



## 給食予定献立表 2024年2月



明の守なかざき園  
離乳食(後期)(A)

※ 後期食は、食材を約1cmサイズにカットしています。

※ 材料の都合で献立を変更することがあります。

※ 食べたことのない食材は、アレルギーの心配があるので必ず給食までに試してください。

献立種類	1日平均				
栄養素	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩
平均栄養価	151 kcal	6.2 g	1.8 g	30 g	0.5 g

日	曜日	時間	献立名	ざいりょう			その他	おやつ		
				赤◇ 血や肉になるもの	緑◇ からだの調子を整えるもの	黄◇ 力や体温となるもの		時間	献立名	ざいりょう
				魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	野菜類・藻類・くだもの類	穀類・油脂類・砂糖類・いも類				
1	木	昼	豆腐の煮物 さつま芋の甘煮 粥	充填豆腐	ほうれん草 玉葱	さとう さつま芋, さとう 米	うすくち醤油, 和風だし	3時	ベビーせんべい	アハツアハツビ-煎餅
2	金	昼	キャベツの味噌煮 じゃが芋の煮物 粥	鶏ミソ	キャベツ 人参	さとう, 片栗粉 じゃがいも, さとう 米	和風だし うすくち醤油, 和風だし	3時	蒸しかぼちゃ	かぼちゃ
3	土	昼	豚と人参の煮物 アロケのお浸し 粥	豚小間肉	人参 アロケ-玉葱	さとう 米	濃口醤油, 和風だし うすくち醤油, 和風だし	3時	ほうれん草と小松菜せんべい	れん草と小松菜煎餅
5	月	昼	豆腐(木綿)のだし煮 玉葱の煮物 粥	木綿豆腐	大根 玉葱, 人参	さとう 米	うすくち醤油, 和風だし 濃口醤油, 和風だし	3時	小魚せんべい	小魚むい
6	火	昼	南瓜のそぼろ煮 ほうれん草のお浸し 粥	豚ミソ	かぼちゃ ほうれん草, 玉葱	さとう 米	濃口醤油, 和風だし うすくち醤油, 和風だし	3時	ふかしポテト	じゃがいも, 塩
7	水	昼	鶏とキャベツのみそ煮 じゃが芋の煮物 粥	鶏ミソ	キャベツ 人参	さとう じゃがいも, さとう 米	和風だし うすくち醤油, 和風だし	3時	野菜ハイハイ	野菜ハイハイ
8	木	昼	魚とほうれん草の煮物 大根のみそ煮 粥	黄金がし みそ	ほうれん草 大根, 人参	さとう さとう 米	うすくち醤油, 和風だし 和風だし	3時	蒸しかぼちゃ	かぼちゃ
9	金	昼	豚とアロケの煮物 白菜のお浸し 粥	豚小間肉	アロケ- 白菜, 人参	さとう 米	濃口醤油, 和風だし うすくち醤油, 和風だし	3時	しらす&わかめせんべい	しらすわかめ煎餅
10	土	昼	豆腐の煮物 さつま芋の甘煮 粥	充填豆腐	人参 玉葱	さとう さつま芋, さとう 米	濃口醤油, 和風だし	3時	ハイハイ	ハイハイ
13	火	昼	しらすとほうれん草のくず煮 キャベツのお浸し 粥	しらす干し	ほうれん草 キャベツ, 玉葱	片栗粉 米	うすくち醤油, 和風だし うすくち醤油, 和風だし	3時	ふかしポテト	じゃがいも, 塩
14	水	昼	豆腐のだし煮 白菜のお浸し 粥	充填豆腐	アロケ- 白菜, 人参	米	うすくち醤油, 和風だし うすくち醤油, 和風だし	3時	小魚せんべい	小魚むい
15	木	昼	牛とじゃが芋の洋風煮 ほうれん草のお浸し 粥	牛ヒレ肉	ほうれん草, 人参	じゃがいも 米	オリーブオイル うすくち醤油, 和風だし	3時	果物(バナナ)	バナナ
16	金	昼	鶏と大根のみそ煮 さつま芋の甘煮 粥	鶏ミソ	大根 玉葱	さとう さつま芋, さとう 米	和風だし	3時	野菜ハイハイ	野菜ハイハイ
17	土	昼	魚と玉葱の煮物 ブロッコリーのお浸し 粥	たら	玉葱 アロケ-, 人参	さとう 米	濃口醤油, 和風だし うすくち醤油, 和風だし	3時	ベビーせんべい	アハツアハツビ-煎餅
19	月	昼	豆腐のみそ煮 大根の煮物 粥	充填豆腐, みそ	アロケ- 大根, 人参	さとう さとう 米	和風だし うすくち醤油, 和風だし	3時	ハイハイ	ハイハイ
20	火	昼	鶏とじゃが芋の煮物 ほうれん草のお浸し 粥	鶏ミソ	ほうれん草, 玉葱	じゃがいも, さとう 米	うすくち醤油, 和風だし うすくち醤油, 和風だし	3時	蒸しかぼちゃ	かぼちゃ
21	水	昼	魚の煮物 キャベツのお浸し 粥	黄金がし	人参 キャベツ, 大根	さとう 米	濃口醤油, 和風だし うすくち醤油, 和風だし	3時	ほうれん草と小松菜せんべい	れん草と小松菜煎餅
22	木	昼	豆腐のキャブ煮 ブロッコリー煮物 粥	充填豆腐	白菜 アロケ-, 人参	さとう さとう 米	オリーブオイル, オリーブオイル うすくち醤油, 和風だし	3時	ふかし芋	さつま芋
24	土	昼	人参のそぼろ煮 さつま芋の甘煮 粥	鶏ミソ	人参 玉葱	さとう, 片栗粉 さつま芋, さとう 米	うすくち醤油, 和風だし	3時	野菜ハイハイ	野菜ハイハイ
26	月	昼	豆腐のだし煮 白菜のお浸し 粥	充填豆腐	ほうれん草 白菜, 人参	米	うすくち醤油, 和風だし うすくち醤油, 和風だし	3時	ふかしポテト	じゃがいも, 塩
27	火	昼	鶏とじゃが芋の煮物 キャベツのお浸し 粥	鶏ヒレ肉	キャベツ, 人参	じゃがいも, さとう 米	濃口醤油, 和風だし うすくち醤油, 和風だし	3時	ベビーせんべい	アハツアハツビ-煎餅
28	水	昼	魚のあんかけ煮 さつま芋の洋風煮 粥	たら	アロケ- 人参	さとう, 片栗粉 さつま芋 米	うすくち醤油, 和風だし オリーブオイル	3時	ハイハイ	ハイハイ
29	木	昼	豚のみそ煮 人参の煮物 粥	豚ミソ, みそ	玉葱 人参, 大根	さとう さとう 米	和風だし うすくち醤油, 和風だし	3時	果物(りんご)	りんご