

河原町保育園献立表

令和8年6月11日(木)

令和8年6月25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	うどんのくたくた煮(人参・玉ねぎ) 5~50 白身魚のペースト 5~15 人参のペースト 5~20 ミルク180~160	煮込みうどん(人参・玉ねぎ) 50~100 白身魚の薄く煮つぶし 15~30 人参の軟らか煮つぶし 15~30 ミルク160~100	煮込みうどん(人参・玉ねぎ) 100~120 白身魚の薄く煮粗ほぐし 20~30 人参の軟らか煮 20~30 ミルク100~60	味噌煮込みうどん(除えのきたけ) 120~130 魚の胡麻照り焼き ひじきのナムル 甘夏柑
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。 調味料は、しょう油を少量 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を 使うことがあります。 調味料は、しょう油を少量 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を 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。	味噌煮込みうどんはえのきだけを 除きます。 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
味噌煮込みうどん(乳児)	味噌煮込みうどん	乾麺	0.00	25.00
		鶏もも肉(皮なし)	0.00	10.00
魚の胡麻照り焼き		人参	0.00	5.56
		玉ねぎ	0.00	10.64
ひじきのナムル		えのきたけ	0.00	4.71
		だし汁	0.00	130.00
味噌汁(幼児)		みりん	0.00	1.15
		味噌	0.00	4.70
甘夏柑	魚の胡麻照り焼き	めかじき	45.00	35.00
		砂糖	0.57	0.44
		みりん	0.72	0.56
		しょう油	1.80	1.40
		白胡麻	3.09	2.40
		油	0.58	0.45
	ひじきのナムル	干ひじき	1.25	1.00
		しょう油	0.25	0.20
		人参	6.94	5.56
		もやし	19.33	15.46
		きゅうり	10.20	8.16
		胡麻油	1.22	0.97
		砂糖	0.79	0.63
		酢	0.50	0.41
		しょう油	1.22	0.97
	味噌汁(人参・玉ねぎ・えのきたけ)	人参	8.89	0.00
		玉ねぎ	21.28	0.00
		えのきたけ	11.76	0.00
		だし汁	130.00	0.00
		味噌	4.80	0.00
	甘夏柑	甘夏柑	54.55	54.55