

河原町保育園献立表

令和7年6月12日(木)

令和7年6月26日(木)

※離乳後期に乳児食から取り分けて使用する場合味付けは薄く硬さは軟らかめにしています。

※離乳完了期の主菜・副菜・おやつ分量については乳児食の8割からを目安としています。

	離乳初期	離乳中期	離乳後期	離乳完了期
	生後5～6か月頃	生後7～8か月頃	生後9～11か月頃	生後12～18か月頃
離乳食献立	うどんのくたくた煮(人参・玉ねぎ) 5～50 麩のペースト 5～20 じゃが芋のペースト 5～20 ミルク180～160	煮込みうどん(人参・玉ねぎ) 50～100 麩の薄く煮つぶし 20～40 じゃが芋の軟らか煮つぶし 20～30 ミルク160～100	煮込みうどん(人参・玉ねぎ) 100～120 麩の薄く煮 20～30 じゃが芋の甘煮(除グリーンピース) 20～30 ミルク100～60	味噌煮込みうどん(除生しいたけ) 120～130 ツナ入り卵焼き じゃが芋の甘煮 甘夏柑
食材	だしは、昆布です。 とろみ付けにかたくり粉を 使うことがあります。 調味料は、しょう油を少量 使うことがあります。(うどん)	だしは、かつお、昆布を使います。 とろみ付けにかたくり粉を 使うことがあります。 調味料は、しょう油を少量 使うことがあります。(うどん)	だしは、かつお、昆布を使います。 とろみ付けにかたくり粉を 使うことがあります。 調味料はしょうゆ、塩を少量 使うことがあります。	味噌煮込みうどんは生しいたけを 除いて提供します。 その他、食材、調味料は下記の献 立表と同じです。

			1人当り数量	
昼食献立名	献立名	材料名	幼児食	乳児食
ごはん(幼児) 味噌煮込みうどん(乳児) ツナ入り卵焼き じゃが芋の甘煮 味噌汁(幼児) 甘夏柑	ごはん	はいが精米	48.00	
	味噌煮込みうどん	乾麺	0.00	25.00
		豚もも肉	0.00	10.00
		人参	0.00	5.56
		玉ねぎ	0.00	10.64
		生しいたけ	0.00	5.00
		だし汁	0.00	130.00
		みりん	0.00	1.15
		味噌	0.00	4.70
		ほうれん草	0.00	5.56
	ツナ入り卵焼き	卵	50.87	40.70
		玉ねぎ	13.30	10.64
		まぐろ油漬缶	12.50	10.00
		砂糖	0.88	0.70
		塩	0.13	0.10
		みりん	0.88	0.70
		だし汁	3.13	2.50
		油	0.56	0.45
	じゃが芋の甘煮	じゃが芋	48.61	38.89
		人参	13.89	11.11
		だし汁	28.75	23.00
		砂糖	2.50	2.00
		しょう油	1.87	1.50
		冷凍グリーンピース	5.00	4.00
	味噌汁(大根・なめこ)	大根	23.53	
		なめこ	12.00	
		だし汁	130.00	
		味噌	4.80	
	甘夏柑	甘夏柑	72.73	72.73