2021年

チャイルドアカデミー上社保育園

		第1段階(5~6ヶ月)	
日付	献立名	材料名	材料名
	御飯	·*	御飯
1月	たら	・たら/かつおだし汁	かぶ
	かぼちゃサラダ	・かぼちゃ/にんじん/かつおだし汁	ブロッコリー
	御飯	·米	御飯
2火	肉じゃが	・鶏ひき肉/じゃがいも/にんじん/たまねぎ/かつおだし汁	キャベツ
	キャベツの和え物	・キャベツ/だいこん/かつおだし汁	だいこん
	鮭御飯	・米/さけ/きゅうり/たまねぎ/かつおだし汁	御飯
3水	麩のチャンプル	・焼ふ/ほうれんそう/にんじん/かつおだし汁	たまねぎ
			ほうれんそう
	御飯	·米	御飯
4木	鶏肉の炒め煮	・鶏ひき肉/たまねぎ/かつおだし汁	はくさい
	キャベツのソテー	・キャベツ/にんじん/かつおだし汁	さつまいも
	御飯	·米	御飯
5金	かじきのコーン焼き	・かじき/コーン/かつおだし汁	こまつな
	白菜の煮浸し	・はくさい/にんじん/さといも/かつおだし汁	じゃがいも
	煮込みうどん	・うどん/鶏ひき肉/キャベツ/にんじん/かつおだし汁	御飯
6土			カリフラワー
			にんじん
	御飯	·米	御飯
8月	たら	・たら/かつおだし汁	ほうれんそう
	ほうれんそうの納豆和え	・ほうれんそう/にんじん/コーン/挽きわり納豆/かつおだし汁	かぼちゃ
	御飯	·米	御飯
9火	つくね	・鶏ひき肉/たまねぎ/にんじん/かつおだし汁	キャベツ
	大根の煮物	・だいこん/キャベツ/かつおだし汁	たまねぎ
	御飯	·*	御飯
10水	豆腐と野菜の炒め物	・木綿豆腐/たまねぎ/はくさい/かつおだし汁	だいこん
	きゅうりのサラダ	・きゅうり/しらす干し/にんじん/かつおだし汁	こまつな
	そぼろうどん	・うどん/鶏ひき肉/こまつな/たまねぎ/かつおだし汁	御飯
11木	ブロッコリーのソテー	・ブロッコリー/さつまいも/かつおだし汁	ブロッコリー
			さつまいも
12金	御飯	·米	御飯
	じゃがいもの煮物	・高野豆腐/じゃがいも/にんじん/たまねぎ/かつおだし汁	じゃがいも
	かぶのお浸し	・かぶ/いんげん/かつおだし汁	にんじん
13土	卒園式		
	—————————————————————————————————————		

- \*第1段階(10倍がゆ)、第2段階(7倍がゆ)です。
- \*段階に合わせて食べやすい状態に調理しています。
- \*給食献立は、都合により変更する場合がありますが、ご了承ください。



