様式5-2

保育所長	献立担当者	調理担当者

○月分の保育所給食離乳食保存食記録簿

弥富市立保育所

調理形態			離乳食 6ヶ月	離乳食 7～8ヶ月	離乳食 9～11ヶ月	離乳食 12～18ヶ月	午後 おやつ
			なめらかにすりつぶした状態	舌でつぶせる固さ	歯ぐきでつぶせる固さ	歯ぐきで噛める固さ	
主食(ご飯)			お粥	お粥	お粥	軟飯	
主食(パン)					耳なし食パン	食パン	
日	曜	献立名	献立名	献立名	献立名	献立名	献立名
1	(月)	じゃがいものきんぴら風 若草和え 味噌汁	玉ねぎとにんじんのとろとろ煮 キャベツのペースト	鶏ささみ肉と野菜のやわらか煮 (玉ねぎ・にんじん) キャベツ煮	豚肉と野菜のやわらか煮 (玉ねぎ・にんじん) キャベツ煮	じゃがいものきんぴら風 若草和え(しらたき×) 味噌汁	乳児用菓子
2	火	梅じそパスタ 豆腐サラダ 小魚	豆腐のペースト トマトのやわらか煮	しらすと豆腐のやわらか煮 トマト煮	しらすと豆腐のやわらか煮 トマト煮	梅じそパスタ 豆腐サラダ	乳児用ヨーグルト
3	(水)	散らし寿司 清汁 フルーツ	野菜のお粥 (小松菜の葉先・にんじん) フルーツのすりおろし	野菜と鶏ささみ肉のお粥 (小松菜の葉先・にんじん) キザミフルーツ	野菜と鶏ひき肉のお粥 (小松菜の葉先・にんじん) キザミフルーツ	散らし寿司(干しいたけ×) 清汁 フルーツ	乳児用菓子
4	木	煮込みハンバーグ野菜添え コンソメスープ 小魚	キャベツのとろとろ煮 にんじんのペースト	鶏ささみ肉とキャベツのやわらか煮 にんじん煮	合びき肉とキャベツのやわらか煮 にんじん煮	煮込みハンバーグ野菜添え コンソメスープ	フルーツ
5	(金)	筑前煮 キャベツのおかか和え	キャベツと玉ねぎのとろとろ煮 にんじんのペースト	鶏ささみ肉と野菜のやわらか煮 (キャベツ・玉ねぎ) にんじん煮	鶏肉と野菜のやわらか煮 (キャベツ・玉ねぎ) にんじん煮	筑前煮(こんにゃく×) キャベツのおかか和え	乳児用ヨーグルト
6	土	パン 牛乳 ウインナー フルーツ					
8	(月)	豚丼 酢の物 清汁	豆腐と玉ねぎのとろとろ煮 にんじんのペースト	豆腐と玉ねぎのやわらか煮 にんじん煮	豆腐と玉ねぎのやわらか煮 にんじん煮	豚丼(糸こんにゃく×) 酢の物 清汁	乳児用菓子
9	火	ポトフ グリーンサラダ 小魚	大根とにんじんのとろとろ煮 じゃがいものペースト	鶏ささみ肉と野菜のやわらか煮 (大根・にんじん) マッシュじゃがいも	鶏ささみ肉と野菜のやわらか煮 (大根・にんじん) マッシュじゃがいも	ポトフ グリーンサラダ	手作りおやつ くず湯
10	(水)	サラダ風冷やしうどん かぼちゃのそぼろ煮	にんじんのとろとろ煮 かぼちゃのペースト	鶏ささみ肉とにんじんの雑炊 かぼちゃのやわらか煮	鶏ひき肉とにんじんの雑炊 かぼちゃのやわらか煮	サラダ風冷やしうどん かぼちゃのそぼろ煮 (干しいたけ×)	フルーツ
11	木	キャベツと肉団子スープ煮 アスパラのカレー炒め 小魚	キャベツのとろとろ煮 にんじんのペースト	鶏ささみ肉とキャベツのやわらか煮 にんじん煮	ひき肉とキャベツのやわらか煮 にんじん煮	キャベツと肉団子スープ煮 アスパラのカレー炒め	乳児用菓子
12	(金)	拌八宝 春雨スープ フルーツ	にんじんとキャベツのとろとろ煮 じゃがいもペースト	鶏ささみ肉と野菜のあんかけ煮 (にんじん・キャベツ) マッシュじゃがいも	鶏ささみ肉と野菜のあんかけ煮 (にんじん・キャベツ) マッシュじゃがいも	拌八宝 春雨スープ フルーツ	乳児用ヨーグルト
13	土	パン 牛乳 ウインナー フルーツ					
15	(月)	えびピラフ トマトサラダ チンゲン菜のスープ	にんじんのペースト キャベツとたまねぎのとろとろ煮	しらすと野菜のやわらか煮 (キャベツ・たまねぎ) にんじん煮	しらすと野菜のやわらか煮 (キャベツ・たまねぎ) にんじん煮	えびピラフ トマトサラダ チンゲン菜のスープ	乳児用菓子
