

離乳食だより 1月 後期

	月	火	水	木	金	土
昼食	1 お正月休み 	2 お正月休み 	3 お正月休み 	4 お弁当の日 	5 軟飯 白鳥魚の照り焼き 白鳥魚・醤油・みりん・酒 紅白なます 大根・人参・酢・砂糖・塩・だし すまし汁 玉ねぎ・人参・しめじ・葉ねぎ・だし・醤油・塩・みりん・酒	6 軟飯 豚肉と野菜煮 豚肉・人参・玉ねぎ・だし・醤油・砂糖・みりん みそ汁 さつまいも・玉ねぎ・油揚げ・えのき・だし・味噌
昼食	8 成人の日	9 軟飯 高野豆腐の煮物 煮り豆腐・だし・塩・酒・酒・みりん・醤油・砂糖	10 軟飯 白鳥魚のケチャップ煮 白鳥魚・片栗粉・油・ケチャップ・砂糖・醤油・だし	11 軟飯 レバーの煮物 鶏レバー・鶏もも肉・しょうゆ・片栗粉・醤油・砂糖・だし	12 軟飯 ツナと野菜のキッシュ風 豆腐・ツナ・ほうれん草・玉ねぎ・赤ビーマン・塩・砂糖	13 軟飯 ほうれん草とコーンのナムル ほうれん草・コーン・人参・ごま・醤油・ごま油
昼食	15 軟飯 鶏肉のみぞれ煮 鶏もも・塩・片栗粉・油・大根・砂糖・醤油・酢・だし	16 軟飯 白鳥魚の燻蒸煮 白鳥魚・青のり・だし・醤油・砂糖・片栗粉	17 軟飯 手作りがんもどき 本絹豆腐・ひじき・水煮大豆・人参・葉ねぎ・塩・醤油・片栗粉・油・砂糖	18 軟飯 豆腐オムレツ 豆腐・じゃが芋・玉ねぎ・ビーマン・砂糖・塩・ケチャップ・だし	19 軟飯 煮込みハンバーグ 合い挽き肉・玉ねぎ・塩・ケチャップ・砂糖・だし	20 軟飯 さつまいもの煮物 さつまいも・だし・醤油・砂糖
昼食	きゅううりの酢の物 胡瓜・キャベツ・しらす・わかめ・酢・砂糖・塩	小松菜サラダ 小松菜・人参・キャベツ・コーン・ツナ・酢・砂糖・醤油	白菜のお浸し 白菜・人参・醤油・砂糖	納豆サラダ 納豆・ほうれん草・人参・キャベツ・コーン・味噌・醤油	りっちゃんの元氣サラダ キャベツ・胡瓜・トマト・人参・コーン・かつお節・酢・砂糖・油・醤油	豚汁 豚肉・人参・大根・里芋・ごぼう・白ねぎ・だし・味噌
	みそ汁 木綿豆腐・人参・玉ねぎ・葉ねぎ・だし・味噌	みそ汁 ながいも・ねぎ・人参・だし・味噌	石狩汁 魁・玉ねぎ・えのき・大根・人参・こりぼう・葉ねぎ・だし・味噌	冬野菜ポトフ 里芋・かぶ・人参・セロリ・しめじ・コンソメ・塩	かぶのスープ かぶ・ほうれん草・人参・コンソメ・塩	
昼食	22 軟飯 白鳥魚のおろし煮 白鳥魚・砂糖・酒・大根	23 軟飯 チンジャオロース ささみ・ビーマン・片栗粉・醤油・砂糖	24 軟飯 チキンチキンごぼう 鶏もも肉・ごぼう・砂糖・みりん・酒・醤油・だし	25 軟飯 かぼちゃの甘煮 かぼちゃ・砂糖・醤油・だし	26 軟飯 具だくさん擬製豆腐 木綿豆腐・ひじき・人参・いんげん・椎茸・砂糖・塩・醤油	27 夕焼け軟飯 米・人参・ツナ・醤油・みりん・だし
	ほうれん草のナムル ほうれん草・コーン・もやし・醤油・ごま油・ごま	チョレギサラダ レタス・胡瓜・玉ねぎ・ごま・焼きのり・醤油・ごま油・塩	ブロッコリーのおかか和え ブロッコリー・キャベツ・人参・コーン・かつお節・砂糖・醤油	だいこんサラダ 大根・人参・コーン・ツナ・酢・砂糖・塩	さつま芋サラダ さつま芋・胡瓜・酢・砂糖・醤油	トマトサラダ トマト・コーン・胡瓜・酢・砂糖・醤油
	豆乳みそ汁 じゅが芋・玉ねぎ・人参・葉ねぎ・だし・味噌・豆乳	春雨スープ 春雨・ねぎ・人参・コーン・鶏がらだし・醤油・塩	みそ汁 大根・人参・もやし・葉ねぎ・だし・味噌	中華スープ 人参・玉ねぎ・椎茸・白菜・もやし・葉ねぎ・鶏がら・醤油・みりん・酒・塩	みそ汁 わかめ・玉ねぎ・人参・だし・味噌	みそ汁 玉ねぎ・人参・さつまいも・わかめ・だし・味噌
昼食	29 軟飯 白鳥魚の揚げ焼き 白鳥魚・塩・片栗粉・油	30 軟飯 豆腐あんかけ 豆腐・ねぎ・人参・玉ねぎ・干し椎茸・醤油・砂糖・酢・水・片栗粉	31 軟飯 ジャーマンポテト じゃが芋・玉ねぎ・コーン・塩	ほうれん草の和え物 ほうれん草・キャベツ・えのき・醤油・かつお節	※よく噛んで食べてほしいメニューに「かみかみメニュー」として★印をつけています。噛んで食べると、体にいいことがたくさんあります。よく噛み、モリモリ食べて、丈夫な体を作りましょう！ ※毎月18日は松江市のカミカミデーです。カミカミデーに合わせて、園でも18日前後にかみかみメニューを取り入れてメニューを取り入れています♪	
	カリフラワーとコーンのサラダ カリフラワー・コーン・ブロッコリー・人参・酢・塩・砂糖・油	れんこんとひじき煮 れんこん・ひじき・さつまいも・人参・だし・砂糖・醤油・酒・みりん	すまし汁 豆腐・白菜・えのき・人参・玉ねぎ・だし・醤油		※1歳を迎えた子、1歳児・2歳児には午前中にお菓子(かりんとう・ビスケット・せんべい等)と牛乳がつきます。 ※天候の不順や都合により、食材・メニュー	