

古川保育園献立表 令和8年6月9日(火)

令和8年6月23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 絹豆腐のペースト 5～25 野菜(人参・玉ねぎ)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 絹豆腐の薄くず煮つぶし 25～40 野菜(人参・玉ねぎ)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 絹豆腐の薄くず煮 30～50 野菜(人参・玉ねぎ)の軟らか煮 20～30 味噌汁(なす除皮)80～100 ミルク100～60	軟飯 90 ゼリーフライ しょう油フレンチ 味噌汁
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。 味噌汁のなすは皮を除きます。	軟飯は、はいが精米を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
ごはん	ごはん	はいが精米	48.00	38.00
	ゼリーフライ	マッシュポテトフレーク	6.38	5.10
ゼリーフライ		湯	25.50	20.40
		人参	5.56	4.44
しょう油フレンチ		玉ねぎ	5.32	4.26
		油	1.25	1.00
味噌汁		小麦粉	2.25	1.80
		おから(生)	15.00	12.00
		油	6.25	5.00
		ウスターソース	1.88	1.50
		中濃ソース	1.88	1.50
		みりん	1.88	1.50
		水	3.75	3.00
	しょう油フレンチ	キャベツ	44.12	35.29
		きゅうり	15.95	12.76
		セロリ	9.62	7.69
		油	1.50	1.20
		酢	1.50	1.20
		しょう油	1.13	0.90
	味噌汁(油揚げ・なす)	油揚げ	2.40	2.00
		なす	27.78	22.22
		だし汁	130.00	110.00
		味噌	4.80	4.00
		しょう油	2.09	1.67