

様式5-2

保育所長		献立担当者	調理担当者	〇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
主食(ご飯)				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(パン)				お粥	お粥	お粥	軟飯	
						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	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(こんにやく×) 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(糸こんにやく×) 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 アスパラのカラー炒め 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 アスパラのカラー炒め		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(さきいなか×)		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	ボークビーンズ 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	ボークビーンズ 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ください。

- ☐ 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。