	第2段階(7~8ヶ月) 第1段階(5~6ヶ月		
日付	献立名	材料名	材料名
	御飯	•米	御飯
15月	鮭のソテー	・さけ/キャベツ/たまねぎ/かつおだし汁	たまねぎ
	さつまいも煮	・さつまいも/かつおだし汁	さつまいも
	ピラフ	・米/鶏ひき肉/にんじん/たまねぎ/かつおだし汁	御飯
16火	ポテトサラダ	・じゃがいも/きゅうり/かつおだし汁	キャベツ
			カリフラワー
	御飯	・米	御飯
17水	シルバー	・シルバー/かつおだし汁	だいこん
	大根のお浸し	・だいこん/にんじん/ほうれんそう/かつおだし汁	ほうれんそう
	御飯	・米	御飯
18木	豆腐と野菜のソテー	・木綿豆腐/かぶ/にんじん/かつおだし汁	はくさい
	白菜サラダ	・はくさい/ブロッコリー/かつおだし汁	ブロッコリー
	御飯	・米	御飯
19金	ハンバーグ	・鶏ひき肉/木綿豆腐/たまねぎ/いんげん/かつおだし汁	じゃがいも
	きゅうりの和え物	・きゅうり/にんじん/かつおだし汁	こまつな
20土	春分の日		
	 御飯	·米	御飯
22月	鮭	・さけ/かつおだし汁	たまねぎ
	高野豆腐の煮物	・高野豆腐/にんじん/さやえんどう/かつおだし汁	にんじん
	野菜どんぶり	・米/焼ふ/ブロッコリー/にんじん/かつおだし汁	御飯
23火	かぼちゃの煮物	・かぼちゃ/かつおだし汁	ブロッコリー
			かぼちゃ
	御飯	·米	御飯
24水	肉団子	・鶏ひき肉/たまねぎ/かつおだし汁	さつまいも
	小松菜のソテー	・こまつな/カリフラワー/かつおだし汁	カリフラワー
	御飯	・米	御飯
25木	たらのオニオンソテー	・たら/たまねぎ/かつおだし汁	こまつな
	かぶの煮物	・かぶ/にんじん/コーン/かつおだし汁	かぶ
	リゾット	・米/木綿豆腐/かぼちゃ/たまねぎ/かつおだし汁	御飯
26金	ほうれん草のお浸し	・ほうれんそう/はくさい/かつおだし汁	ほうれんそう
			はくさい
27土	大掃除		
	御飯	·米	御飯
29月	シルバー	・シルバー/かつおだし汁	ブロッコリー
	ブロッコリーのソテー	・ブロッコリー/じゃがいも/にんじん/かつおだし汁	にんじん
	豆腐のそぼろ丼	・米/木綿豆腐/鶏ひき肉/キャベツ/にんじん/かつおだし汁	御飯
30火	カリフラワーのお浸し	・カリフラワー/にんじん/かつおだし汁	カリフラワー
			こまつな
	御飯	•米	御飯
31水	麩の煮物	・焼ふ/にんじん/さつまいも/かつおだし汁	じゃがいも
	大根サラダ	・だいこん/ほうれんそう/かつおだし汁	ほうれんそう

