河原町保育園献立表 令和7年7月10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・おやつの分量については乳児食の8割からを 目安としています。

	★# 恋! キャ #0	本件 恋! 一十 廿日	カルボ! 44 廿0	学のウマサ
	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	つぶしがゆ 5~50	おかゆ 50~80	おかゆ 90	軟飯 90
	<u>絹豆腐</u> のペースト 5~25	<u>絹豆腐</u> の薄くず煮つぶし 25~40	<u>絹豆腐</u> の薄くず煮 30~50	しらす入り卵焼き
	人参のペースト 5~20	人参の軟らか煮つぶし 15~30	人参の軟らか煮 20~30	なすとピーマンの味噌炒め
	うすい清汁(汁のみ)~50	清汁(汁のみ)50~80	清汁(ほうれん草)80~100	清汁(除えのきたけ)
	ミルク180~160	ミルク160~100		
			ミルク100~60	
食	だしは、昆布です。	だしは、かつお、昆布を使います。	だしは、かつお、昆布を使います。	軟飯は、はいが精米を使うことが
	とろみ付けにかたくり粉を使うことが	とろみ付けにかたくり粉等使うことが	とろみ付けにかたくり粉等使うことが	あります。
	あります。	あります。	あります。	清汁はえのきたけを除いています。
	しょう油等は、使いません。	調味料はしょうゆを少量使うことが	調味料は、しょうゆ、塩を少量使うことが	他の献立は、下記の献立表と同じです。
		あります。	あります。	

			1人当り数量	
昼食献立名	献立名	材料名	幼児	乳児
ごはん	ごはん	はいが精米	48.00	38.00
	しらす入り卵焼き(スキム・ほうれん草)	卵	58.14	46.51
しらす入り卵焼き		スキムミルク	1.88	1.50
しらり入り卵焼さ		水	2.75	2.20
なすとピーマンの味噌炒め		しらす干し	5.00	4.00
なりとし マンの味噌がの		ほうれん草	11.11	8.89
清汁		塩 <mark>油</mark>	0.06	0.05
/FI / I		油	0.56	0.45
	なすとピーマンの味噌炒め	なす ピーマン	33.33	26.67
		ピーマン	10.59	8.47
		人参	6.94	5.56
		<mark>油</mark> 味噌	2.88	2.30
		味噌	1.35	1.08
		砂糖	1.13	0.90
		しょう油	0.08	0.06
	清汁(えのきたけ・オクラ)	えのきたけ	11.76	9.41
		オクラ	7.06	4.71
		だし汁	130.00	110.00
		塩	0.50	0.42
		しょう油	0.63	0.54

河原町保育園献立表 令和7年7月24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・おやつの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
乳食献立	つぶしがゆ 5~50	おかゆ 50~80	おかゆ 90	軟飯 90
	<u>麩</u> のペースト 5~20	<u>麩</u> の薄くず煮つぶし~	<u>鶏レバー</u> 薄くず煮つぶし 20~30	にらレバ炒め
	さつま芋のペースト 5~20	<u>鶏レバー</u> 薄くず煮つぶし 10~20	黄金煮 20~30	黄金煮
	うすい味噌汁(汁のみ)~50	さつま芋の軟らか煮つぶし 20~30	味噌汁(絹豆腐)80~100	冷や汁風
	ミルク180~160	味噌汁(汁のみ)50~80	ミルク100~60	
		ミルク160~100		
食	だしは、昆布です。	だしは、かつお、昆布を使います。	だしは、かつお、昆布を使います。	軟飯は、はいが精米を使うことが
	とろみ付けにかたくり粉を使うことが	とろみ付けにかたくり粉等使うことが	とろみ付けにかたくり粉等使うことが	あります。
	あります。	あります。	あります。	他の献立は、下記の献立表と同じです。
	しょう油等は、使いません。	調味料はしょうゆを少量使うことが	黄金煮は、バター、塩を使います。	
		あります。		

			1人当	、当り数量	
昼食献立名	献立名	材料名	幼児	乳児	
ごはん	ごはん	はいが精米	48.00	38.00	
C1470	にらレバ炒め	豚レバー	31.25	25.00	
にらレバ炒め		しょう油	1.00	0.80	
1250713907		酒	1.00	0.80	
黄金煮		生姜汁	0.15	0.12	
英亚温		人参 にら	8.33	6.67	
冷や汁風		にら	13.16	10.53	
力で介風		もやし 油 砂糖	15.46	12.37	
		油	2.00	1.60	
		砂糖	0.63	0.50	
		しょう油	1.25	1.00	
		オイスターソース	1.25	1.00	
		かたくり粉	0.50	0.40	
	黄金煮	さつま芋	41.21	32.97	
		バター	1.69	1.35	
		砂糖	2.81	2.25	
		砂糖 塩 水	0.03	0.02	
		水	0.00	0.00	
	冷や汁風	絹豆腐	30.00	25.00	
		きゅうり	10.20	8.16	
		白胡麻	0.90	0.80	
		だし汁	130.00	110.00	
		味噌	4.80	4.00	