

♠12月 保育園離乳食献立表(O歳児) ♠ ♠

2021年 12月分						
日付	9~11カ月頃(適宜刻む) 朝の補食			7~8カ月頃(適宜つぶす)		
・15 (水)	朝の補食 ミルク またはお茶 じゃがいも	固がゆ (精白米) すまし汁 (じゃが芋・わかめ) 魚の味噌煮 (さば・しょうが) 春雨の炒め物 (春雨・豚肉・人参・ピーマン) (鰹だし・醤油・食塩・上白)	午後の補食 ミルク またはお茶 バナナヨーグルト 糖・味噌・料理酒)	お <u>国ごはん</u> おかゆ すまし汁(汁のみ) 鮭・じゃが芋の煮つぶし 人参のやわらか煮	ミルク	
2•16 (木)	ミルク またはお茶 麩ラスク	固がゆ(精白米) すまし汁(白菜・しいたけ・麩) マーボー豆腐 (豆腐・豚ひき肉・人参・ねぎ・しょうが・にんにく) オレンジ (味噌・醤油・上白糖・片葉粉・調合油・ごま油・蟹だし・食塩・ホッ	ミルク またはお茶 メロンラスク (食パン)	おかゆ すまし汁(汁のみ) 豆腐・人参のとろとろ煮 白菜の煮つぶし	ミルク	
3・17 (金)	ミルク またはお茶 にんじん	固がゆ(精白米) みそ汁(人参・えのき) レモンチキン (鶏もち肉・レモン汁・ミニトマト) ほうれん草のソテー (ほうれん草・コーン) (煮干しだし・味噌・料理酒・薄力粉・バター・	ミルク またはお茶 果肉入りりんごゼリー (りんごシュース・りんご・寒天) 醤油・上白糖・みりん・食塩)	おかゆ みそ汁(汁のみ) 鶏ささみ・人参のとろとろ煮 ほうれん草・コーンのやわらか煮	ミルク	
・18 (土)	ミルク またはお茶 じゃがいも	固がゆ(精白米) すまし汁(玉ねぎ・わかめ・麩) 魚のムニエル(鮭) 大根ときゅうりのおかか和え (大根・人参・きゅうり・かつお節) (鰹だし・醤油・食塩・蒸	チーズ	おかゆ すまし汁(汁のみ) 鮭・大根・玉ねぎのとろとろ煮 きゅうりのすりおろし	ミルク	
6・20 (月)	ミルク またはお茶 にんじん	固がゆ(精白米) みそ汁(しめじ・小松菜) 納豆のかき揚げ (納豆・しらす・玉ねぎ・人参・青のり) かぼちゃの甘煮 (煮干しだし・味噌・薄力粉・調合油	ミルク またはお茶 スキムもち (スキムミルク・きなこ) ・食塩・上白糖・片栗粉)	おかゆ みそ汁(汁のみ) ^{納豆・小松菜・人参のとろとろ煮} かぼちゃの煮つぶし	ミルク	
'•21 (火)	ミルク またはお茶 麩ラスク		又はおじや (精白米・ツナ缶・人参・しめじ)	おかゆ 野菜スープ(汁のみ) 麩・さつま芋・人参のとろとろ煮 つぶしバナナ	ミルク	
3・22 (水)	ミルク またはお茶 さつま芋	固がゆ(精白米) 野菜のケチャップ煮 (鶏もも肉・じゃが芋・人参・玉ねぎ・にんにく) 豆腐サラダ(豆腐・きゅうり・トマト) みかん (パター・ケチャッブ・食塩・調合油・ソース・	ミルク またはお茶 麩ラスク ^{醤油・米酢・ごま油・上白糖)}	おかゆ 野菜スープ(汁のみ) ^{豆腐・じゃが芋・玉ねぎ・トマトのとろとろ煮} つぶしみかん	ミルク	
)・23 (木)	ミルク またはお茶 チーズ	固がゆ(精白米) おでん風煮込み(大根・人参) 魚のちゃんちゃん焼き (鮭・キャベツ・玉ねぎ・人参・しめじ・レモン汁) りんご (屋布だし・霞だし・醤油・食塩・みりん・料理酒・バター・	ごまクッキー	おかゆ すまし汁(汁のみ) 鮭・キャベツ・人参のとろとろ煮 りんごのすりおろし	ミルク	