## 3月 離乳食献立表(3~4段階)

2021年

チャイルドアカデミー上社保育園

	第4段階(12~18ヶ月)第3段階(9~11ヶ月)				
日付	献立名	材 料 名(○はおやつ)			
1月	御飯 たらのねぎ煮 かぼちゃサラダ 豆腐スープ	<ul> <li>・米</li> <li>・たら/ねぎ/かつおだし汁/しょうゆ/砂糖</li> <li>・かぼちゃ/にんじん/マョネーズ</li> <li>・木綿豆腐/にんじん/たまねぎ/中華だしの素/食塩</li> </ul>			
	立	○米粉/豚ひき肉/コーン/切り干しだいこん/しょうゆ/砂糖 ・米 ・豚肉/じゃがいも/にんじん/たまねぎ/中華だしの素/砂糖			
	キャベツの酢の物 にんじんのみそ汁 〈おやつ〉パンがゆ	・キャベツ/カットわかめ/みかん缶/酢/砂糖/食塩 ・にんじん/だいこん/油揚げ/かつおだし汁/米みそ(淡色辛みそ) ○豆乳パン/豆乳			
3水	鮭御飯 ほうれん草の和え物 麩のすまし汁 〈おやつ〉豆乳プリン	<ul><li>・米/さけ/きゅうり/にんじん/しょうゆ</li><li>・ほうれんそう/にんじん/しょうゆ</li><li>・焼ふ/えのきたけ/あさつき/かつおだし汁/しょうゆ/食塩</li><li>〇豆乳/粉かんてん/砂糖</li></ul>			
4木	御飯 鶏肉のケチャップソテー マカロニソテー 田舎スープ 〈おやつ〉焼きうどん	・米 ・鶏肉/コンソメ/ケチャップ ・マカロニ/キャベツ/コンソメ ・さつまいも/にんじん/たまねぎ/コンソメ/食塩 ○うどん/豚肉/たまねぎ/にんじん/こまつな/しょうゆ			
5金	御飯 かじきのコーンマヨ焼き 白菜のお浸し さといものすまし汁 〈おやつ〉かぼちゃの茶巾	・米 ・かじき/たまねぎ/コーン/マヨネーズ ・はくさい/にんじん/しょうゆ ・さといも/しいたけ/ねぎ/にんじん/かつおだし汁/しょうゆ/食塩 ○かぼちゃ/砂糖			
$h \pm 1$	煮込みうどん さつまいもサラダ 〈おやつ〉赤ちゃんスナック	・うどん/豚肉/キャベツ/たまねぎ/にんじん/かつおだし汁/しょうゆ/食塩 ・さつまいも/きゅうり/酢/しょうゆ/砂糖 ○赤ちゃんスナック			
	御飯 たらの西京焼き ほうれん草の納豆和え そうめん汁 〈おやつ〉クッキー	・米 ・たら/米みそ(淡色辛みそ)/砂糖 ・ほうれんそう/にんじん/コーン/挽きわり納豆/しょうゆ ・そうめん/さやえんどう/にんじん/ねぎ/かつおだし汁/しょうゆ/食塩 ○小麦粉/油/砂糖/ベーキングパウダー			
9火	御飯 ミートスパゲティー アスパラサラダ コンソメスープ	・米 ・スパゲティー/鶏ひき肉/たまねぎ/にんじん/ケチャップ ・アスパラ/キャベツ/マヨネーズ ・にんじん/だいこん/コンソメ/食塩			
10水	⟨おやつ⟩かるかん 御飯 八宝菜 きゅうりとしらすのサラダ 春雨スープ ⟨おやつ⟩洋なし蒸しパン	<ul> <li>○米粉/砂糖/ベーキングパウダー</li> <li>・米</li> <li>・豚肉/はくさい/たまねぎ/にんじん/エリンギ/中華だしの素/しょうゆ</li> <li>・きゅうり/しらす干し/にんじん/しょうゆ</li> <li>・はるさめ/たまねぎ/中華だしの素/食塩</li> <li>○ホットケーキ粉/豆乳/油/洋なし缶</li> </ul>			
	マーボーうどん ブロッコリーのソテー ワンタンスープ 〈おやつ〉コーンフレークの豆乳煮	・うどん/木綿豆腐/豚ひき肉/にんじん/たまねぎ/米みそ(淡色辛みそ)/砂糖 ・ブロッコリー/さつまいも/食塩 ・ワンタンの皮/たまねぎ/こまつな/中華だしの素/食塩 ○コーンフレーク/豆乳			
12金	御飯 じゃがいもとツナの煮物 もやしの和え物 きのこのみそ汁 〈おやつ〉フルーツカクテル	・米 ・ツナ缶/じゃがいも/にんじん/たまねぎ/ひじき/しょうゆ/砂糖/かつおだし汁 ・もやし/にんじん/しょうゆ ・しめじ/えのきたけ/ねぎ/かつおだし汁/米みそ(淡色辛みそ) ○りんご/パイン缶/みかん缶			
13土	卒園式				

- \*第三段階(6倍がゆ)第四段階(5倍がゆ)です。
- \*段階に合わせて食べやすい状態に調理しています。
- \*給食献立は、都合により変更する場合がありますが、ご了承ください。
- \*材料名のマヨネーズは、卵を使わない大豆でできたマヨネーズです。



