

河原町保育園献立表

令和 8 年11月12日(木)

令和 8 年11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	パンがゆ(食パン) 5～50 麩のペースト 5～20 小松菜のペースト 5～20 うすい野菜汁(汁のみ)～50 ミルク180～160	パンがゆ(食パン) 50～80 麩の薄くず煮つぶし 20～40 小松菜の軟らか煮つぶし 15～30 野菜汁(汁のみ)50～80 ミルク160～100	ロールパン 20～30 麩の薄くず煮 30～50 小松菜の軟らか煮 15～25 野菜汁(人参・玉ねぎ)80～100 ミルク100～60	ロールパン 30～35 ツナグラタン 小松菜のソテー 野菜汁(人参・玉ねぎ)100～110
食材	パンがゆは、粉ミルクを使います。 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、塩を少量使うことがあります。	パンがゆは、粉ミルクを使用します。 だしは、昆布を使います。 とろみ付けにかたくり粉等使うことがあります。 調味料はしょう油、塩を少量使うことがあります。	だしは、昆布を使います。 とろみ付けにかたくり粉等使うことがあります。 調味料はしょう油、塩を少量使うことがあります。	食材と調味料は下記の献立表と同じです。 だしは、昆布を使います。

			1人当り数量	
昼食献立名	献立名	材料名	幼児食	乳児食
ロールパン ツナグラタン 小松菜のソテー 牛乳	ロールパン	ロールパン	55.00	40.00
	ツナグラタン	まぐろ油漬缶	20.00	16.00
		玉ねぎ	33.24	26.60
		油	1.25	1.00
		塩	0.13	0.10
		マカロニ	5.00	4.00
		バター	5.00	4.00
		小麦粉	7.50	6.00
		スキムミルク	5.00	4.00
		水	43.75	35.00
		パン粉	1.00	0.80
		粉チーズ	1.00	0.80
		パセリ	0.42	0.33
	小松菜のソテー	小松菜	51.47	41.18
		油	1.38	1.10
		塩	0.26	0.21
		こしょう	0.00	0.00
	牛乳	牛乳	160.00	100.00