

夢見ヶ崎保育園献立 令和6年5月9日(木)

令和6年5月23日(木)

※離乳後期に乳児食から取り分けて使用する場合は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 人参のペースト 5~20 うすい味噌汁(汁のみ)~50 ミルク180	おかゆ 50~80 白身魚の薄く煮つぶし 15~30 人参の軟らか煮つぶし 15~30 味噌汁(汁のみ)50~80 ミルク160	おかゆ 90 白身魚の薄く煮粗ほぐし 20~30 人参の軟らか煮 15~25 味噌汁(じゃが芋) 80~100 ミルク100	軟飯 90 魚の胡麻照り焼き ひじきのナムル 味噌汁
	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。 味噌は少量使用します。	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。 しょうゆ等を少量使うことがあります。 味噌を使います。	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。 しょうゆ等を少量使うことがあります。 味噌を使います。	軟飯は、はいが精米を使うことがあります。 他の献立は、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 魚の胡麻照り焼き ひじきのナムル 味噌汁 (じゃが芋・油揚げ)	ごはん	はいが精米	48.00	38.00	
	魚の胡麻照り焼き	むきがれい	45.00	35.00	
		砂糖	0.50	0.40	
		みりん	0.65	0.50	
		しょう油	1.62	1.26	
		白胡麻	3.09	2.40	
		油	0.58	0.45	
	ひじきのナムル	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
	味噌汁(じゃが芋・油揚げ)		しょう油	1.22	0.97
		じゃが芋	38.89	33.33	
		油揚げ	2.40	2.00	
		だし汁	130.00	110.00	
		味噌	4.80	4.00	