

令和7年4月

## 離乳食献立表

後期(9か月から11か月頃)

清水保育園

日	曜日	午前食+ミルク(10時~11時)		食 材			その他
		午後食+ミルク(2時半~3時頃)		血や肉を作るもの (赤)	熱や力となるもの (黄)	体の調子をよくするもの (緑)	
14 28	月	5倍粥 みそ汁 じゃがいもの煮物 わかめぞうすい 野菜の鶏そぼろ煮	果物	豆腐、味噌 乾燥わかめ 鶏肉	米 じゃがいも、砂糖、片栗粉	人参 玉葱、グリンピース(冷) 清見オレンジ	だし汁 だし汁、醤油
					米 片栗粉	玉葱、人参	だし汁 だし汁、醤油
1 15	火	5倍粥 みそ汁 じゃがいもの甘煮 青菜ぞうすい 高野豆腐の野菜煮	果物	味噌 豚肉 高野豆腐	米 じゃがいも、三温糖、片栗粉	大根、ほうれん草 人参 ほうれん草 大根、人参	だし汁 だし汁、醤油
					米 片栗粉	ほうれん草、玉葱 南瓜、人参	だし汁 だし汁
2 16	水	トースト 野菜スープ 野菜と豚肉の煮物 煮込みうどん 南瓜の甘煮	果物	豚肉	食パン、バター 片栗粉	キャベツ、ほうれん草 きゅうり、玉葱、人参	だし汁、醤油
					干しうどん、片栗粉	ほうれん草、玉葱	だし汁、醤油
3 17	木	5倍粥 すまし汁 魚の野菜煮 トースト 豆腐と野菜のスープ	果物	ムキカレイ 豆腐	米 片栗粉	人参、玉葱 小松菜、大根	だし汁、醤油
					食パン、バター	不知火	だし汁、醤油
4 18	金	トースト オニオンスープ 鶏と野菜の煮物 キャベツぞうすい 鶏肉と野菜の味噌煮	果物	鶏肉	食パン、バター 片栗粉	玉葱 人参、キャベツ	だし汁、醤油
					米	キャベツ 玉葱、人参	だし汁
5 19	土	煮込みうどん 南瓜の甘煮 おかかぞうすい 野菜の煮物	果物		干しうどん、片栗粉 三温糖、片栗粉	ほうれん草、玉葱 南瓜、人参	だし汁、醤油
				かつお節 鶏肉	米	清見オレンジ	だし汁
7 21	月	5倍粥 すまし汁 鶏肉と野菜のトマト煮 人参ぞうすい キャベツのそぼろ煮	果物	豆腐 鶏肉	米 じゃがいも、片栗粉	ほうれん草 人参、キャベツ、トマトピューレ	だし汁、醤油
					米 砂糖、片栗粉	清見オレンジ 人参	だし汁、醤油
8 22	火	5倍粥 みそ汁 野菜と豚肉の煮物 おかかぞうすい 麸と野菜のやわらか煮	果物	味噌 豚肉 かつお節	米 じゃがいも 片栗粉	葱 きゅうり、玉葱、人参	だし汁 だし汁、醤油
					米	不知火	だし汁
9 23	水	トースト 野菜スープ 鶏肉と人参の煮物 煮込みうどん 野菜煮	果物	鶏肉	食パン、バター じゃがいも 片栗粉	玉葱 人参、プロコッリー	だし汁、醤油
					干しうどん、片栗粉 じゃがいも、片栗粉	甘夏みかん	だし汁、醤油
10 24	木	5倍粥 みそ汁 魚と青菜のおかか煮 トースト 肉野菜スープ	果物	味噌 ムキカレイ、かつお節	米 じゃがいも 片栗粉	万能葱 人参、ほうれん草	だし汁 だし汁、醤油
					食パン、バター 片栗粉	不知火	だし汁
11 25	金	トースト キャベツスープ 鶏肉と野菜の煮物 葱わかめぞうすい 野菜煮	果物	鶏肉	米 じゃがいも、片栗粉	キャベツ、人参 人参、きゅうり	だし汁、醤油
				乾燥わかめ	片栗粉	清見オレンジ	だし汁、醤油
12 26	土	味噌煮込みうどん 大根ときゅうりの煮物 鶏そぼろぞうすい 三色野菜煮	果物	豚肉、味噌 鶏肉	干しうどん、片栗粉 砂糖、片栗粉 米 片栗粉	人参、玉葱 大根、きゅうり 玉葱 もやし、人参、きゅうり	だし汁 だし汁、醤油
					米	清見オレンジ	だし汁
30	水	5倍粥 すまし汁 野菜のそぼろ煮 玉葱ぞうすい 高野豆腐の煮物	果物	鶏肉 高野豆腐	米 片栗粉	人参、ほうれん草 きゅうり、玉葱、グリンピース	だし汁、醤油
					米 片栗粉	清見オレンジ 玉葱 人参、玉葱、きゅうり	だし汁 だし汁、醤油

○献立(食材)は、園の行事・その他の都合により、変更することがありますのでご了承ください。

○献立表の食材を確認し、家庭で食べたことがない食品がありましたら、事前に担任までお知らせください。