

令和8年2月10日(火)

※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。

			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	50.00	40.00
	そぼろ卵焼き	卵	50.58	40.70
そぼろ卵焼き		スキムミルク	2.50	2.00
		水	2.50	2.00
煮びたし		鶏挽肉	16.25	13.00
		酒	1.25	1.00
味噌汁		水	0.26	0.21
		塩	0.18	0.14
みかん		油	0.56	0.45
	煮びたし	大根	36.76	29.41
		人参	5.56	4.44
		小松菜	11.76	9.41
		砂糖	0.70	0.56
		しょう油	1.40	1.12
		だし汁	22.50	18.00
	味噌汁(絹豆腐・生わかめ)	絹豆腐	30.00	25.00
		生わかめ	4.00	3.00
		だし汁	130.00	110.00
		味噌	4.30	3.60
	みかん	みかん	50.00	50.00

古川保育園献立表 令和8年2月25日(水)

※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	つぶしがゆ 5～50 麩のペースト 5～20 白菜のペースト 5～20 うすい味噌汁(汁のみ)～50 ミルク180～160	おかゆ 50～80 鶏レバー薄く煮つぶし 10～20 白菜の軟らか煮つぶし 15～30 味噌汁(汁のみ)50～80	おかゆ 90 鶏レバー薄く煮つぶし 20～30 白菜のおひたし 15～25 味噌汁(キャベツ)80～100 ミルク100～60	軟飯 90 レバーの立田揚げ 白菜のおひたし 煮豆 味噌汁(除コーン)
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。 しょう油等は、使いません。	だしは、かつおを使います。 とろみ付けにかたくり粉等使うことがあります。 調味料はしょうゆを少量使うことがあります。	だしは、かつおを使います。 とろみ付けにかたくり粉等使うことがあります。	軟飯は、はいが精米を使うことがあります。 味噌汁はコーンを除いて提供します。 他の食材、調味料は下記の献立と同じです。

			1人当り数量	
昼食献立名	献立名	材料名	幼児	乳児
ごはん レバーの立田揚げ 白菜のおひたし 煮豆 味噌汁 みかん	ごはん	はいが精米	50.00	40.00
	レバーの立田揚げ	豚レバー	50.00	40.00
		しょう油	1.70	1.36
		生姜汁	0.45	0.36
		かたくり粉	5.00	4.00
		油	6.25	5.00
	白菜のおひたし	白菜	53.19	42.55
		しょう油	0.85	0.70
		花かつお	0.70	0.50
	煮豆(大正金時)	大正金時豆	5.00	4.00
		砂糖	2.00	1.60
		塩	0.03	0.02
	味噌汁(ホールコーン・キャベツ)	ホールコーン缶	12.00	10.00
		キャベツ	23.53	17.65
		だし汁	130.00	110.00
		味噌	4.80	4.00
		長ねぎ	13.33	11.11
		鶏ガラスープ	130.00	110.00
		塩	0.66	0.55
		こしょう	0.00	0.00
	みかん	みかん	50.00	50.00