

夢見ヶ崎保育園献立表 令和8年7月2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 | パンがゆ 5～50 絹豆腐のペースト 5～25 人参のペースト 5～20 うすい野菜汁(汁のみ)～50 ミルク180～160 | パンがゆ 50～80 絹豆腐の薄く煮つぶし 25～40 人参の軟らか煮つぶし 15～30 野菜汁(汁のみ)50～80 ミルク160～100 | バター付パン 20～30 肉団子の薄く煮 20～30 人参の軟らか煮 20～30 野菜汁(人参・玉ねぎ)80～100 ミルク100～60 | はちみつサンド 30～35(はちみつは満1歳～) 豆腐のミートローフ 人参サラダ エジプトの王様スープ(除ベーコン) すいか |
| 食材 | 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。 調味料はしょうゆ、塩を少量使うことがあります。 | 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、塩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。 | はちみつサンドは1歳未満は、はちみつを除きます。 エジプトの王様スープはベーコンを除きます。 他の食材と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 | 乳児 |
| ロールパン(幼児) | ロールパン(幼児) | ロールパン | 50.00 | 0.00 |
| | はちみつサンド | 食パン | 0.00 | 30.00 |
| はちみつサンド | 豆腐のミートローフ | はちみつ | 0.00 | 8.00 |
| | | 綿豆腐 | 27.50 | 22.00 |
| 豆腐のミートローフ | 人参サラダ | 豚挽肉 | 27.50 | 22.00 |
| | | 玉ねぎ | 13.30 | 10.64 |
| 人参サラダ | エジプトの王様スープ | 油 | 0.50 | 0.40 |
| | | オートミール | 6.25 | 5.00 |
| エジプトの王様スープ | すいか | 塩 | 0.25 | 0.20 |
| | | こしょう | 0.00 | 0.00 |
| すいか | 人参サラダ | 油 | 0.56 | 0.45 |
| | | ケチャップ | 3.38 | 2.70 |
| 人参サラダ | エジプトの王様スープ | 人参 | 25.00 | 20.00 |
| | | もやし | 23.20 | 18.56 |
| エジプトの王様スープ | すいか | 油 | 1.88 | 1.50 |
| | | 酢 | 2.00 | 1.60 |
| すいか | エジプトの王様スープ | 砂糖 | 0.75 | 0.60 |
| | | しょう油 | 1.50 | 1.20 |
| エジプトの王様スープ | すいか | モロヘイヤ | 12.67 | 10.67 |
| | | 人参 | 10.56 | 8.89 |
| すいか | エジプトの王様スープ | ベーコン | 6.00 | 5.00 |
| | | 水 | 130.00 | 110.00 |
| すいか | エジプトの王様スープ | コンソメ | 0.49 | 0.40 |
| | | 塩 | 0.30 | 0.26 |
| すいか | エジプトの王様スープ | こしょう | 0.00 | 0.00 |
| | | すいか | 58.33 | 58.33 |

夢見ヶ崎保育園献立表 令和8年7月14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 麩のペースト 5～20 野菜(人参・玉ねぎ)のペースト 5～20 うすい野菜汁(汁のみ)～50 ミルク180～160 | おかゆ 50～80 鶏ささみ薄く煮つぶし 10～25 野菜(人参・玉ねぎ)の軟らか煮つぶし 15～30 野菜汁(汁のみ)50～80 ミルク160～100 | おかゆ 90 鶏ささみ薄く煮粗つぶし20～30 野菜(人参・玉ねぎ)の軟らか煮 15～25 野菜汁(人参・玉ねぎ)80～100 ミルク100～60 | 軟飯 90 鶏肉の胡麻味噌焼き 切干し大根のナムル 豆乳コーンスープ 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。 | 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 | 乳児 |
| ごはん 鶏肉の胡麻味噌照り焼き 切干し大根のナムル 豆乳コーンスープ トマト | ごはん | はいが精米 | 48.00 | 38.00 |
| | 鶏肉の胡麻味噌焼き | 鶏もも肉(皮つき) | 50.00 | 40.00 |
| | | 白胡麻 | 2.75 | 2.20 |
| | | 味噌 | 1.38 | 1.10 |
| | | しょう油 | 0.63 | 0.50 |
| | | 砂糖 | 0.88 | 0.70 |
| | | みりん | 1.00 | 0.80 |
| | | 油 | 0.63 | 0.50 |
| | 切干し大根のナムル | 切干し大根 | 4.40 | 3.50 |
| | | きゅうり | 15.31 | 12.24 |
| | | 人参 | 8.89 | 7.11 |
| | | 胡麻油 | 1.26 | 1.01 |
| | | 砂糖 | 0.90 | 0.72 |
| | | 酢 | 0.63 | 0.50 |
| | | しょう油 | 1.35 | 1.08 |
| | 豆乳コーンスープ | クリームコーン缶 | 30.00 | 25.00 |
| | | 玉ねぎ | 15.96 | 12.77 |
| | パセリ | 0.56 | 0.44 | |
| | 豆乳 | 65.00 | 55.00 | |
| | 水 | 65.00 | 55.00 | |
| | コンソメ | 0.53 | 0.45 | |
| | 塩 | 0.32 | 0.26 | |
| | こしょう | 0.00 | 0.00 | |
| | かたくり粉 | 1.00 | 0.80 | |
| トマト | トマト | 30.93 | 30.93 | |