16	火	ボルシチ かみかみサラダ 小魚	玉ねぎとにんじんのとろとろ煮 じゃがいものペースト	鶏ささみ肉と野菜のやわらか煮 (玉ねぎ・にんじん) キャベツ煮	豚肉と野菜のやわらか煮 (玉ねぎ・にんじん) キャベツ煮	ボルシチ かみかみサラダ(さきいか×)	乳児用菓子
17	(水)	酢豚 青菜スープ フルーツ	小松菜(葉先)と玉ねぎのとろとろ煮 フルーツのすりおろし	鶏ささみ肉と野菜のやわらか煮 (小松菜(葉先)・たまねぎ) キザミフルーツ	豚肉と野菜のやわらか煮 (小松菜(葉先)・たまねぎ) キザミフルーツ	酢豚(干しいたけ×) 青菜スープ フルーツ	乳児用菓子
18	木	豚肉と野菜の炒め物 トマト入りかき玉スープ 小魚	キャベツとにんじんのとろとろ煮 たまねぎのペースト	鶏ささみ肉と野菜のあんかけ (キャベツ・にんじん) たまねぎのやわらか煮	豚肉と野菜のあんかけ (キャベツ・にんじん) たまねぎのやわらか煮	豚肉と野菜の炒め物 トマト入りかき玉スープ	手作りおやつ マッシュポテト
19	(金)	梅ご飯 肉じゃが フルーツ	にんじんとたまねぎのとろとろ煮 フルーツのすりおろし	しらす干しと野菜の雑炊 (にんじん・たまねぎ) キザミフルーツ	しらす干しと野菜の雑炊 (にんじん・たまねぎ) キザミフルーツ	梅ご飯 肉じゃが フルーツ	乳児用ヨーグルト
20	土	パン 牛乳 ウインナー フルーツ					
22	(月)	カレーライス フレンチサラダ 福神漬	にんじんと玉ねぎのとろとろ煮 じゃがいものペースト	鶏ささみ肉と野菜のやわらか煮 (玉ねぎ・にんじん) マッシュじゃがいも	豚肉と野菜のやわらか煮 (玉ねぎ・にんじん) マッシュじゃがいも	うす味カレーライス フレンチサラダ	乳児用菓子
23	火	かじきの竜田揚げ 温野菜 オニオンスープ 小魚	キャベツとにんじんのとろとろ煮 小松菜(葉先)のペースト	かじきと野菜のやわらか煮 (キャベツ・にんじん) 小松菜(葉先)のやわらか煮	かじきと野菜のやわらか煮 (キャベツ・にんじん) 小松菜(葉先)のやわらか煮	かじきの竜田揚げ 温野菜 オニオンスープ	手作りおやつ きなこくず湯
24	(水)	ビビンバ わかめスープ フルーツ	豆腐とたまねぎのとろとろ煮 フルーツのすりおろし	豆腐と野菜のあんかけ (たまねぎ・にんじん) キザミフルーツ	豆腐と野菜のあんかけ (たまねぎ・にんじん) キザミフルーツ	ビビンバ わかめスープ フルーツ	乳児用ヨーグルト
25	木	ポークビーンズ 野菜ソテー 小魚	じゃがいものペースト にんじんと玉ねぎのとろとろ煮	鶏ささみ肉と野菜のやわらか煮 (キャベツ・玉ねぎ) マッシュポテト	豚肉と野菜のやわらか煮 (キャベツ・玉ねぎ) マッシュポテト	ポークビーンズ 野菜ソテー	手作りおやつ くず湯
26	(金)	ジャージャー麺 中華風サラダ フルーツ	たまねぎとにんじんのとろとろ煮 フルーツのすりおろし	鶏ささみ肉と野菜のやわらか煮 (たまねぎ・にんじん) キザミフルーツ	豚ひき肉と野菜のやわらか煮 (たまねぎ・にんじん) キザミフルーツ	ジャージャー麺 中華風サラダ フルーツ	乳児用ヨーグルト
27	土	パン 牛乳 ウインナー フルーツ					
29	(月)	麻婆豆腐 和風サラダ	豆腐のペースト にんじんのとろとろ煮	豆腐とにんじんのやわらかあんかけ すりおろしきゅうり	豆腐とにんじんのやわらかあんかけ すりおろしきゅうり	麻婆豆腐 和風サラダ	乳児用菓子
30	火	ツナとじゃがいものカレー煮 キャベツサラダ 小魚	じゃがいものペースト 玉ねぎとにんじんのとろとろ煮	ツナ(水煮)と野菜やわらか煮 (にんじん・たまねぎ) マッシュポテト	ツナ(水煮)と野菜やわらか煮 (にんじん・たまねぎ) マッシュポテト	うす味ツナとじゃが芋のカレー煮 キャベツサラダ	乳児用菓子

毎回、以下のことを確認して下さい。

- □ 品目ごとにすべての飲食物の保存食を採取した。
- □ 保存食容器(ビニール袋など)は清潔である。
- □ 原材料を採取した。
- □ 保存食の廃棄をした。
- □ 釜別・ロット別に採取した。
- □ 保存食採取器具は清潔である。
- □ 乾燥しないように完全密封し、－21℃以下の冷凍庫に保存した。