

古川保育園献立表

令和8年3月10日(火)

※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
離乳食献立	つぶしがゆ 5~50 白身魚のペースト 5~15 キャベツのペースト 5~20 うすい味噌汁(汁のみ)~50 ミルク180~160	おかゆ 50~80 白身魚の薄くず煮つぶし 15~30 キャベツの軟らか煮つぶし 15~30 味噌汁(汁のみ)50~80 ミルク160~100	おかゆ 90 白身魚の薄くず煮粗ほぐし 20~30 キャベツの軟らか煮 20~30 味噌汁(大根)80~100 ミルク100~60	軟飯 90 魚の重ね煮 ひじきの炒り煮 味噌汁(除えのきたけ)
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。	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、しょう油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。 調味料は、しょう油を少量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。 味噌汁はえのきたけを除いて提供します。 食材、調味料は下記の献立と同じです。

古川保育園献立表

令和8年3月24日(火)

※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
離乳食献立	うどんのくたくた煮(人参・玉ねぎ) 5~50 絹豆腐のペースト 5~25 大根のペースト 5~20 ミルク180~160	煮込みうどん(人参・玉ねぎ) 50~100 絹豆腐の薄くず煮つぶし 25~40 大根の軟らか煮つぶし 15~30 ミルク160~100	煮込みうどん(人参・玉ねぎ) 100~120 絹豆腐の薄くず煮 30~50 大根の軟らか煮 15~25 ミルク100~60	しつぽくうどん 120~130 鶏肉の味噌照り焼き きゅうりの中華和え(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。 調味料は、しょう油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。	だしは、かつおを使います。 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。	食材、調味料は下記の献立表と同じです。 きゅうりの中華和えはコーンを除いて提供します。

昼食献立名	献立名	材料名	1人当たり数量	
			幼児	乳児
ごはん(幼児)	ごはん(幼児)	はいが精米	50.00	0.00
	しつぽくうどん(汁)	乾麺	0.00	28.00
しつぽくうどん(汁)		大根	21.18	17.65
鶏肉の味噌照り焼き		人参	13.33	11.11
きゅうりの中華和え		長ねぎ	13.33	11.11
		綿豆腐	15.00	12.50
		油揚げ	2.40	2.00
		だし汁	130.00	130.00
		みりん	1.15	1.15
		しょう油	2.00	2.00
		塩	0.30	0.30
	鶏肉の味噌照り焼き	鶏もも肉(皮つき)	50.00	40.00
		味噌	3.25	2.60
		砂糖	0.75	0.60
		酒	0.88	0.70
		みりん	1.75	1.40
		油	0.50	0.40
	きゅうりの中華和え(コーン・ツナ)	きゅうり	25.51	20.41
		生わかめ	2.50	2.00
		ホールコーン缶	5.00	4.00
		まぐろ油漬缶	6.00	5.00
		胡麻油	1.88	1.50
		酢	1.88	1.50
		しょう油	1.25	1.00
		砂糖	1.00	0.80
		白胡麻	0.75	0.60