

令和 3年度 6月離乳食献立表

	もごもぐ期	かみかみ期	ばくばく期	おやつ		もごもぐ期	かみかみ期	ばくばく期	おやつ
名前					名前				
月	鶏ささみ、さつま芋	牛赤身と野菜の炒め煮	牛赤身と野菜の炒め煮	りんご入りマフィン (煮りんご)	月	豆腐、人参、小松菜の	豆腐の五目煮	豆腐の五目煮	ラスク
#	さやいんげんのやわらか煮	ほうれん草のくたくた煮	切干大根の含め煮		7	くたくた煮	南瓜の含め煮	南瓜の含め煮	(ふわふわせんべい)
#	ほうれん草のくたくた煮	オクラと豆腐のすまし汁	オクラと豆腐のすまし汁		21	南瓜の煮物	キャベツの味噌汁	キャベツの味噌汁	
日	豆腐のスープ				日	キャベツと玉葱のスープ			
火	鶏ささみのくず煮	鶏ささみの照り焼き	鶏もも肉の照り焼き	豆乳くずもち (ふわふわせんべい)	火	(※8日 麺の日)	おうどんのやわらか煮	醤油ラーメン	キャベツのおやき
1	ほうれん草、人参、玉葱	ほうれん草、人参、玉葱の	ほうれん草のコーン炒め		8	おうどんのやわらか煮	(鶏ささみ、ほうれん草、		
#	のやわらか煮	やわらか煮	南瓜の味噌汁		22	(鶏ささみ、ほうれん草、人参)	もやし、コーン、人参)		
日	南瓜のスープ	南瓜の味噌汁			日	白身魚のくず煮	白身魚の焼きほぐし	鱈の西京焼き	
						ほうれん草、人参の和え物	ひじきと大豆の含め煮	ひじきと大豆の含め煮	
						大根、豆腐、青葱のスープ	大根、人参、青葱のすまし汁	けんちん汁	
水	野菜と鶏ささみのミルク煮	野菜と豚肉のクリーム煮	クリームシチュー	フルーツゼリー	水	野菜と鶏ささみのミルク煮	野菜と鶏肉のクリーム煮	カレーライス	9日 わらびもち
2	スナップエンドウと	スナップエンドウと鶏ささみの	スナップエンドウと		9	キャベツ、玉葱のやわらか煮	キャベツ、玉葱、ツナの	(アレルゲン27品目不使用、	(おやさいボール)
#	パプリカのくたくた煮	和え物	鶏ささみの和え物		23		和え物	1才から用 カレールー使用)	23日フルーツ入り
#					日			ツナサラダ	ヨーグルト
木	白身魚のくず煮	白身魚の塩焼き	鯖の塩焼き	きな粉マカロニ	木	鶏ささみのくず煮	ゴボウと牛赤身のしぐれ煮	ゴボウと牛赤身のしぐれ煮	バナナ、小魚
3	大根、里芋、人参	根菜の煮物	根菜とさつま揚げの煮物		10	小松菜、人参、玉葱の煮物	小松菜のさっと煮	小松菜のさっと煮	
#	さやいんげんのやわらか煮	豚汁	豚汁		24	じゃが芋のスープ	じゃが芋の味噌汁	じゃが芋の味噌汁	
日	白菜、人参のスープ				日				
金	豆腐の野菜あんかけ	大豆と揚げじゃが芋の煮物	大豆と揚げじゃが芋の煮物	じゃこマヨトースト (スティックパンの カリカリ焼き)	金	白身魚の煮物	白身魚のフライ	白身魚のフライ	ジャムサンド
4	(玉葱、パプリカ)	キャベツと人参のおかか和え	キャベツと人参のおかか和え	(スティックパンの カリカリ焼き)	11	ブロッコリー、人参、	三色和え	三色和え	(スティックパンの
	じゃが芋、キャベツ、人参	青菜の味噌汁	青菜の味噌汁	(パン粥)	25	さつま芋のやわらか煮	かぶの味噌汁	かぶの味噌汁	カリカリ焼き)
日	小松菜のスープ				日	かぶのスープ			(パン粥)
土					土				
5	おうどんのやわらか煮	おうどんのやわらか煮	サラダうどん		12	おうどんのやわらか煮	おうどんのやわらか煮	ジャージャー麺	
#					26				
日					日				
弁	鶏ささみ、野菜入りお粥	鶏ささみ、野菜入りお粥	オムライス	豆乳くずもち (ふわふわせんべい)	誕	お粥	じゃこ入りお粥	じゃこ入りごはん	じゃこマヨトースト
当	ブロッコリーと人参の和え物	ブロッコリーとツナの和え物	ブロッコリーとツナの和え物		生	鶏ささみと野菜のあんかけ	鶏もも肉の甘酢あんかけ	鶏もも肉の甘酢あんかけ	(スティックパンの
日	キャベツとさつま芋のスープ	キャベツとさつま芋のスープ	キャベツとさつま芋のスープ		日	キャベツと胡瓜のやわらか煮	キャベツと胡瓜の和え物	キャベツと胡瓜の和え物	カリカリ焼き)
#					18	豆腐のスープ	豆腐のすまし汁	豆腐のすまし汁	(パン粥)