



2025年3月 どんぐりこども園離乳食中期・後期予定献立表



日	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
1	土					軟飯 野菜のそぼろ煮 高野豆腐のスープ	米 豚肉・玉ねぎ・じゃが芋 高野豆腐
3	月					軟飯 鶏肉の味噌煮 もやしと人参のお浸し 麩のすまし汁	米 鶏肉 もやし・人参 麩
4	火					軟飯 ポークチチュー ビーフン煮	米 豚肉・玉ねぎ 人参・牛乳 ビーフン
5	水					軟飯 大根のそぼろ煮 マカロニ煮 わかめの味噌汁	米 鶏肉・大根 マカロニ・人参 わかめ
6	木					軟飯 カレイの煮つけ キャベツの煮びたし 長ねぎのスープ	米 カレイ キャベツ・きゅうり 長ねぎ
7	金					煮込みうどん さつま芋の甘煮	うどん・豚肉 玉ねぎ・ほうれん草 さつま芋・人参
8	土					軟飯 豚肉と野菜の煮物 わかめスープ	米 豚肉・キャベツ・人参 わかめ
10	月					軟飯 野菜のそぼろ煮 納豆煮 麩のすまし汁	米 鶏肉・玉ねぎ・人参 納豆・切干大根 麩
11	火					味噌煮込みうどん ひじき煮	うどん・豚肉 もやし・キャベツ ひじき・人参・いんげん
12	水					軟飯 トマト煮 野菜の煮物 大根と長ねぎの味噌汁	米 豚肉・トマト・玉ねぎ もやし・白菜 大根・長ねぎ
13	木					食パン じゃが芋のシチュー キャベツの煮びたし	食パン 鶏肉・じゃが芋 玉ねぎ・人参・牛乳 キャベツ
14	金					軟飯 鶏肉の煮物 きゅうりともやしのお浸し 玉ねぎのスープ	米 鶏肉 きゅうり・もやし 玉ねぎ
15	土					軟飯 ケチャップ煮 キャベツのすまし汁	米 鶏肉・玉ねぎ・人参 キャベツ

日	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
17	月					軟飯 野菜のそぼろ煮 人参の甘煮 麩のスープ	米 豚肉・キャベツ・玉ねぎ 人参 麩
18	火					軟飯 カレイの煮つけ 切干大根煮 玉ねぎの味噌汁	米 カレイ 切干大根・人参 玉ねぎ
19	水					軟飯 麻婆豆腐 おかか煮 里芋のすまし汁	米 豚肉・豆腐・長ねぎ もやし・白菜・かつお節 里芋
21	金					軟飯 シチュー 納豆煮	米 鶏肉・じゃが芋 玉ねぎ・人参・牛乳 納豆・人参・キャベツ
22	土					軟飯 鶏肉と野菜の煮物 じゃが芋のすまし汁	米 鶏肉・玉ねぎ・人参 じゃが芋
24	月					軟飯 野菜のそぼろ煮 ひじき煮 麩の味噌汁	米 鶏肉・玉ねぎ ひじき・キャベツ 麩
25	火					スープケチャップパスタ かぼちゃの甘煮	スパゲティ・豚肉 ピーマン・玉ねぎ かぼちゃ・人参
26	水					食パン シチュー 磯香煮	食パン 豚肉・じゃが芋 玉ねぎ・人参・牛乳 もやし・チンゲン菜・かつお節・海苔
27	木					軟飯 豚大根 スパゲティ煮 わかめスープ	米 豚肉・大根 スパゲティ・きゅうり わかめ
28	金					軟飯 鶏肉の煮物 切干大根煮 豆腐の味噌汁	米 鶏肉 切干大根・人参・いんげん 豆腐
29	土					軟飯 豚肉と野菜の煮物 じゃが芋のすまし汁	米 豚肉・もやし・人参 じゃが芋・長ねぎ
31	月					軟飯 さつま芋のシチュー ツナ煮	米 鶏肉・さつま芋 玉ねぎ・人参・牛乳 ツナ・キャベツ・もやし

*材料購入の関係上、多少の変更はご了承願います。

*献立の「軟飯・お粥・つぶし粥」に使用しているお米は、国内産です。

*保育園ではいろいろな食材を使用しております。献立表の材料名もご覧いただき、食べたことがない食材は事前にご家庭でお試しください。