

河原町保育園献立表

令和8年3月12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 |
| 離乳食献立 | パンがゆ(食パン) 5~50 麩のペースト 5~20 ブロッコリーのペースト 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 ブロッコリーの軟らか煮つぶし 15~30 野菜汁(汁のみ)50~80 ミルク160~100 | バター付パン 20~30 麩の薄くず煮 20~30 ブロッコリーの軟らか煮 20~30 野菜汁(人参・玉ねぎ)80~100 ミルク100~60 | はちみつサンド(はちみつは満1歳~)30~35 きのこのキッシュ ブロッコリーの塩茹で 人参グラッセ 野菜汁(人参・玉ねぎ) 伊予柑 |
| 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、使いません。 | パンがゆは、粉ミルクを使用します。 だしは、かつお、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。 調味料はしょうゆを少量使うことがあります。 | だしは、かつお、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。 調味料はしょうゆ、塩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。 野菜汁は、だし(かつお、昆布)、 しょう油、塩を使います。 |

| 1人当たり数量 | | | | |
|------------|------------|--------|--------|--------|
| 昼食献立名 | 献立名 | 材料名 | 幼児 | 乳児 |
| ロールパン(幼児) | ロールパン(幼児) | ロールパン | 55.00 | 0.00 |
| はちみつサンド | はちみつサンド | 食パン | 0.00 | 35.00 |
| きのこのキッシュ | きのこのキッシュ | バター | 0.00 | 3.00 |
| ブロッコリーの塩茹で | | はちみつ | 0.00 | 8.00 |
| 人参グラッセ | | じゃが芋 | 13.89 | 11.11 |
| 牛乳 | | しめじ | 6.94 | 5.56 |
| 伊予柑 | | 鶏挽肉 | 7.50 | 6.00 |
| | | 玉ねぎ | 11.97 | 9.57 |
| | | 油 | 0.75 | 0.60 |
| | | こしょう | 0.00 | 0.00 |
| | | 卵 | 36.34 | 29.07 |
| | | ピザ用チーズ | 7.50 | 6.00 |
| | | 牛乳 | 6.25 | 5.00 |
| | ブロッコリーの塩茹で | ブロッコリー | 62.50 | 50.00 |
| | | 塩 | 0.00 | 0.00 |
| | 人参グラッセ | 人参 | 27.78 | 22.22 |
| | | バター | 1.00 | 0.80 |
| | | 砂糖 | 1.35 | 1.08 |
| | | 塩 | 0.11 | 0.09 |
| | | 水 | 0.00 | 0.00 |
| 牛乳 | | 牛乳 | 160.00 | 100.00 |
| 伊予柑 | | 伊予柑 | 50.00 | 50.00 |

河原町保育園献立表

令和8年3月19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 |
| 離乳食献立 | つぶしがゆ 5~50 麩のペースト 5~20 人参のペースト 5~20 うすい味噌汁(汁のみ)~50 ミルク180~160 | おかゆ 50~80 麩の薄くず煮 10~20 人参の軟らか煮つぶし 15~30 味噌汁(汁のみ)50~80 ミルク160~100 | おかゆ 90 鰯レバー薄くず煮つぶし 20~30 人参の軟らか煮 15~25 味噌汁(大根)80~100 ミルク100~60 | 軟飯 90 レバーの胡麻味噌焼き マカロニサラダ(除ハム) 味噌汁(除なめこ) 清見柑 |
| 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。 しょう油等は、使いません。 | 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、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。 | 食材、調味料は下記の献立表と同じです。 マカロニサラダはハムを味噌汁はなめこを除いて提供します。 |