

2 月 献 立 表



宜野湾市 子育て支援課

2022年02	_A	宜野湾市 子育て支援課				
日付	献立名	おやつ	血や肉や骨になるもの	材料名 熱と力になるもの	(Oはおやつ材料) 体の調子を整えるもの	
1	ごはん 松風焼き	保育乳		米、〇ホットケーキ粉、こんにゃく、〇紅		
火	ナムル 豚汁 パイナップル	紅芋蒸しケーキ	乳、〇卵、みそ	芋、〇さつまいも、パン粉、〇油、〇三 温糖、砂糖、ごま油、白ごま	まつな、切り干しだいこん、干ししい たけ、じゃがいも、ごぼう	
2	ごはん 厚揚げそぼろ煮	保育乳	保育乳、厚揚げ、鶏もも肉、豚ひき	上 米、油、砂糖	だいこん、たまねぎ、こまつな、にんじん、キャ	
水	おかか和え 鶏肉スープ	お菓子(節分)	肉、大豆水煮、みそ	NAME OF THE OWNER OWNER OF THE OWNER OWNER OF THE OWNER OWNE	ベツ、たけのこ、ピーマン、長ねぎ、しょうが、 バナナ	
	1	 保育乳	クロック クロタイン・グン 医内 〇	米、〇小麦粉、〇無塩バター、〇砂	011/ = + + < >> - / /	
3 木	ごはん 魚天ぷら キャ^ッひじき炒め 豚肉スープ りんご	トラリアルクッキー	休月乳、白身魚(ヤンケ)、豚肉、〇 卵、〇牛乳	糖、〇オートミール、小麦粉、揚げ油、油、天ぷら粉、〇コーンフレーク	じ、こまつな、ピーマン、ひじき	
4	ごはん クリームシチュー	 保育乳	保育乳、調製豆乳、鶏もも肉、〇	 米、じゃがいも、油、小麦粉、○ホッ	みかん、たまねぎ、ブロッコリー、に	
金	ブロッコリー炒め すまし汁 みかん	チーズケーキ	チーズ、〇卵	トケーキ粉、〇小麦粉、〇無塩バター、〇砂糖	んじん、しめじ、こまつな、コーン缶	
5	ごはんマーボー豆腐	保育乳	保育乳、沖縄豆腐、豚ひき肉、み	米、油、Oビスケット	もも缶、長ねぎ、にんじん、干ししい	
±	すまし汁 ウインナー 黄桃	ビスケット	そ、ウインナー		たけ、にんにく、カットわかめ、ねぎ	
7	麦ごはん 昆布納豆	保育乳	保育乳、挽きわり納豆、鶏もも肉、	米、〇さつまいも、〇三温糖、〇無	にんじん、だいこん、もやし、ビーマン、	
月	切干大根と豚肉の炒め物 鶏のみそ汁みかん		豚肉、みそ、○卵	塩バター、〇生クリーム、押麦、ごま油、砂糖	コーン缶、島にんじん、ねぎ、切り干しだいこん、黒きくらげ、塩こんぶ、みかん	
8	ごはん 魚の甘辛煮	保育乳		米、じゃがいも、〇小麦粉、〇砂糖、	Oりんご、Oにんじん、キャベツ、に	
火	春雨チャンプルー じゃが芋みそ汁 りんご	人参のケーキ	肉、みそ	〇油、揚げ油、片栗粉、はるさめ、 砂糖、油、〇白ごま	んじん、たまねぎ、こまつな、えのき たけ、ピーマン	
9	ごはん 豚と野菜しょうが焼き	保育乳	保育乳、豚肉、沖縄豆腐、みそ、〇		たまねぎ、こまつな、にんじん、しめじ、赤ピー	
