

古川保育園献立表

令和6年5月14日(火)

令和6年5月28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	パンがゆ(食パン) 5～50 麩のペースト 5～20 キャベツのペースト 5～20 うすい野菜汁(汁のみ)～50 ミルク180	パンがゆ(食パン) 50～80 麩の薄く煮つぶし 20～40 キャベツの軟らか煮つぶし 15～30 野菜汁(汁のみ)50～80 ミルク160	ロールパン 20～30 肉団子の薄く煮 20～30 キャベツの軟らか煮 20～30 野菜汁(かぼちゃ・玉ねぎ) 80～100 ミルク100	ロールパン 30～35 大豆ハンバーグ 野菜の胡麻炒め チキンスープ 清見柑
	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。

昼食献立名	献立名	材料名	1人当り数量	
			幼児食	乳児食
ロールパン	ロールパン	ロールパン	50.00	35.00
	大豆ハンバーグ	豚挽肉	25.00	20.00
大豆ハンバーグ		大豆水煮	25.00	20.00
		玉ねぎ	15.96	12.77
野菜の胡麻炒め		油	0.50	0.40
		パン粉	5.00	4.00
チキンスープ		豆乳	7.20	6.00
		塩	0.12	0.10
清見柑		こしょう	0.00	0.00
		油	0.50	0.40
野菜の胡麻炒め		ケチャップ	1.60	1.28
		中濃ソース	1.60	1.28
野菜の胡麻炒め		水	1.00	0.80
		キャベツ	36.76	29.41
チキンスープ		人参	11.11	8.89
		胡麻油	1.25	1.00
チキンスープ		しょう油	0.43	0.34
		塩	0.09	0.07
チキンスープ		かたくり粉	0.63	0.50
		白胡麻	1.50	1.20
チキンスープ		鶏もも肉(皮なし)	10.00	8.00
		かぼちゃ	33.33	27.78
チキンスープ		玉ねぎ	21.28	15.96
		パセリ	0.56	0.44
チキンスープ		水	130.00	110.00
		コンソメ	0.53	0.45
チキンスープ		塩	0.42	0.35
		こしょう	0.00	0.00
清見柑	清見柑	清見柑	66.67	66.67