

4月 乳児用 予定実施献立表

<連絡事項>				園 長	担当者
①調理員 ②担任 ③園長 ④保護者					
確認印					

組 名 前				備 考											
4月6日(月)															
	5, 6ヶ月頃 (なめらかにすりつぶした状態)			7, 8ヶ月頃 (舌でつぶせる固さ)			9ヶ月から11ヶ月頃 移行食 (歯ぐきでつぶせる固さ)								
	献立名	1人当り 分量	温度 出来上がり時刻	献立名	1人当り 分量	温度 出来上がり時刻	献立名	1人当り 分量	温度 出来上がり時刻	献立名	1人当り 分量	温度 出来上がり時刻	献立名	1人当り 分量	温度 出来上がり時刻
	材 料			材 料			材 料			材 料			材 料		
午 前	・おかゆ (米5～8)	g 40		・おかゆ (米10～15)	g 70		・おかゆ (米15～20)	g 90		・カレーライス (※ミルク又はだし汁でのばす(30-50ml))	g 150				
	・じゃがいもの煮つぶし			・ツナじゃが			・ツナじゃが			飯	90				
	じゃがいも	20		じゃがいも	25		じゃがいも	30		ルー	60				
	たまねぎ	7		たまねぎ	10		たまねぎ	12		・わかめとツナの和え物	30				
	だし汁	10		ツナ	10		ツナ	12							
				しょうゆ・砂糖			しょうゆ・砂糖			・飲むヨーグルト	30				
				だし汁	20		だし汁	25							
	・野菜スープ(つぶし)			・野菜スープ			・野菜スープ								
	たまねぎ	8		たまねぎ	10		たまねぎ	12							
	にんじん	5		にんじん	7		にんじん	10							
				しょうゆ	1		しょうゆ	2							
	だし汁	40		だし汁	60		だし汁	70							

* 中心温度と確認後の加熱時間(1分以上)、調理終了時刻を記録すること。* 食べにくいものは刻むか抜いて提供する。

乳児用 予定実施献立表

園 長	担当者

4月7日(火)			備 考								
5, 6ヶ月頃 (なめらかにすりつぶした状態)			7, 8ヶ月頃 (舌でつぶせる固さ)			9ヶ月から11ヶ月頃 移行食 (歯ぐきでつぶせる固さ)					
献立名	1人当り 分量	温度 出来上がり時間	献立名	1人当り 分量	温度 出来上がり時間	献立名	1人当り 分量	温度 出来上がり時間	献立名	1人当り 分量	温度 出来上がり時間
材 料			材 料			材 料			材 料		
・おかゆ (米5～8)	g 40		・おかゆ (米10～15)	g 70		・おかゆ (米15～20)	g 90		・豆腐の中華丼 飯:80 具:40	g 120	
・豆腐のうま煮(つぶし)			・豆腐のうま煮			・豆腐のうま煮			・さっぱりあえ (みかんは除く)	30	
豆腐	20		豆腐	30		豆腐	40				
人参	3		人参	5		人参	6				
たまねぎ	10		たまねぎ	15		たまねぎ	20				
だし汁	20		砂糖・しょうゆ			砂糖・しょうゆ					
片栗粉			だし汁	40		だし汁	50				
			片栗粉			片栗粉					
・スープ(つぶし)			・みそ汁			・みそ汁			・なめこ汁	80	
青菜	10		青菜	12		青菜	15				
キャベツ	8		キャベツ	10		たまねぎ	12				
にんじん	5		にんじん	7		にんじん	10				
だし汁	40		みそ	1		みそ	2				
			だし汁	60		だし汁	70				