水	ポテトフライ 豆腐みそ汁 バナナ	レーズンクッキー	鄭、○牛乳	糖、片栗粉、○小麦粉、○無塩バター 	マン、黄ピーマン、切り干しだいこん、しょうが、カットわかめ、バナナ、〇レーズン	
10	カレーライス ウィンナー	保育乳		米、〇食パン、じゃがいも、和風ド	たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、ピー	
木	ブロッコリーサラダ すまし汁 パイナップル	ツナマヨポテトパン	油漬缶	レッシング、Oマヨネーズ	マン、しめじ、Oきゅうり、Oじゃがいも、 パイン缶、カットわかめ、ねぎ	
11		Į.	11		!	
金	₩φΦ₩ 0 0 0 ₩ 2 国 記 念 の 日 ₩ 0 0 0 ₩ 4 0 ₩ 2 0 ₩ 2 0 ₩ 2 0 ₩ 2 0 0 ₩ 2 0 0 ₩ 2 0 0 ₩ 2 0 0 ₩ 2 0 0 ₩ 2 0 0 ₩ 2 0 0 ₩ 2 0 0 ₩ 2 0 0 ₩ 2 0 0 ₩ 2 0 0 ₩ 2 0 0 ₩ 2 0 0 ₩ 2 0 0 0 ₩ 2 0 0 0 ₩ 2 0 0 ₩ 2 0 0 0 ₩ 2 0 0 0 ₩ 2 0 0 0 ₩ 2 0 0 0 ₩ 2 0 0 0 ₩ 2 0 0 0 ₩ 2 0 0 0 0					
12	ピラフ ウインナー	保育乳	保育乳、沖縄豆腐、豚肉、〇卵、〇		たまねぎ、にんじん、ピーマン、カッ	
±	豆腐スープ 黄桃	ホットケーキ	調整豆乳、ウインナー	無塩バター、〇油	トわかめ、もも缶、ねぎ	
14	ごはん 魚のみそマヨ焼き	保育乳	保育乳、白身魚(キング)、〇卵、豚		Oいちご、だいこん、こまつな、キャ	
月	もずくチャンプルー 青菜すまし汁	ブラウニー	肉、みそ	ター、マヨネーズ、〇コーンフレー ク、すりごま、油、〇粉糖	ベツ、もやし、にんじん、えのきた け、もずく、たまねぎ、にら	
15	ビビンバ ウインナー	保育乳 かぼちゃケーキ	保育乳、豚肉、〇調製豆乳、沖縄豆腐、みそ、〇卵、ウインナー	米、ごま油、白ごま、砂糖、〇ホット ケーキ粉、○砂糖、○無塩バター、	みかん、Oかぼちゃ、こまつな、にんじん、も やし、コーン缶、キャベツ、ねぎ、にんにく、	
火	豆腐スープ みかん 			○油	しょうが	
16	☆ お弁当会	保育乳	保育乳	○食パン	○100%果実ジャム(ブルーベリー)	
水	☆	ジャムサンド				
17	たきこみごはん ちくわイソベ揚げ	保育乳	保育乳、沖縄豆腐、ちくわ、豚肉、	米、小麦粉、揚げ油、〇小麦粉、〇	もやし、にんじん、しめじ、こまつな、たけのこ (ゆで)、赤ピーマン、ねぎ、干ししいたけ、	
木	ツナ和え 豆腐みそ汁 黄桃	ニラヒラヤーチー	みそ、ツナ油漬缶、○調整豆乳、○ ツナ油漬け缶、○卵	油	カットわかめ、あおのり、もも缶、〇二ラ	
