

夢見ヶ崎保育園献立表

令和8年9月1日(火)

令和8年9月15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 かぼちゃのペースト 5～20 うすい味噌汁(汁のみ)～50 ミルク180～160	おかゆ 50～80 白身魚の薄く煮つぶし 15～30 かぼちゃの軟らか煮つぶし 15～30 味噌汁(汁のみ)50～80 ミルク160～100	おかゆ 90 白身魚の薄く煮粗ほぐし 20～30 かぼちゃの軟らか煮 20～30 味噌汁(生わかめ)80～100 ミルク100～60	軟飯 90 魚のちゃんちゃん焼き(除えのきたけ) かぼちゃの胡麻酢和え 味噌汁 トマト
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。	軟飯は、はいが精米を使うことがあります。 魚のちゃんちゃん焼きはえのきたけを除きます。 他の食材、調味料は下記の献立表と同じです。

			1人当り数量	
昼食献立名	献立名	材料名	幼児食	乳児食
ごはん 魚のちゃんちゃん焼き かぼちゃの胡麻酢和え 味噌汁 トマト	ごはん	はいが精米	48.00	38.00
	魚のちゃんちゃん焼き	生鮭	50.00	40.00
		酒	1.00	0.80
		油	0.63	0.50
		キャベツ	19.76	15.88
		玉ねぎ	5.98	4.79
		人参	4.24	3.40
		えのきたけ	4.49	3.60
		バター	0.56	0.45
		砂糖	0.49	0.39
		みりん	0.97	0.78
		しょう油	0.29	0.23
		味噌	1.57	1.26
	かぼちゃの胡麻酢和え	かぼちゃ	34.78	27.78
		人参	12.56	10.00
		まぐろ油漬缶	6.30	5.00
		白胡麻	1.25	1.00
		酢	0.35	0.28
		しょう油	0.93	0.74
		砂糖	0.39	0.31
味噌汁(麩・生わかめ)		麩	2.40	2.00
		生わかめ	4.00	3.00
		だし汁	130.00	110.00
		味噌	4.30	3.60
	トマト	トマト	30.93	30.93