



令和6年2月 離乳食献立表

社会福祉法人 都島友の会
 幼保連携型認定こども園 桜宮児童センター

		離乳 中期食	
日	曜	昼食	材料
1	木	おかゆ 高野豆腐のとりみ煮 すまし汁	米 高野豆腐 人参 キャベツ 鰹昆布だし 片栗粉 大根 玉葱 鰹昆布だし
2	金	おかゆ 魚の炒り煮 すまし汁	米 鰹 玉葱 人参 鰹昆布だし 里芋 人参 鰹昆布だし
3	土	おじや スープ	米 しらす キャベツ 鰹昆布だし 人参 大根 鰹昆布だし
5	月	おかゆ 豆腐のあんかけ スープ	米 豆腐 人参 玉葱 キャベツ 鰹昆布だし 片栗粉 春雨 胡瓜 鰹昆布だし
6	火	おかゆ 野菜のおかか煮 スープ	米 玉葱 じゃが芋 人参 かつお節 鰹昆布だし 大根 キャベツ 鰹昆布だし
7	水	おかゆ 魚の野菜あんかけ スープ	米 鰹 人参 ブロッコリー 鰹昆布だし 片栗粉 白菜 青梗菜 鰹昆布だし
8	木	おかゆ 野菜の炒り煮 すまし汁	米 鰹 キャベツ 玉葱 鰹昆布だし 胡瓜 人参 鰹昆布だし
9	金	おかゆ 豆腐と野菜の煮物 すまし汁	米 豆腐 里芋 人参 鰹昆布だし 大根 わかめ 鰹昆布だし
10	土	おじや すまし汁	米 白身魚 玉葱 人参 鰹昆布だし キャベツ 里芋 鰹昆布だし
12	月		
13	火	おかゆ 五目煮 すまし汁	米 大豆 大根 人参 鰹昆布だし 白菜 玉葱 鰹昆布だし
14	水	おかゆ 豆腐の野菜あん すまし汁	米 豆腐 玉葱 人参 鰹昆布だし 小松菜 人参 鰹昆布だし
15	木	おかゆ 豆腐チャンプルー すまし汁	米 豆腐 玉葱 人参 キャベツ 鰹昆布だし 大根 小松菜 鰹昆布だし
16	金	おかゆ 高野豆腐のとりみ煮 スープ	米 高野豆腐 キャベツ 人参 鰹昆布だし 片栗粉 玉葱 ほうれん草 鰹昆布だし
17	土	おじや スープ	米 人参 キャベツ 白身魚 鰹昆布だし 青梗菜 大根 鰹昆布だし
19	月	おかゆ 煮魚 添え すまし汁	米 鰹 人参 鰹昆布だし 小松菜 キャベツ 鰹昆布だし
20	火	青のりがゆ 大根のしらすあん すまし汁	米 青のり 大根 人参 しらす 鰹昆布だし 片栗粉 キャベツ ほうれん草 鰹昆布だし
21	水	煮込みうどん 大根の煮物 南瓜マッシュ	うどん 人参 白菜 しらす 鰹昆布だし 大根 小松菜 鰹昆布だし 南瓜 人参 胡瓜 鰹昆布だし
22	木	おかゆ 魚の炒り煮 すまし汁	米 鰹 人参 ほうれん草 鰹昆布だし 里芋 鰹昆布だし
23	金		
24	土	おじや スープ	米 鰹 人参 玉葱 鰹昆布だし 大根 白菜 鰹昆布だし
26	月	おかゆ 豆腐の炒り煮 すまし汁	米 豆腐 小松菜 人参 鰹昆布だし 白菜 鰹昆布だし
27	火	おかゆ 煮魚 添え すまし汁	米 鰹 人参 鰹昆布だし 玉葱 じゃが芋 鰹昆布だし
28	水	おかゆ 魚のあんかけ すまし汁	米 鰹 ほうれん草 人参 鰹昆布だし 片栗粉 わかめ 玉葱 鰹昆布だし
29	木	おかゆ しらすの炒り煮 すまし汁	米 しらす 玉葱 小松菜 鰹昆布だし 人参 胡瓜 鰹昆布だし

まだまだ寒い日が続きますが、節分をすぎると暦の上では冬から春になります。
 節分の日には太巻きに鰯、煎った大豆を食べる習慣があります。鰯の臭いと大豆で鬼を撃退し、
 太巻きを食べて家内安全を願うというものです。太巻き寿司を食べるのも全国的になりつつありますが、
 今年の恵方は東北東やや東です。節分の日には大きな口を開け、一年の成長を願いましょう！！
 また、今月の献立では日本の郷土料理を給食風にして取り入れています。

給食では、卵を含まないマヨネーズタイプの調味料を使用しています。



メディッシュフードサービス
 管理栄養士 作成