18	ミートソーススパゲティ	保育乳	保育乳、調製豆乳、豚肉、ちくわ、	〇米、スパゲティー、じゃがいも、無		
金	ブロッコリーサラダ ポテトスープ バナナ	みそおにぎり	〇ツナ油漬缶 	塩バター、小麦粉、油、○味噌	こまつな、ピーマン、にんにく、バナ ナ、カットトマト缶	
19	そぼろどんぶり ウインナー	保育乳	保育乳、豚ひき肉、ウインナー	米、油、Oビスケット	こまつな、パイン缶、にんじん、コーンチェースが、カットわかめ、カギ	
土	すまし汁 パイナップル	ビスケット			ン缶、しょうが、カットわかめ、ねぎ	
21	麦ごはん おかか納豆	保育乳		米、さつまいも、〇強力粉、〇無塩 バター、〇黒砂糖、押麦、油	〇りんご、キャベツ、にんじん、たま わぎ ごぼる ピース・ 馬わぎ ひ	
月	野菜ひじき炒め さつま芋みそ汁 りんご	黒糖スコーン	レーンヨーグルト、みそ、〇卵		ねぎ、ごぼう、ピーマン、長ねぎ、ひ じき	
22	ウッチンライス ハンバーグ	保育乳誕生会ケーキ	保育乳、豚ひき肉、沖縄豆腐、卵、 ツナ油漬缶	米、じゃがいも、マヨネーズ、パン粉、 油、砂糖	たまねぎ、えのきたけ、ブロッコリー、にんじん、きゅうり、ねぎ、ク	
火	ブロッコリーのソテー ポテトサラダ ワカメスープ みかん		· / IM/5K III		リームコーン缶、カットわかめ、みかん	
23	18 28 6 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8	- 00		200	m 10 . a	
水	30 0		天 皇 誕 生 E	3	000 - C	
24	あわごはんマーボー豆腐	保育乳	保育乳、沖縄豆腐、豚ひき肉、〇ピ ザ用チーズ、〇ツナ油漬缶、油揚	米、〇食パン、じゃがいも、はるさめ、あわ、三温糖、ごま油、油、砂	こまつな、長ねぎ、にんじん、たけのこ (ゆで)、きゅうり、Oたまねぎ、Oピーマ	
木	春雨サラダ 青菜スープ いちご	ピザトースト	げ、みそ	糖、片栗粉	ン、Oコーン缶、黒きくらげ、干ししいた け、にんにく、いちご	
25		保育乳	保育乳、豚肉、○調整豆乳、○卵	米、カレールー、〇ホットケーキ粉、	じゃがいも、たまねぎ、にんじん、ほ	
金	\(\tau_{-1} \)	黄桃蒸しケーキ		○無塩バター、○砂糖、○油	うれん草、○もも缶	
26	豚と野菜ショウガ焼きどんぶり	保育乳	保育乳、豚肉、ウインナー	米、油、砂糖、片栗粉、○ビスケット		
土	すまし汁 ウインナー 黄桃 エ	ビスケット			ん、しめじ、切り干しだいこん、しょう が、カットわかめ、ねぎ	
28	ごはん 鶏と厚揚げケチャップ煮	保育乳	保育乳、鶏もも肉、厚揚げ		にんじん、キャベツ、たまねぎ、こまった。 えのきたけ 生しいたけ 切り	
月	切干大根の和え物 キャベツすまし汁 バナナ	ちんすこう		油、油、砂糖 	つな、えのきたけ、生しいたけ、切り 干しだいこん、バナナ	



