古川保育園献立表 令和7年5月8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 白身魚のペースト 5~15 じゃが芋のペースト 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 白身魚の薄くず煮つぶし 15~30 じゃが芋の軟らか煮つぶし 20~30 野菜汁(汁のみ)50~80 ミルク160~100 | ロールパン 20~30 白身魚の薄くず煮粗ほぐし 20~30 じゃが芋の軟らか煮 20~30 野菜汁(人参・玉ねぎ) 80~100 ミルク100~60 | ロールパン 30~35 魚のオーロラソース焼き そら豆のホクホクサラダ(除コーン) 牛乳 清見柑 | |
| 食材 | だしは、昆布です。 | 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。 | そら豆のホクホクサラダはコーンを 除きます。その他は下記の献立と 同じです。 | |

| | | 1人当 | り数量 |
|---------------------------------|---------|---|---|
| 献立名 | 材料名 | 幼児 | 乳児 |
| ロールパン | ロールパン | 50.00 | 35.00 |
| 魚のオーロラソース焼き | | | 35.00 |
| | 温 | | 0.10 |
| | | | 0.00 2.00 |
| | | | 2.00 |
| | | | 0.45 |
| そら豆のホクホクサラダ | | | 35.00 |
| | | 34.72 | 27.78 |
| | 人参 | 4.87 | 3.89 |
| | ホールコーン缶 | 4.38 | 3.50 |
| | 迪 | | 1.50 |
| | | | 1.00 |
| | 温 ニートラ | | 0.10 0.00 |
| 사 때 | 上回 | | 100.00 |
| · · · · · · · | | | 66.67 |
| 7月 3610 | 7F 3C1L | 00.07 | 00.07 |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | ロールパン 魚のオーロラソース焼き めかじき 塩 こしょう ケチャップ マヨネーズ 油 そら豆のホクホクサラダ そら豆(さや入り) じゃが芋 人参 ホールコーン缶 油 酢 塩 こしょう 十乳 牛乳 | 献立名 材料名 幼児 ロールパン ロールパン 50.00 魚のオーロラソース焼き めかじき 45.00 塩 0.13 こしょう 0.00 ケチャップ 2.56 マヨネーズ 2.56 油 0.58 そら豆のホクホクサラダ そら豆(さや入り) 43.75 じゃが芋 34.72 人参 4.87 ホールコーン缶 4.38 油 1.88 酢 1.25 塩 0.13 こしょう 0.00 牛乳 牛乳 160.00 |

古川保育園献立表 令和7年5月20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 <u>麩</u> のペースト 5~20 じゃが芋のペースト 5~20 うすい味噌汁(汁のみ)~50 ミルク180~160 | おかゆ 50~80 鶏レバー薄くず煮つぶし 10~20 じゃが芋の軟らか煮つぶし 20~30 味噌汁(汁のみ)50~80 ミルク160~100 | おかゆ 90 鶏レバー薄くず煮つぶし 20~30 じゃが芋の軟らか煮 20~30 味噌汁(生揚げ除皮) 80~100 ミルク100~60 | 軟飯 90 鶏レバーの炒め煮 マカロニの和え物 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。 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。 調味料はしょうゆ、塩を少量使うことが あります。 | 軟飯は、はいが精米を使うことが あります。 味噌汁はえのきだけを除きます。 他の献立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 | ごはん | はいが精米 | 48.00 | 38.00 |
| C1870 | 鶏レバーの炒め煮 | 鶏レバー | 45.00 | 36.00 |
| 鶏レバーの炒め煮 | | しらたき | 14.00 | 11.20 |
| 気の しん マングラ ひん 点 | | ごぼう | 13.33 | 10.67 |
| マカロニの和え物 | | 油 | 1.60 | 1.28 |
| (7)11=07/11/21/9 | | 生姜汁 | 0.45 | 0.36 |
| 味噌汁 | | 砂糖 | 2.80 | 2.24 |
| が作目/1 | | しょう油 | 2.80 | 2.24 |
| | | 酒 | 2.10 | 1.68 |
| | | かたくり粉 | 0.80 | 0.64 |
| | | さやいんげん | 7.22 | 5.77 |
| | マカロニの和え物 | マカロニ | 8.00 | 6.40 |
| | | 人参 | 7.78 | 6.22 |
| | | きゅうり | 12.24 | 9.80 |
| | | まぐろ油漬缶 | 7.00 | 5.60 |
| | | 酢 | 1.50 | 1.20 |
| | | 砂糖 | 2.00 | 1.60 |
| | | 味噌 | 2.00 | 1.60 |
| | 味噌汁(生揚げ・えのきたけ) | 生揚げ | 20.00 | 15.00 |
| | | えのきたけ | 11.76 | 9.41 |
| | | だし汁 | 130.00 | 110.00 |
| | | 味噌 | 4.80 | 4.00 |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |