大根 人参 小松菜)	おかゆ スープ(白菜) 大根と人参の煮ひたし カレイのくたくた煮 小松菜の煮ひたし	豚ひき肉と玉葱の団子煮	中期・後期: おじゃ
木	7 21	野菜スープ おもゆ	野菜スープ つぶしかゆ 野菜のうらごし (人参 さつまいも かぶ)	おかゆ スープ(かぶ) さつまいもと人参の煮ひたし メルルーサのくたくた煮 小松菜の煮ひたし		中期・後期: おかし
金	8	野菜スープ おもゆ	野菜スープ つぶしかゆ 野菜のうらごし (大根 人参 チンゲン菜)	おかゆ スープ(チンゲン菜) 里芋と人参の煮ひたし タラのくたくた煮 大根の煮ひたし		中期・後期: さつまいもの やわらか煮
	22	野菜スープ おもゆ	野菜スープ つぶしかゆ 野菜のうらごし (じゃがいも キャベツ 人参)	おかゆ スープ (キャベツ) じゃがいもと人参の煮ひたし タラのくたくた煮 ブロッコリーの煮ひたし		中期・後期: いももち
土	9 23	野菜スープ おもゆ	野菜スープ つぶしかゆ 野菜のうらごし (人参 ブロッコリー)	おじゃ (玉葱 人参) 豆腐の煮ひたし ブロッコリーの煮ひたし		中期・後期: おかし
月	11 25	野菜スープ おもゆ	野菜スープ つぶしかゆ 野菜のうらごし (人参 じゃがいも 玉葱)	おかゆ スープ(玉葱) 人参とじゃがいもの煮ひたし カレイのくたくた煮 チンゲン菜の煮ひたし		中期・後期: 米粉団子
火	12 26	野菜スープ おもゆ	野菜スープ つぶしかゆ 野菜のうらごし (大根 人参 キャベツ)	おかゆ スープ(白菜) 大根と人参の煮ひたし メダイのくたくた煮 キャベツの煮ひたし 豆腐の煮ひたし		中期・後期: さつまいもと りんごの煮ひたし
水	13 27	野菜スープ おもゆ	野菜スープ つぶしかゆ 野菜のうらごし (じゃがいも 人参 南瓜)	おかゆ スープ(玉葱 南瓜) 人参とじゃがいもの煮ひたし カレイのくたくた煮 ブロッコリーの煮ひたし	豚ひき肉と玉葱の団子煮	中期・後期: おじゃ
木	14	野菜スープ おもゆ	野菜スープ つぶしかゆ 野菜のうらごし (さつまいも 人参 大根)	おかゆ スープ(白菜) さつまいもと人参の煮ひたし メルルーサのくたくた煮 大根の煮ひたし		中期・後期: おかし
	28	野菜スープ おもゆ	野菜スープ つぶしかゆ 野菜のうらごし (人参 じゃがいも 白菜)	おかゆ スープ (白菜) じゃがいもと人参の煮ひたし メルルーサのくたくた煮 小松菜の煮ひたし		中期・後期: おかし
金	1 15	野菜スープ おもゆ	野菜スープ つぶしかゆ 野菜のうらごし (じゃがいも 人参 小松菜)	おかゆ スープ(玉葱) 人参とじゃがいもの煮ひたし タラのくたくた煮 小松菜の煮ひたし		中期・後期: 煮りんご
	29	野菜スープ おもゆ	野菜スープ つぶしかゆ 野菜のうらごし (じゃがいも 人参 玉葱)	おじゃ (玉葱 人参 じゃがいも) 豆腐の煮ひたし		中期・後期: おかし
土	2 16 30	野菜スープ おもゆ	野菜スープ つぶしかゆ 野菜のうらごし (人参 キャベツ)	おじゃ (人参 キャベツ) 豆腐の煮ひたし		中期・後期: おかし

*後期食……11ヵ月になったら味付けていきます。

1週目:塩味 2週目:しょうゆ味 3週目:味噌味 4週目:幼児食も少しずつ食べていきます。