2022年2月

2 月離乳食こんだて表①

宜野湾市 子育て支援課

2022	_					n		野湾市 子育て支援課
日	曜	5 6か日頃	フのかり店	0000011000	10か日。10か日 15	∥ 材	料と体内でσ)主なはたらき
付	日	5、6か月 頃	7、8か月 頃	9か月~11か月 頃	12か月~18か月 頃	血や肉となる食物	力や熱となる食物	体の調子をよくする食物
	· 火	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参タマネギ青菜ベースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 豆腐そぼろ煮 野菜柔らか煮 スープ	野菜柔らか煮 スープ	ミルク、鶏ひき肉、豆腐	米、ホットケー	たまねぎ、にんじん、こま つな、切り干しだいこん、 干ししいたけ
	^		ミルク さつま芋煮	ミルク さつま芋煮	ミルク ホットケーキ			
2	水	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ベースト 人参青菜キャベツベースト	野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	保育乳、白身 魚、豚肉	米、さつまい も	りんご、キャベツ、にんじ ん、しめじ、こまつな、コー ン缶、ピーマン、ひじき
	\1\		さつま芋りんご煮	ミルク さつま芋りんご煮	ミルク さつま芋りんご煮			
3	木	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ベースト 人参タマネギ青菜大根ベースト		5倍がゆ→軟飯 豆腐そぼろ煮 野菜柔らか煮 スープ ミルク	軟販→こはん 豆腐そはろ煮 野菜柔らか煮 スープ ミルク	ミルク、豆腐、 豚ひき肉	*	だいこん、たまねぎ、こま つな、にんじん、キャベツ、 ピーマン、ひじき
			野菜がゆ	野菜がゆ	野菜がゆ→おにぎり	5 6 E04.		
4	金	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ベースト 人参タマネギ青菜ボテトベースト		5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 鶏煮付け 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、調製豆乳、鶏肉	ゆで中華め ん、米、じゃ がいも	たまねぎ、ブロッコリー、に んじん、キャベツ、しめじ、 こまつな、コーン缶、赤 ピーマン
7			野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ	ミルク 煮込みそば	三库 吸引之	l Nr	
5	土	野菜がゆ	ぞうすい	ぞうすい	ぞうすい	豆腐、豚ひき肉	木	たまねぎ、にんじん、干し しいたけ
7	月	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ベースト 人参大根青菜ベースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、豚肉、 豆腐	米、さつまい も	にんじん、だいこん、もや し、ピーマン、コーン缶、島 にんじん、 れぎ、切り干し
,				ミルク さつま芋煮	ミルク さつま芋煮		Nr. 18 . 18; .	だいこん、こまつな
8	火	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ベースト 人参タマネギ青菜ボテトベースト		5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 ポテトスープ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 ポテトスープ ニルク	ミルク、白身 魚	も	にんじん、キャベツ、たま ねぎ、こまつな、えのきた け、ピーマン
				ミルク 野菜がゆ	野菜がゆ→おにぎり		10 11 481 > 4	+ + + + = + - + - + - + - +
9	水	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ベースト 人参タマネギ青菜ボテトベースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ ミルク	軟飯→ごはん 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ 	ミルク、豚肉、 豆腐	米	たまねぎ、こまつな、にんじ ん、しめじ、赤ピーマン、黄 ピーマン、切り干しだいこん、 ねぎ、ひじき
			野菜がゆ	野菜がゆ	野菜がゆ→おにぎり	- · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		
10	木	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ベースト 人参タマネギボテトベースト	野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 豚肉ポテト煮 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 豚肉ポテト煮 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、豚肉	米、食バン、 じゃがいも	たまねぎ、にんじん、ブロッコ リー、ピーマン、しめじ、コー ン缶、赤ピーマン、黄ピーマ ン、ピーマン
10			ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜ペーストサンド			J.L 17
11	金	뚌 ₄ %	00 0 00 000 000 000 000 000 000 000 00	建国記念	念 の 日	£	@ _@ @ క్రక్టిక క	⁴ 4 £ £
		野菜がゆ	ぞうすい	ぞうすい	ぞうすい	豆腐、豚肉	*	たまねぎ、にんじん、ピー
12	土							マン
		10倍がゆ(つぶし) だしスープ		 5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、白身 魚	米、さつまい も	だいこん、こまつな、キャ ベツ、もやし、にんじん、え
14	月	白身魚ペースト 人参大根青菜キャペツベースト	ミルク	ミルク	ミルク			のきたけ、もずく、たまね ぎ
			さつま芋煮	さつま芋煮	さつま芋煮			

