

## チエリー

## 令和3年6月こども園エクレス（保育園）離乳食献立

2021年6月

日にち	曜日	初期（5～6ヶ月頃）	材料	中期（7～8ヶ月頃）	材料	後期（9～11ヶ月頃）	材料	午後おやつ（後期）
								（材料）
1 火	つぶし粥 豆腐のペースト 人参とさつま芋のペースト 大根のスープ	米 豆腐 人参・さつま芋 大根・野菜の煮汁	お粥 豆腐の煮物 人参とさつま芋の煮物 大根のスープ	米 豆腐 人参・さつま芋 大根・野菜の煮汁	硬粥～軟飯 豚肉と玉ねぎの煮物 人参の煮物 大根のスープ	米 豚肉・玉ねぎ 人参 大根・野菜の煮汁		さつま芋きなこ（つぶし） (さつま芋・きなこ・砂糖)
2 水	つぶし粥 魚のペースト 高野豆腐・人参のペースト ほうれん草のスープ	米 カレイ 高野豆腐・人参 ほうれん草・野菜の煮汁	お粥 魚の煮物 高野豆腐と人参の煮物 ほうれん草・野菜の煮汁	米 カレイ 高野豆腐・人参 ほうれん草のスープ	硬粥～軟飯 鯵のしつとり焼き 大根と納豆の和え物 ほうれん草のスープ	米 鯵・油 大根・納豆 ほうれん草・野菜の煮汁		鯵のしつとり焼き (鯵・油・砂糖)
3 木	つぶし粥 豆腐のペースト 人参のペースト 麸・野菜のスープ	米 豆腐 人参 麸・野菜の煮汁	お粥 鶏内の煮物 人参ともやしの煮物 麸・野菜の煮汁	米 鶏肉 人参・もやし 麸・野菜の煮汁	硬粥～軟飯 鶏肉のソテー 人参ともやしの煮物 麸のスープ	米 鶏肉 人参・もやし 麸・野菜の煮汁		蒸しパン (蒸しパンミックス)
4 金	つぶし粥 高野豆腐と人参のペースト キーパリのペースト 野菜のスープ	米 高野豆腐・人参 キーパリ 野菜の煮汁	お粥 高野豆腐と人参の煮物 キーパリときゅうりの和え物 野菜のスープ	米 高野豆腐・人参 キーパリ・鶏 野菜の煮汁	硬粥～軟飯 豚肉と人参の煮物 キーパリときゅうりの和え物 野菜のスープ	米 豚肉・人参 キーパリ・きゅうり 野菜の煮汁		小豆粥 (米・つぶあん)
5 土	つぶし粥 豆腐とほうれん草のペースト 野菜のスープ	米 豆腐・ほうれん草 野菜の煮汁	くだくたうどん 豆腐・ほうれん草の煮物 野菜のスープ	うどん 豆腐・ほうれん草 野菜の煮汁	肉うどん 豆腐とほうれん草の煮物 野菜のスープ	豚肉・うどん 豆腐・ほうれん草 野菜の煮汁		マンサ
7 月	つぶし粥 高野豆腐のペースト かぼちゃきなこのペースト キーパリのスープ	米 高野豆腐 かぼちゃ・きなこ キーパリ・野菜の煮汁	お粥 鶏肉の煮物 かぼちゃきなこの和え物 キーパリのスープ	米 鶏肉 かぼちゃ・きなこ キーパリ・野菜の煮汁	硬粥～軟飯 鶏肉の照り焼き（ほぐし） かぼちゃのソテー（皮なし） キーパリのスープ	米 鶏肉 かぼちゃ キーパリ・野菜の煮汁		マカロニの柔らか煮 (マカロニ・砂糖)
8 火	つぶし粥 しらすと麸のペースト 小松菜・人参のペースト 大根のスープ	米 しらす・麸 小松菜・人参 大根・野菜の煮汁	お粥 しらすと麸の煮物 小松菜と人参の和え物 大根のスープ	米 しらす・麸 小松菜・人参 大根・野菜の煮汁	硬粥～軟飯 鶏肉の煮物 小松菜と人参の和え物 大根のスープ	米 鶏肉 小松菜・人参 大根・野菜の煮汁		豆乳味噌おじや (米・豆乳・味噌)
9 水	つぶし粥 豆腐のペースト 人参ときなこのペースト 野菜のスープ	米 豆腐 人参・きなこ 野菜の煮汁・小松菜	お粥 豆腐の煮物 人参ときなこの和え物 野菜スープ	米 豆腐 人参・きなこ 野菜の煮汁・小松菜	硬粥～軟飯 豚肉と玉ねぎの煮物 人参ときなこの和え物 野菜スープ	米 豚肉・玉ねぎ 人参・きなこ 野菜の煮汁・小松菜		おかか粥 (米・かつお節)
