

2017年(平成29年度)

12月離乳食献立



13日 お弁当の日★
15日 お誕生日会★

くぜにし保育園【922-0007】

主 食	10倍		7倍	5倍	軟飯	ごはん	3じのおやつ
	60g		70g	80g	90g	70g	
1	金	ハヤシライス風 きゅうりのあえ物 豆腐スープ		ハヤシライス風 ツナサラダ 豆腐とわかめのスープ		カレーライス ツナサラダ パイン缶 豆腐とわかめのスープ	おせんべい ラムネ 牛乳
2	土	キャベツの煮物 すまし汁 玉ねぎの煮物	高野豆腐煮 すまし汁 玉ねぎ鶏そぼろ	高野豆腐の卵とじ すまし汁 玉ねぎの鶏そぼろ煮		炊き込みご飯 酢の物 野菜のみそ汁	ビスケット ラムネ 牛乳
4	月	大根煮物 すまし汁 さつま芋甘煮		大根煮物 すまし汁 マカロニサラダ		そぼろ丼 マカロニサラダ 大根のみそ汁	★手作りおやつ★ 【野菜蒸しパン・牛乳】
5	火	豆腐の煮物 すまし汁 ほうれん草煮物		麻婆豆腐 すまし汁 ほうれん草ごま和え		ごはん 麻婆豆腐 ホルン草ゴマ和 もやしとわかめのスープ	★手作りおやつ★ 【サンドイッチ・牛乳】
6	水	すうどん かぼちゃの煮物 ブロッコリーあえ物		たまごうどん 小芋の煮物 ブロッコリーあえ物		ごはん きつねうどん 小芋の煮物 じゃこの酢の物	おせんべい ラムネ 牛乳
7	木	野菜のしらす和え 人参スープ キャベツ煮物		ハンバーグ 人参スープ コールスローサラダ		ごはん ハンバーグ コールスローサ ラダ 人参スープ	★手作りおやつ★ 【黒蜜きな粉バナナ・牛乳】
8	金	ハヤシライス風 白菜の煮物 すまし汁		ハヤシライス風 白菜の煮物 卵のスープ		カレーライス しめじのごま和え パイン缶 卵汁	ビスケット ラムネ 牛乳
9	土	さつま芋の甘煮 大根煮物 すまし汁		さつま芋のコンクリーム 大根煮物 すまし汁		ロールパン クリームシチュー 野菜の酢の物	おせんべい ラムネ 牛乳
11	月	かぼちゃの煮物 かぶらの旨煮 すまし汁		かぼちゃのそぼろあん かぶらの旨煮 すまし汁		チャーハン かぼちゃサラダ ブロッコリー かぶら入り豚汁	★手作りおやつ★ 【ビス・牛乳】
12	火	人参と豆腐のとろとろ和え すまし汁 きゅうり煮物		鶏肉の卵とじ わかめのあえ物 すまし汁		親子丼 わかめの酢の物 えのきとあげのみそ汁	★手作りおやつ★ 【ホワイト・お茶】
13	水	★お弁当の日★					ビスケット ラムネ 牛乳
14	木	ブロッコリーの煮物 すまし汁 大根煮物	ブロッコリーとツナの煮物 納豆和え すまし汁			ごはん コロッケ ブロッコリーごまマヨ 野菜のみそ汁	りんご 牛乳
15	金	豆腐の煮物 ほうれん草としらすの煮物 すまし汁				ちらし寿司 ごま和え 豆腐のみそ汁	おせんべい ラムネ 牛乳
16	土	★クリスマス会★					
18	月	大根煮物 すまし汁 さつま芋甘煮		大根煮物 すまし汁 マカロニサラダ		そぼろ丼 マカロニサラダ 大根のみそ汁	★手作りおやつ★ 【野菜蒸しパン・牛乳】
19	火	じゃが芋煮物 すまし汁 豆腐とほうれん草の煮物		野菜のパン粉焼き すまし汁 白和え		ごはん 野菜の天ぷら 白和え もやしとわかめのスープ	★手作りおやつ★ 【焼きそば・お茶】
20	水	すうどん かぼちゃの煮物 ブロッコリーあえ物		たまごうどん 小芋の煮物 ブロッコリーあえ物		ごはん きつねうどん 小芋の煮物 じゃこの酢の物	おせんべい ラムネ 牛乳
21	木	野菜のしらす和え 人参スープ キャベツ煮物		ハンバーグ 人参スープ コールスローサラダ		ごはん ハンバーグ コールスローサ ラダ 人参スープ	★手作りおやつ★ 【黒蜜きな粉バナナ・牛乳】
22	金	ハヤシライス風 白菜の煮物 すまし汁		ハヤシライス風 白菜の煮物 卵のスープ		カレーライス しめじのごま和え パイン缶 卵汁	ビスケット ラムネ 牛乳
23	土	★天皇誕生日★					
25	月	かぼちゃの煮物 かぶらの旨煮 すまし汁		かぼちゃのそぼろあん かぶらの旨煮 すまし汁		チャーハン かぼちゃサラダ ブロッコリー かぶら入り豚汁	★手作りおやつ★ 【クリスマス・牛乳】
26	火	人参と豆腐のとろとろ和え すまし汁 きゅうり煮物		鶏肉の卵とじ わかめのあえ物 すまし汁		親子丼 わかめの酢の物 えのきとあげのみそ汁	★手作りおやつ★ 【ホワイト・お茶】
27	水	ブロッコリーの煮物 すまし汁 大根煮物	ブロッコリーとツナの煮物 納豆和え すまし汁			ごはん コロッケ ブロッコリーごまマヨ 野菜のみそ汁	りんご 牛乳
28	木	すうどん		肉うどん		肉うどん	★午前中保育★
29	金	★年末休み★					
30	土	★年末休み★					

月齢はあくまでも目安で、調理形態・分量・献立内容は、一人一人の発達に応じて出しています。

アレルギーのある子には、代替食・除去食をだしています。