[★]離乳食の段階は目安であり、子どもの成長や発達に合わせてすすめていきます

[☆]保育所の行事、材料等の都合により献立を変更することがあります



2 月離乳食こんだて



2022年2月

2022	022年2月 宜野湾市 子育て支援 課_								
日	曜	5、6か月頃	7、8か月 頃	9か月~11か月頃	12か月~18か月 頃	材料と体内で	での主なはたら	らき	
付	日		7、0万月頃			血や肉となる食物	力や熱となる食物	体の調子をよくする食物	
15	ılı	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ベースト 人参タマネギ青菜カボチャベースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、豚肉、 豆腐	米	かぼちゃ、こまつな、にん じん、たまねぎ、もやし、 コーン缶、キャベツ、ねぎ	
15	〈		ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ→おにぎり				
16	-Jk	£}+&£}	%●⇔お 弁 当 会炎҅҅҅҅҅⇔		\$ 0 0 0 €\$	ミルク	米、パン	もやし、にんじん、しめじ、こ まつな、たまねぎ、赤ピーマ ン、ねぎ	
	小		ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜ペーストサンド				
17	+	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参タマネギ青菜ボテトペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、豆腐	米、じゃがい も	にんじん、たまねぎ、こま つな	
	^		ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ→おにぎり				
		10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ベースト 人参タマネギ青菜ボテヒベースト	煮込みスパゲティ 魚煮付け 野菜柔らか煮 ポテトスープ	煮込みスパゲティ 魚煮付け 野菜柔らか煮 ポテトスープ	煮込みスパゲティ 魚煮付け 野菜柔らか煮 ポテトスープ	ミルク、白身 魚、豚肉		たまねぎ、にんじん、ブ ロッコリー、こまつな、ピー	
18	金	日対派、大下人を入れて日来小川、一人口	ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ→おにぎり		いも	マン	
		野菜がゆ	ぞうすい	ぞうすい	ぞうすい	豚ひき肉	*	こまつな、にんじん、コーン 缶	
19	±		(©)	(©)	(©)				
			<u> </u>		\ <u>\</u>				
21		10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参タマネギキャベツベースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、白身 魚	米、さつまい も	りんご、キャベツ、にんじん、たまねぎ、ピーマン、 ひじき	
	Я		ミルク さつま芋りんご煮	ミルク さつま芋りんご煮	ミルク さつま芋りんご煮				
22	بار	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ベースト 人参タマネギボテトベースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 豆腐そぼろ煮 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、豚ひ き肉、豆腐	米、じゃがい も、ホットケー キ粉	たまねぎ、えのきたけ、ブロッコリー、にんじん、きゅうり、ねぎ、カットわかめ	
22	^		ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ	ミルク ホットケーキ				
23	水	天皇誕生日 卷卷卷卷卷							
24	*	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ベースト 人参タマネギ青菜ボテトベースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 豆腐そぼろ 煮 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 豆腐そぼろ煮 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、豆腐、 豚ひき肉	米、食パン、 じゃがいも	こまつな、にんじん、きゅう り、たまねぎ、ピーマン、コー ン缶、干ししいたけ	
24	/ \		ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜ペーストサンド				
25	_	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ベースト 人参キャベツ青菜ベースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 鶏煮付け 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、鶏肉	米	キャベツ、もやし、にんじん、コーン缶、赤ピーマン、こまつな	
	金		ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ→おにぎり			2 (25, 2 5,	
00		野菜がゆ	ぞうすい	ぞうすい	ぞうすい	豚肉	*	たまねぎ、こまつな、にん じん、しめじ	
26	エ								
28	l .	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参タマネギ青菜キャベツペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 鶏とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、鶏肉、 豆腐	*	にんじん、キャベツ、たま ねぎ、こまつな、えのきた け、生しいたけ、切り干し	
	,1		ミルク さつま芋煮	ミルク さつま芋煮	ミルク さつま芋煮			だいこん	

★離乳食の段階は目安であり、子どもの成長や発達に合わせてすすめていきます

☆保育所の行事, 材料等の都合により献立を変更することがあります