

<令和2年度9月 離乳食メニュー> まつがさきの森幼稚園様

日付	曜日	献立名	材料	中期～後期 おやつ	完了期 おやつ
9月1日	火	ささみとキャベツの煮物	*ささみ キャベツ 昆布出し *醤油	うどんくたくた煮 (うどん・人参 玉ねぎ・昆布だし 醤油)	焼きうどん (うどん・玉ねぎ 人参・天然だし 醤油・砂糖 油・かつお節)
		野菜スープ	玉ねぎ 人参 小松菜 昆布出し *醤油		
9月2日	水	豆腐とほうれん草の煮物	*木綿豆腐 ほうれん草 昆布出し *醤油	蒸かし芋 (じゃが芋)	ジャムパン (食パン りんごジャム)
		野菜スープ	玉ねぎ 人参 麩 昆布出し *醤油		
9月3日	木	タラとじゃが芋の煮物	*タラ じゃが芋 昆布出し *醤油	野菜スティック (人参 カリフラワー)	ココアパンケーキ (小麦粉・BP 砂糖・塩・油 ビュアココア)
		野菜スープ	玉ねぎ 人参 ブロッコリー 昆布出し *醤油		
9月4日	金	ささみとチンゲン菜の煮物	*ささみ チンゲン菜 昆布出し *醤油	玉ねぎのおやき (小麦粉・玉ねぎ)	プレーンクッキー (小麦粉・砂糖 塩・油)
		野菜スープ	玉ねぎ 人参 カリフラワー 昆布出し *醤油		
9月5日	土	タラとさつまいもの煮物	*タラ さつまいも 昆布出し *醤油	野菜スティック (人参 ブロッコリー)	手作りゼリー (オレンジジュース イナアガー・砂糖)
		野菜スープ	玉ねぎ 人参 麩 昆布出し *醤油		
9月7日	月	ささみと小松菜の煮物	*ささみ 小松菜 昆布出し *醤油	ほうれん草のおやき (小麦粉 ほうれん草)	青のりポテト (じゃが芋・油 塩・あおさ)
		野菜スープ	玉ねぎ 人参 マカロニ 昆布出し *醤油		
9月8日	火	うどんくたくた煮	*タラ うどん 麩 昆布出し *醤油	人参のお粥 (白米・人参・塩)	おかかおにぎり (白米・かつお節 醤油・砂糖)
			玉ねぎ 人参 チンゲン菜		
9月9日	水	豆腐とかぼちゃの煮物	*木綿豆腐 かぼちゃ 昆布出し *醤油	野菜スティック (人参 カリフラワー)	みかんゼリー (みかん缶・砂糖 レモン果汁 イナアガー)
		野菜スープ	玉ねぎ 人参 ほうれん草 昆布出し *醤油		
9月10日	木	ささみとブロッコリーの煮物	*ささみ ブロッコリー 昆布出し *醤油	きな粉のおやき (小麦粉・きな粉)	きな粉蒸しパン (小麦粉・BP 砂糖・塩・油 きな粉)
		野菜スープ	玉ねぎ 人参 小松菜 昆布出し *醤油		
9月11日	金	タラとほうれん草の煮物	*タラ ほうれん草 昆布出し *醤油	玉ねぎのお粥 (白米・玉ねぎ 塩)	麩ラスク (麩・バター・砂糖)
		野菜スープ	玉ねぎ 人参 カリフラワー 昆布出し *醤油		
9月12日	土	うどんくたくた煮	*ささみ うどん チンゲン菜 昆布出し *醤油	マカロニくたくた煮 (マカロニ・醤油)	みたらしまカロニ (マカロニ・醤油 砂糖・みりん 片栗粉)
			玉ねぎ 人参 麩		

\*印は初期には入りません。また、麺の日以外の主食の記載はしてありません。

※初期のおやつはありません。

※アレルギーBはタラが高野豆腐になります。

株式会社 富喜屋