10 木	つぶし粥 高野豆腐・じゃが芋のペースト ほうれん草のペースト 人参のスープ	米 高野豆腐・じゃが芋 ほうれん草 野菜の煮汁・人参	お粥 鶏肉の煮物 ほうれん草のお浸し 人参のスープ	米 鶏肉 ほうれん草 野菜の煮汁・人参	硬粥～軟飯 鶏肉の照り焼き（ほぐし） ほうれん草のお浸し 人参のスープ	米 鶏肉 ほうれん草 野菜の煮汁・人参		蒸しパン (蒸しパンミックス)
11 金	つぶし粥 豆腐のペースト 人参とじゃが芋のペースト 野菜のスープ	米 豆腐 人参・じゃが芋 野菜の煮汁	お粥 豆腐の煮物 人参とじゃが芋の煮物 野菜のスープ	米 豆腐 人参・じゃが芋 野菜の煮汁	硬粥～軟飯 豚ひき肉と豆腐の炒め煮 人参とじゃが芋の煮物 野菜のスープ	米 豚肉・豆腐 人参・じゃが芋 野菜の煮汁		野菜蒸しパン (小麦粉・油・砂糖) 人参・ほうれん草
12 土	つぶし粥 豆腐と人参のペースト 野菜のスープ	米 豆腐・人参 野菜のスープ	くだくたうどん 豆腐と人参の煮物 野菜のスープ	うどん 豆腐・人参 野菜の煮汁	肉うどん 豆腐と人参の煮物 野菜のスープ	豚肉・うどん 豆腐・人参 野菜の煮汁		マンナウエハース
14 月	つぶし粥 高野豆腐・人参のペースト キーパリ・玉ねぎのペースト 野菜のスープ	米 高野豆腐・人参 キーパリ・玉ねぎ 野菜の煮汁	お粥 ツナと人参の煮物 キーパリと玉ねぎの煮物 野菜のスープ	米 ツナ・人参 キーパリ・玉ねぎ 野菜のスープ	硬粥～軟飯 ツナと人参の炒め煮 キーパリと玉ねぎの煮物 野菜のスープ	米 ツナ・人参 キーパリ・玉ねぎ 野菜のスープ		きなこ粥 (米・きなこ・砂糖)
15 火	つぶし粥 人参ときなこのペースト 豆腐のペースト じゃが芋のスープ	米 人参・きなこ 豆腐 じゃが芋・玉ねぎ	お粥 鶏肉と人参の煮物 豆腐の煮物 じゃが芋のスープ	米 鶏肉・人参 豆腐 じゃが芋・玉ねぎ	硬粥～軟飯 鶏肉と人参の煮物 豆腐とひじきの煮物 じゃが芋のスープ	米 鶏肉・人参 豆腐・ひじき じゃが芋・玉ねぎ		蒸しパン (蒸しパンミックス)
16 水	つぶし粥 高野豆腐と人参のペースト キーパリのペースト 野菜のスープ	米 高野豆腐・人参 キーパリ 野菜の煮汁	お粥 高野豆腐と人参の煮物 キーパリときゅうりの和え物 野菜のスープ	米 高野豆腐・人参 キーパリ・麸 野菜の煮汁	硬粥～軟飯 豚肉と人参の煮物 キーパリときゅうりの和え物 野菜のスープ	米 豚肉・人参 キーパリ・きゅうり 野菜の煮汁		麸のしつとり焼き (麸・油・砂糖)
17 木	つぶし粥 豆腐のペースト 人参ときなこのペースト 大根のスープ	米 豆腐 人参・さつま芋 大根・野菜の煮汁	お粥 豆腐の煮物 人参ときなこのペースト 大根のスープ	米 豆腐 人参・さつま芋 大根・野菜の煮汁	硬粥～軟飯 豚肉と玉ねぎの煮物 人参の煮物 大根のスープ	米 豚肉・玉ねぎ 人参 大根・野菜の煮汁		さつま芋きなこ（つぶし） (さつま芋・きなこ・砂糖)
18 金	つぶし粥 魚のペースト 高野豆腐と人参のペースト ほうれん草のスープ	米 カレイ 高野豆腐・人参 ほうれん草・野菜の煮汁	お粥 魚の煮物 高野豆腐と人参の煮物 ほうれん草・野菜のスープ	米 カレイ 高野豆腐・人参 ほうれん草・野菜の煮汁	硬粥～軟飯 鮭のしつとり焼き 大根と納豆の和え物 ほうれん草のスープ	米 鮭・油 大根・納豆 ほうれん草・野菜の煮汁		小豆粥 (米・つぶあん)
19 土	つぶし粥 豆腐とかぼちゃのペースト 野菜のスープ	米 豆腐・かぼちゃ 野菜の煮汁・人参	お粥 豆腐とかぼちゃの煮物 野菜のスープ	米 豆腐・かぼちゃ 野菜の煮汁・人参	硬粥～軟飯 豚肉とかぼちゃの煮物 野菜のスープ	米 豚肉・かぼちゃ 野菜の煮汁・人参		ハイハイ