* 中心温度と確認後の加熱時間(1分以上)、調理終了時刻を記録すること。* 食べにくいものは刻むか抜いて提供する。

園 長	担当者

乳児用 予定実施献立表

4月8日(水)			備 考								
5, 6ヶ月頃 (なめらかにすりつぶした状態)			7, 8ヶ月頃 (舌でつぶせる固さ)			9ヶ月から11ヶ月頃 移行食 (歯ぐきでつぶせる固さ)					
献立名	1人当り 分量	温度 出来上がり時間	献立名	1人当り 分量	温度 出来上がり時間	献立名	1人当り 分量	温度 出来上がり時間	献立名	1人当り 分量	温度 出来上がり時間
材 料			材 料			材 料			材 料		
・つぶしがゆ (米 5～8)	g 40		・おかゆ (米 10～15)	g 70		・おかゆ (米 15～20)	g 90		・軟飯	g 85	
・魚のすり流し 白身魚+だし汁	15		・魚の煮つけ 白身魚 砂糖・しょうゆ だし汁	15 0.5		・魚の煮つけ 白身魚 砂糖・しょうゆ だし汁	20 0.7		・魚の塩焼き 白身魚でも可	20	
・とろとろスープ(つぶし)			・とろとろスープ			・とろとろスープ			・マヨネーズあえ	30	
人参	3		人参	5		人参	7		・みそ汁	80	
玉ねぎ	5		玉ねぎ	7		玉ねぎ	10				
青菜	3		青菜	5		青菜	7				
スープ	50		スープ	70		スープ	80				
水溶き片栗粉			しょうゆ	1		しょうゆ	2				
			水溶き片栗粉			水溶き片栗粉					

* 中心温度と確認後の加熱時間(1分以上)、調理終了時刻を記録すること。* 食べにくいものは刻むか抜いて提供する。

園 長	担当者

乳児用 予定実施献立表

4月9日(木)			備 考								
5, 6ヶ月頃 (なめらかにすりつぶした状態) 人			7, 8ヶ月頃 (舌でつぶせる固さ) 人			9ヶ月から11ヶ月頃 移行食 人					
献立名	1人当り 分量	温度 出来上がり時間	献立名	1人当り 分量	温度 出来上がり時間	献立名	1人当り 分量	温度 出来上がり時間	献立名	1人当り 分量	温度 出来上がり時間
・おじや(つぶし) 米 (又は飯10～15) 玉ねぎ 青菜	g 5～8 12 7	g	・そばろ入りおじや 米 (又は飯25～30) 鶏ササミひき肉 玉ねぎ 青菜	g 10～15 15 15 10	g	・そばろ入りおじや 米 (又は飯30～40) 鶏ササミひき肉 玉ねぎ 青菜	g 12～18 20 20 15		・しょうゆラーメン 麺 汁	g 170 80 90	
・じゃがいもの煮つぶし じゃがいも にんじん だし汁	15 4 10		・じゃが芋のきんぴら煮 じゃがいも にんじん 砂糖・しょうゆ だし汁	20 10		・じゃが芋のきんぴら煮 じゃがいも にんじん 油 砂糖・しょうゆ だし汁	28 10		・ジャーマンポテト	30	

* 中心温度と確認後の加熱時間(1分以上)、調理終了時刻を記録すること。* 食べにくいものは刻むか抜いて提供する。

乳児用 予定実施献立表

園 長	担当者

4月10日(金)			備 考								
5, 6ヶ月頃 (なめらかにすりつぶした状態) 人			7, 8ヶ月頃 (舌でつぶせる固さ) 人			9ヶ月から11ヶ月頃 (歯ぐきでつぶせる固さ) 人			移行食 人		
献立名	1人当り 分量	温度 出来上がり時間	献立名	1人当り 分量	温度 出来上がり時間	献立名	1人当り 分量	温度 出来上がり時間	献立名	1人当り 分量	温度 出来上がり時間
材料			材料			材料			材料		
・おかゆ(つぶし) (米5～8)	g 40		・おかゆ (米10～15)	g 70		・おかゆ (米15～20)	g 90		・軟飯	g 85	
・野菜あんかけ(つぶし) たまねぎ にんじん だし汁 しょうゆ 片栗粉	20 5		・ツナ野菜あん ツナ たまねぎ にんじん だし汁 しょうゆ 片栗粉	10 20 5		・ツナ野菜あん ツナ たまねぎ にんじん だし汁 しょうゆ 片栗粉	15 30 8		・のりしおからあげ ・切干大根サラダ ・いなか汁	20 30 80	
・すまし汁(つぶし) 豆腐 青菜 だし汁	10 5 40		・みそ汁 豆腐 青菜 だし汁 みそ	15 8 60 1		・みそ汁 豆腐 青菜 だし汁 みそ	20 10 70 2				

* 中心温度と確認後の加熱時間(1分以上)、調理終了時刻を記録すること。* 食べにくいものは刻むか抜いて提供する。