



# 平成30年7月 離乳食献立表 7、8ヶ月頃

大井・千代川こども園

日曜	午前食	原材料	午後食	原材料
2月	かゆ 鶏もものあっさり煮、小松菜の胡麻和え風スープ	米 鶏もも肉、小松菜、人参 玉ねぎ、絹ごし豆腐、ほうれん草、かつおだし汁	ホバイケーキ	小麦粉、ベーキングパウダー さとう、ほうれん草
3火	かゆ そばろ煮、ほうれん草煮 スープ	米 鶏ひき肉、ほうれん草、人参 チンゲン菜、玉ねぎ、かつおだし汁	野菜がゆ	白米、人参、玉ねぎ、チンゲン菜
4水	かゆ 白身魚の煮つけ、かぼちゃの煮物 スープ	米 たら、かぼちゃ、人参、いんげん キャベツ、玉ねぎ、麩、かつおだし汁	キャロット蒸しパン	小麦粉、ベーキングパウダー さとう、人参
5木	かゆ 鶏肉と麩のどろみ煮、和風大根サラダ スープ	米 鶏ささ身、大根、胡瓜 麩、玉ねぎ、チンゲン菜、かつおだし汁	ひじき粥	白米、ひじき、人参 かつおだし汁
6金	かゆ 鶏肉の煮物、胡瓜と人参の二色煮 スープ	米 ちりめんじゃこ、人参、胡瓜、鶏むね肉 そうめん、かつおだし汁	にゅうめん	そうめん、人参、玉葱、きゅうり かつおだし汁
7土	お弁当の日			
9月	かゆ 茄子入りマーボー風、ブロッコリーの和え物 スープ	米 なす、鶏ひき肉、人参、玉ねぎ、ブロッコリー かぼちゃ、かつおだし汁	かぼちゃ団子	かぼちゃ、人参
10火	かゆ 鶏もものこってり煮、ほうれん草のお浸し スープ	米、鶏もも、人参 玉ねぎ、キャベツ、ピーマン、ほうれん草 人参、絹さや、かつおだし汁	おかかぞうすい	白米、かつお節、人参 かつおだし汁
11水	かゆ 鶏じゃが風、人参サラダ スープ	米、とりむね、じゃが芋 玉ねぎ、人参、グリーンピース、胡瓜 かつおだし汁	人参カップケーキ	小麦粉、ベーキングパウダー さとう、人参
12木	かゆ 鮭の煮つけ、きゅうりの和え物 スープ	米、大根、人参 ピンクサーモン、胡瓜、人参 豆腐、玉ねぎ、ほうれん草、かつおだし汁	ほうれん草粥	白米、ほうれん草、人参 かつおだし汁
13金	かゆ 大根と鶏肉の煮物、ブロッコリーサラダ スープ	米、大根、人参 グリーンピース、鶏もも肉、しいたけ、ブロッコリー さつま芋、人参、かつおだし汁	さつまいも蒸しパン	小麦粉、ベーキングパウダー さとう、さつまいも
14土	お泊り保育のため、保育はありません。			
14土	海の日			
17火	かゆ 鶏ささ身のこってり煮、小松菜のやわらかサラダ スープ	米 鶏ささ身、小松菜、人参 里芋、玉ねぎ、かつおだし汁	人参リゾット	白米、人参、玉ねぎ かつおだし汁
18水	かゆ やわらか八宝菜風、きゅうりのみかん和え スープ	米、白菜、鶏もも ピーマン、玉ねぎ、人参、胡瓜、みかん缶 チンゲン菜、かつおだし汁	野菜の白和え風	チンゲン菜、玉葱、豆腐、人参、白菜 かつおだし汁
19木	かゆ 鶏肉のほっこり煮、かぼちゃ煮 スープ	米 鶏肉、胡瓜 かぼちゃ、人参、グリーンピース、かつおだし汁	うどん	ゆでうどん、かぼちゃ、人参 かつおだし汁
20金	かゆ たら煮つけ、キャベツのどろろ煮 スープ	米 たら、キャベツ、人参、かぼちゃ 玉ねぎ、チンゲン菜、かつおだし汁	かぼちゃボール	かぼちゃ、人参
21土	お弁当の日			
23月	かゆ ピンクサーモンのスープ煮、ブロッコリーサラダ スープ	米、ピンクサーモン ブロッコリー、胡瓜、人参、コーン 大根、ごぼう、かつおだし汁	ケーキ	小麦粉、ベーキングパウダー さとう、もも缶
24火	かゆ 鶏もものスープ煮、ほうれん草の胡麻和え スープ	米 鶏もも肉、ほうれん草、もやし、人参 かつおだし汁	さげぞうすい	白米、鮭、白ごま
25水	かゆ 夏野菜の煮物、キャベツサラダ スープ	米、鶏ささ身、なす じゃが芋、玉ねぎ、人参、キャベツ かつおだし汁	じゃがいも団子	じゃがいも、人参 かつおだし汁
26木	かゆ 鶏と野菜のごろごろ煮、きゅうりし和え物 スープ	米、鶏もも肉、大根 人参、ごぼう、いんげん、胡瓜、キャベツ 豆腐、玉ねぎ、かつおだし汁	大根粥	白米、大根、人参 かつおだし汁
27金	かゆ 南蛮風煮、人参のおかか和え スープ	米、鶏もも肉 玉ねぎ、人参、ピーマン、かつお節 キャベツ、かつおだし汁	キャベツがゆ	白米、キャベツ、人参 かつおだし汁
28土	お弁当の日			
30月	かゆ 高野豆腐と鶏肉の含め煮、かぼちゃサラダ スープ	米、高野豆腐、鶏もも肉 人参、玉ねぎ、いんげん、かぼちゃ さつま芋、かつおだし汁	さつま芋粥	白米、さつま芋、人参 かつおだし汁
31火	かゆ たら煮つけ、小松菜のお浸し スープ	米 たら、小松菜、人参 豆腐、玉ねぎ、かつおだし汁	豆腐蒸しパン	小麦粉、ベーキングパウダー さとう、豆腐

