



# 2025年 2月 離乳食予定献立表



向陽台保育園給食室

日	曜	午前食		午後食	
		後期～完了	完了期	後期～完了	完了期
1	土	煮うどん ひき肉野菜煮 青菜ともやしの和え物 スープ(玉ねぎ、人参)	あんかけうどん 青菜ともやしの和え物	しらすご飯 スープ(しめじ、キャベツ)	しらすご飯 スープ(しめじ、キャベツ)
15	月	うどん、鶏ひき肉、白菜、人参、しめじ、小松菜、もやし、玉ねぎ、人参		米、しらす、しめじ、キャベツ	
3	火	おにさんご飯 野菜の含め煮 すまし汁(ふ、ほうれん草)	おにさんご飯 野菜の含め煮 すまし汁(ふ、ほうれん草)	ココア蒸しパン ブロッコリー煮 スープ(玉ねぎ、なす)	ココア蒸しパン スープ(玉ねぎ、なす)
4	水	米、鶏ひき肉、人参、青のり、大根、人参、いんげん、ふ、ほうれん草		小麦粉、砂糖、BP、豆乳、ブロッコリー、玉ねぎ、なす	
4	木	ご飯 鶏肉根菜煮 煮豆腐 味噌汁(ワカメ、白菜)	ご飯 鶏肉根菜煮 煮豆腐 味噌汁(ワカメ、白菜)	②マーガリントースト 鶏ひき肉のあんかけ スープ(いんげん、かぼちゃ)	②マーガリントースト スープ(いんげん、かぼちゃ)
5	金	ご飯、鶏ひき肉、鶏小間、大根、人参、しいたけ、豆腐、わかめ、白菜		パン、②マーガリン、鶏ひき肉、玉ねぎ、いんげん、かぼちゃ	
5	土	食パン たらトマト煮 きのこ青菜のソテー スープ(じゃがいも、キャベツ)	ブレッチェン たらトマト煮 きのこ青菜のソテー スープ(じゃがいも、キャベツ)	焼うどん スープ(玉ねぎ、えのき)	焼うどん スープ(玉ねぎ、えのき)
6	日	パン、たら、トマト、玉ねぎ、しめじ、ほうれん草、人参、じゃがいも、キャベツ		うどん、人参、もやし、ピーマン、玉ねぎ、えのき	
6	月	煮うどん 野菜のしらす炒め かぼちゃサラダ スープ(もやし、ねぎ)	野菜味噌ラーメン かぼちゃサラダ	さつまいものおやき 大根スティック スープ(チンゲン菜、ふ)	さつまいものおやき スープ(チンゲン菜、ふ)
7	火	うどん、中華めん、チンゲン菜、人参、玉ねぎ、しらす、かぼちゃ、きゅうり、もやし、		さつまいも、片栗粉、粉ミルク、大根、チンゲン菜、ふ	
7	水	ご飯 麻婆豆腐風 ブロッコリーのおかか和え スープ(チンゲン菜、さつまいも)	ご飯 麻婆豆腐風 ブロッコリーのおかか和え スープ(チンゲン菜、さつまいも)	ソフトクッキー しらすしゃべつ煮 スープ(なす、ねぎ)	ソフトクッキー スープ(なす、ねぎ)
8	木	米、豆腐、豚ひき肉、長ねぎ、ブロッコリー、かつお節、チンゲン菜、さつまいも		小麦粉、砂糖、BP、豆乳、しらす、キャベツ、なす、長ねぎ	
8	金	ご飯 鶏肉の野菜炒め かぼちゃスティック スープ(大根、万能ねぎ)	ご飯 鶏肉の野菜炒め かぼちゃスティック スープ(大根、万能ねぎ)	きなこパン スープ(ねぎ、小松菜)	きなこパン スープ(ねぎ、小松菜)
10	土	米、鶏ひき肉、キャベツ、人参、かぼちゃ、大根、万能ねぎ		パン、②マーガリン、きなこ、長ねぎ、小松菜	