保育園離乳食献立表(〇歳児)



日付		9~11カ月頃(適宜刻む)	7~8カ月頃(適宜つぶす)		
ווח	朝の補食	お昼ごはん	午後の補食	お昼ごはん	午後の補食
1 O (金)	ミルク またはお茶 じゃがいも	ロールパン 野菜スープ (トマト・チンゲン菜) マカロニグラタン (マカロニ・鶏もも肉・しめじ・玉ねぎ) バナナ (食塩・バター・調合油・牛乳・チーズ・薄力粉・	ミルク またはお茶 ひじきご飯 又はおじや (編白*・ひじき・人参・鶏ひき肉) パン粉・醤油・料理酒・上白糖)	パン粥 野菜スープ(汁のみ) ^{鶏ささみ・チンゲン菜・トマトのとろとろ煮} つぶしバナナ	ミルク
11·25 (土)	ミルク またはお茶 にんじん	ケチャップピラフ 又はおじや (精白米・鶏ひき肉・玉ねぎ・人参・コーン) わかめサラダ(わかめ・しらす・きゅうり) バナナヨーグルト (ケチャップ・バター・米酢・上	ミルク またはお茶 チーズ ^{白糖・醤油・ごま油)}	おかゆ 野菜スープ(汁のみ) ^{しらす・玉ねぎ・人参のとろとろ煮} つぶしバナナヨーグルト	ミルク
13・27 (月)	ミルク またはお茶 さつま芋	固がゆ(精白米) みそ汁(ほうれん草・里芋) 魚のあかね焼き(かじき) スティック人参 (煮干しだし・味噌・調合油・ケチャップ・最	フライドポテト (じゃが芋・青のり)	おかゆ みそ汁(汁のみ) ^{かじき・ほうれん草・里芋のとろとろ煮} 人参の煮つぶし	ミルク
14·28 (火)	ミルク またはお茶 じゃがいも	煮込みうどん (うどん・鶏もも肉・ほうれん草・ねぎ) さつま芋のミルク煮(さつま芋) りんご (鰹だし・味噌・みりん・醤油・食塩・上白	じゃこごはん 又はおじや (精白*・しらす・大豆・青のり・ごま)	うどんのやわらか煮 (ほうれん草のせ) 麩とさつま芋のとろとろ煮 りんごのすりおろし	ミルク
24 (金)	ミルク またはお茶 にんじん	(キャベツ・人参・きゅうり・レモン汁) ミニトマト・ブロッコリー	クリスマスドーナツ いちご △クリス	おかゆ野菜スープ (汁のみ) 発きさみ・キャベツ・人参のとろとろ煮 ブロッコリー・とうもろこしのやわらか煮マス献立 受 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	ミルク

※9~11カ月頃の午後の補食は発育の状態に合わせて変更する場合があります ※赤字のメニューは旬の食材を使用しております ※献立は予告なく変更する場合があります

【おなかをこわした時の食事】

食事のポイント -

- *消化の良い食品で柔らかく煮る
- *温かく調理したものを与える
- *1回分の食事量を減らし、数回に分ける
- *水分補給には野菜スープや麦茶、湯冷ましなどを 体調を見ながら与える
- *牛乳・乳製品は控える

- 消化の良い食べ物を

急性の下痢では、1週間程度は食事の内容に気を配 ると良いでしょう。

おじややうどんだとたんぱく質(卵・肉など)とビタ ミン類(野菜)も一緒に煮込んで摂取できるのでおス スメです♪

バナナやすりおろしたりんごもおいしいですね。

◎おなかをこわしているけれど・・・



様子をみていい場合

- 発熱なし
- 食欲あり
- ※便の回数も少ない
- 機嫌が良い
- (軟便程度)

早めの診察が必要な時



- 高熱
- 腹痛
- 機嫌が悪い
- ・ 顔色が悪い

※個人差があります

※嘔吐、下痢を繰り返す

(下痢がひどい)