21 月	つぶし粥 高野豆腐のペースト かぼちゃきなこのペースト キーパリのスープ	米 高野豆腐 かぼちゃ・きなこ キーパリ・野菜の煮汁	お粥 鶏肉の煮物 かぼちゃきなこの和え物 キーパリのスープ	米 鶏肉 かぼちゃ・きなこ キーパリ・野菜の煮汁	硬粥～軟飯 鶏肉の照り焼き（ほぐし） かぼちゃのソテー（皮なし） キーパリのスープ	米 鶏肉 かぼちゃ キーパリ・野菜の煮汁		マカロニの柔らか煮 (マカロニ・砂糖)
22 火	つぶし粥 豆腐と人参のペースト 野菜のスープ	米 豆腐・人参 野菜の煮汁・小松菜	くだくたうどん 豆腐と人参の煮物 野菜のスープ	うどん 豆腐・人参 野菜の煮汁・小松菜	肉うどん 豆腐と人参の煮物 野菜のスープ	豚肉・うどん 豆腐・人参 野菜の煮汁・小松菜		おかか粥 (米・かつお節)
23 水	つぶし粥 しらすと麸のペースト 小松菜・人参のペースト 大根のスープ	米 しらす・麸 小松菜・人参 大根・野菜の煮汁	お粥 しらすと麸の煮物 小松菜と人参の和え物 大根のスープ	米 しらす・麸 小松菜・人参 大根・野菜の煮汁	硬粥～軟飯 鶏肉の煮物 小松菜と人参の和え物 大根のスープ	米 鶏肉 小松菜・人参 大根・野菜の煮汁		豆乳味噌おじや (米・豆乳・味噌)
24 木	つぶし粥 豆腐のペースト 人参とじゃが芋のペースト 野菜のスープ	米 豆腐 人参・じゃが芋 野菜の煮汁	お粥 豆腐の煮物 人参とじゃが芋の煮物 野菜のスープ	米 豆腐 人参・じゃが芋 野菜の煮汁	硬粥～軟飯 豚ひき肉と豆腐の炒め煮 人参とじゃが芋の煮物 野菜のスープ	米 豚肉・豆腐 人参・じゃが芋 野菜の煮汁		スティックパン 食パン
25 金	つぶし粥 高野豆腐とじゃが芋のペースト ほうれん草のペースト 人参のスープ	米 高野豆腐・じゃが芋 ほうれん草 野菜の煮汁・人参	お粥 鶏肉の煮物 ほうれん草のお浸し 人参のスープ	米 鶏肉 ほうれん草 野菜の煮汁・人参	硬粥～軟飯 鶏肉の照り焼き（ほぐし） ほうれん草のお浸し 人参のスープ	米 鶏肉 ほうれん草 野菜の煮汁・人参		蒸しパン (蒸しパンミックス)
26 土	つぶし粥 高野豆腐と人参のペースト 野菜のスープ	米 高野豆腐・人参 野菜の煮汁・玉ねぎ	お粥 高野豆腐と人参の煮物 野菜のスープ	米 高野豆腐・人参 野菜の煮汁・玉ねぎ	硬粥～軟飯 豚肉と人参の煮物 野菜のスープ	米 豚肉・人参 野菜の煮汁・玉ねぎ		アソブ・ソラビスケット
28 月	つぶし粥 カレイの煮つぶし 人参のペースト じゃが芋と小松菜のスープ	米 カレイ 人参 野菜の煮汁・じゃが芋・小松菜	お粥 煮魚 人参の煮物 じゃが芋と小松菜のスープ	米 カレイ 人参 野菜の煮汁・じゃが芋・小松菜	硬粥～軟飯 魚のソテー 人参の煮物 じゃが芋と小松菜のスープ	米 カレイ 人参 野菜の煮汁・じゃが芋・小松菜		野菜蒸しパン (小麦粉・油・砂糖)
29 火	つぶし粥 高野豆腐・人参のペースト キーパリと玉ねぎのペースト 野菜のスープ	米 高野豆腐・人参 キーパリ・玉ねぎ 野菜の煮汁	お粥 ツナと人参の煮物 キーパリと玉ねぎの煮物 野菜のスープ	米 ツナ・人参 キーパリ・玉ねぎ 野菜の煮汁	硬粥～軟飯 ツナと人参の炒め煮 キーパリと玉ねぎの煮物 野菜のスープ	米 ツナ・人参 キーパリ・玉ねぎ 野菜の煮汁		きなこ粥 (米・きなこ・砂糖)
30 水	パン第1又はつぶし粥 豆腐とほうれん草のペースト 人参のペースト 野菜のスープ	食パン・米 豆腐・ほうれん草 人参 野菜の煮汁・白菜	パン第1又はつぶし粥 豆腐とほうれん草のペースト 人参のペースト 野菜のスープ	食パン・米 豆腐・ほうれん草 人参 野菜の煮汁・白菜	硬粥～軟飯 鶏肉とほうれん草の煮物 人参の煮物 野菜のスープ	食パン・米 鶏肉・ほうれん草 人参 野菜の煮汁・白菜		鶏の雑炊 (米・鶏)

\*献立の「米」に使用しているのは国産米です。\*材料仕入れの都合上、献立変更する場合がございます。

\*保育園では色々な食材を使用しています。献立表の材料名をご質問頂ぎ、食材は事前にご家庭でお試しください。