10	日	ご飯 鮭 マカロニサラダ 味噌汁(さといも、えのき)	ご飯 鮭 マカロニサラダ 味噌汁(さといも、えのき)	りんごのホットケーキ スープ(白菜、いんげん)	りんごのホットケーキ スープ(白菜、いんげん)
18	月	米、鮭、マカロニ、人参、きゅうり、さといも、えのき		小麦粉、砂糖、BP、豆乳、りんご、白菜、いんげん	
18	火	ピラフ風 鶏ひきブロッコリー炒め じゃがいもスティック スープ(しめじ、玉ねぎ)	ピラフ風 鶏ひきブロッコリー炒め じゃがいもスティック スープ(しめじ、玉ねぎ)	人参パンケーキ スープ(キャベツ、小松菜)	人参パンケーキ スープ(キャベツ、小松菜)
12	水	米、玉ねぎ、鶏ひき肉、鶏小間、ブロッコリー、じゃがいも、しめじ、玉ねぎ		小麦粉、砂糖、BP、豆乳、人参、キャベツ、小松菜	
12	木	煮うどん 鶏と野菜の炒め きゅうりと人参のツナ和え スープ(万能ねぎ、ふ)	野菜うどん きゅうりと人参のツナ和え	おかかおにぎり ブロッコリー和え スープ(かぶ、小松菜)	おかかおにぎり スープ(かぶ、小松菜)
13	金	うどん、鶏ひき肉、キャベツ、人参、きゅうり、ツナ、万能ねぎ、ふ		米、かつお節、ブロッコリー、人参、かぶ、小松菜	
13	土	ご飯 鶏肉じゃが しゃべつしらす和え スープ(いんげん、マッシュルーム)	ご飯 鶏肉じゃがカレー風味 しゃべつしらす和え スープ(いんげん、マッシュルーム)	フレンチトースト 煮やっこ スープ(なす、えのき)	フレンチトースト スープ(なす、えのき)
14	日	米、鶏ひき肉、豚小間、じゃがいも、人参、玉ねぎ、キャベツ、きゅうり、しらす、いんげん		パン、粉ミルク、②マーガリン、きな粉、豆腐、なす、えのき	
14	月	ご飯 鯖のみそ焼き 小松菜和え物 すまし汁(しめじ、にら)	ご飯 鯖のみそ焼き 小松菜和え物 すまし汁(しめじ、にら)	焼きドーナツ風 スープ(白菜、じゃがいも)	焼きドーナツ風 スープ(白菜、じゃがいも)
17	火	米、鯖、小松菜、しゃべつ、人参、しめじ、にら		小麦粉、砂糖、BP、豆乳、白菜、じゃがいも	
17	水	食パン 焼きつくね キャベツのサラダ スープ(じゃがいも、小松菜)	ブレッチェン 焼きつくね キャベツのサラダ スープ(じゃがいも、小松菜)	韓国風炊き込みご飯 人参スティック スープ(玉ねぎ、いんげん)	韓国風炊き込みご飯 スープ(玉ねぎ、いんげん)
25	木	パン、鶏ひき肉、長ねぎ、キャベツ、きゅうり、じゃがいも、小松菜		米、ひき肉、大根、人参、玉ねぎ、いんげん	
25	金	しらすご飯 豆腐ハンバーグ 千切りサラダ 味噌汁(ねぎ、油揚げ)	しらすご飯 豆腐ハンバーグ 千切りサラダ 味噌汁(ねぎ、油揚げ)	さつまいも蒸しパン スープ(大根、小松菜)	さつまいも蒸しパン スープ(大根、小松菜)
		しらす、米、豆腐、鶏ひき肉、大根、人参、きゅうり、長ねぎ、油揚げ		小麦粉、砂糖、BP、豆乳、さつまいも、大根、小松菜	

\*都合により献立が変更になることがあります

寒い季節になりました。体調管理をしっかり行い、風邪をひかない体を作りましょう  
季節の食材を食べて、強い体を作っていきましょう！  
よく噛んで食べて、よく遊んで、よく寝るを大切にいきましょう♪♪♪