	第4段階(12~18ヶ月)第3段階(9~11ヶ月)			
日付	献立名	材 料 名(○はおやつ)		
15月	御飯 鮭のちゃんちゃん焼き さつまいもの煮物 豆腐のすまし汁 〈おやつ〉マカロニきな粉	・米 ・さけ/キャベツ/たまねぎ/赤ピーマン/えのきたけ/米みそ(淡色辛みそ)/砂糖 ・さつまいも/しょうゆ/砂糖 ・木綿豆腐/にんじん/かつおだし汁/しょうゆ/食塩 ○マカロニ/きな粉/砂糖		
16火	ケチャップライス ポテトサラダ 豆乳スープ 〈おやつ〉ジャムトースト	・米/鶏ひき肉/にんじん/たまねぎ/しめじ/ピーマン/ケチャップ ・じゃがいも/きゅうり/コーン/マヨネーズ ・にんじん/たまねぎ/豆乳/コンソメ/食塩 ○豆乳パン/いちごジャム		
17水	御飯 シルバーの煮付け 切り干し大根のマヨネーズ和え チンゲン菜のみそ汁 〈おやつ〉ぶどうゼリー	・米 ・シルバー/しょうゆ/砂糖 ・切り干しだいこん/きゅうり/マヨネーズ/しょうゆ ・チンゲンサイ/にんじん/たまねぎ/かつおだし汁/米みそ(淡色辛みそ) ○ぶどう濃縮果汁/粉かんてん/砂糖		
18木	御飯 ベーコンポテト ツナサラダ トマトスープ 〈おやつ〉オレンジコンポート	・米 ・ベーコン/じゃがいも/たまねぎ/コンソメ ・はくさい/にんじん/ツナ缶/しょうゆ ・しめじ/たまねぎ/ケチャップ/コンソメ/食塩 ○オレンジ/砂糖		
19金	御飯 お野菜ハンバーグ きゅうりの和え物 小松菜のすまし汁 〈おやつ〉パンケーキ	・米 ・鶏ひき肉/木綿豆腐/たまねぎ/赤ピーマン/いんげん/コーン/しょうゆ/砂糖 ・きゅうり/だいこん/しょうゆ ・こまつな/にんじん/しょうゆ/食塩/かつおだし汁 ○ホットケーキ粉/豆乳/油		
20土	春分の日			
	御飯 鮭の塩焼き 高野豆腐の煮物 なすのみそ汁 〈おやつ〉ほうれん草ケーキ	・米 ・さけ/食塩 ・高野豆腐/にんじん/さやえんどう/かつおだし汁/しょうゆ/砂糖 ・なす/油揚げ/あさつき/かつおだし汁/米みそ(淡色辛みそ) ○ホットケーキ粉/ほうれんそう/豆乳/油		
	すき煮丼 かぼちゃの煮物 もやしのすまし汁 〈おやつ〉おふラスク	<ul><li>・米/豚肉/たまねぎ/にんじん/ねぎ/かつおだし汁/しょうゆ/砂糖</li><li>・かぼちゃ/しょうゆ/砂糖</li><li>・もやし/にんじん/しいたけ/かつおだし汁/しょうゆ/食塩</li><li>○焼ふ/豆乳マーガリン/砂糖</li></ul>		
-	御飯 肉だんごの甘辛焼き 青菜炒め わかめスープ 〈おやつ〉蒸しパン	・米 ・鶏ひき肉/たまねぎ/しょうゆ/砂糖 ・こまつな/にんじん/ねぎ/食塩 ・カットわかめ/たまねぎ/木綿豆腐/中華だしの素/食塩 ○ホットケーキ粉/豆乳/油		
25木	御飯 たらのパン粉焼き にんじんサラダ コーンスープ 〈おやつ〉アップルポテト	・米 ・たら/パン粉/食塩/油 ・にんじん/キャベツ/マヨネーズ ・コーン/たまねぎ/豆乳/コンソメ/食塩 ○さつまいも/りんご		
26金	ピラフ ほうれん草ソテー オニオンスープ 〈おやつ〉フルーツポンチ	・米/豚肉/にんじん/たまねぎ/なす/かぼちゃ/コンソメ ・ほうれんそう/じゃがいも/食塩 ・たまねぎ/にんじん/コーン/コンソメ/食塩 ○いちご/もも缶/みかん缶/砂糖		
27土	大掃除			
29月	御飯 シルバーのムニエル ブロッコリーソテー たまねぎのみそ汁 〈おやつ〉ちんすこう	・米 ・シルバー/食塩 ・ブロッコリー/じゃがいも/コンソメ ・たまねぎ/にんんじん/かつおだし汁/米みそ(淡色辛みそ) ○小麦粉/ベーキングパウダー/砂糖/油		
	ホイコーロー丼 もやしとわかめのナムル 中華スープ 〈おやつ〉肉まんトースト	・米/豚肉/にんじん/キャベツ/ピーマン/しいたけ/米みそ(淡色辛みそ)/砂糖 ・もやし/カットわかめ/にんじん/中華だしの素/しょうゆ ・木綿豆腐/あさつき/中華だしの素/食塩 ○豆乳パン/豚ひき肉/たまねぎ/にんじん/しょうゆ/砂糖		
	御飯 鶏の照り焼き 白和え 大根のすまし汁 〈おやつ〉さつまいも団子	・米 ・鶏肉/しょうゆ/砂糖 ・ほうれんそう/にんじん/木綿豆腐/しょうゆ/砂糖 ・だいこん/油揚げ/ねぎ/かつおだし汁/しょうゆ/食塩 ○さつまいも/砂糖/きな粉		