



平成30年8月 離乳食献立表 12から15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
1 水	軟飯 焼きそば、もやし中華サラダ おくらスープ	米、しょうゆ、砂糖 焼きそばめん、豚肉、玉葱、キャベツ、ピーマン、もやし、小松菜 オクラ、人参、かつおだし汁、みそ	ゆかりおにぎり	白米、ゆかり粉 白ごま
2 木	軟飯 五目煮、きゅうりの酢の物 みそ汁	米、しょうゆ、砂糖 鶏もも肉、ごぼう、しいたけ、油揚げ、いんげん、きゅうり、ちりめんじゃこ さつま芋、玉葱、人参、かつおだし汁、みそ	さつま芋ようかん	さつま芋、粉寒天 さとう
3 金	あっさりカレースープ 三色サラダ スイカ	白米、鶏もも肉、玉葱、人参、じゃが芋、カレールウ 人参、ブロッコリー、コーン スイカ、さとう、しょうゆ、油	あんぱんまんソフトせんべい	あんぱんまんソフトせんべい 
4 土	お弁当の日			
6 月	軟飯 厚揚げの五目煮、おからサラダ みそ汁	米、しょうゆ、砂糖 厚揚げ、豚肉、チンゲン菜、玉葱、しいたけ、おから、ブロッコリー 白菜、人参、かつおだし汁、みそ	オレンジゼリー	オレンジ果汁、さとう、水 粉末寒天
7 火	軟飯 ピンクサーモンの塩焼き、オクラのごま和え みそ汁	米、しょうゆ、砂糖 ピンクサーモン、オクラ、人参 厚揚げ、ごぼう、大根、かつおだし汁、みそ	豆腐ドーナツ	ホットケーキミックス 豆腐、さとう、油
8 水	軟飯 冷しうどん、豚肉とごぼうのしぐれ煮 オレンジ	米、しょうゆ、砂糖 ゆでうどん、きゅうり、人参、豚肉、ごぼう オレンジ、いんげん	わかめおにぎり	米、炊き込みわかめ
9 木	軟飯 豚肉となすのみそ炒め、ほうれん草の白和え すまし汁	米、しょうゆ、砂糖 なす、豚肉、人参、ピーマン、ほうれん草、豆腐 麩、えのき、ねぎ、かつおだし汁	キャロットゼリー	人参、オレンジジュース 粉寒天
10 金	サラダすし風 がんといんげんの煮物、きゅうりのツナ和え みそ汁	米、しょうゆ、砂糖、酢 がんとどき、いんげん、きゅうり、ツナ、ちりめんじゃこ さつま芋、人参、玉葱、チンゲン菜、かつおだし汁、みそ	ポテトフライ	じゃが芋、あおのり キャノーラ油
11 土	山の日			
13 月				
14 火				
15 水				
16 木				
17 金				
18 土	お弁当の日			
20 月	軟飯 コロケ、ブロッコリーの昆布和え みそ汁	米、しょうゆ、砂糖 じゃが芋、鶏肉、小麦粉、パン粉、ブロッコリー、人参、塩こんぶ 豆腐、玉葱、かつおだし汁、みそ	りんごゼリー	りんご果汁、水、さとう 粉寒天
21 火	軟飯 冷し鶏、ひじきの煮物 みそ汁	米、しょうゆ、砂糖 鶏むね肉、トマト、きゅうり、ひじき、いんげん 白菜、油揚げ、人参、かつおだし汁、みそ	そうめん	そうめん、人参、きゅうり、しょうゆ かつおだし汁
22 水	軟飯 三色丼風、かぼちゃサラダ みそ汁	米、しょうゆ、砂糖 鶏ひき肉、ほうれん草、豚肉、かぼちゃ、きゅうり、コーン チンゲン菜、人参、玉葱、かつおだし汁、みそ	みかんゼリー	みかん果汁、水、さとう、粉寒天
23 木	軟飯 肉じゃが、きゅうりの酢の物 みそ汁	米、しょうゆ、砂糖 豚肉、じゃが芋、人参、玉葱、絹さや、きゅうり、しらす干し キャベツ、油揚げ、人参、かつおだし汁、みそ	水ようかん	こしあん、水、粉寒天 さとう
24 金	軟飯 鶏肉の野菜炒め、コールスローサラダ みそ汁	米、しょうゆ、砂糖 鶏もも肉、玉葱、コーン、キャベツ、人参 かぼちゃ、かつおだし汁、みそ	プリン(卵不使用)	プリンミクス
25 土	お弁当の日			
27 月	軟飯 豚しゃぶ、卵の花 みそ汁	米、しょうゆ、砂糖 豚肉、キャベツ、きゅうり、おから、しいたけ、油揚げ 大根、人参、かつおだし汁、みそ	コーンフレーク	コーンフレーク
28 火	軟飯 鶏肉の揚げ浸し、春雨サラダ みそ汁	米、しょうゆ、砂糖 鶏もも肉、ブロッコリー、きゅうり、春雨、みかん缶 かぼちゃ、玉葱、人参、ごぼう、油揚げ、かつおだし汁、みそ	やわらかわらびもち	わらびもち粉、さとう、きな粉
29 水	軟飯 冷し中華風 いんげんごま和え	米、しょうゆ、砂糖 中華めん、きゅうり、鶏肉 いんげん、人参	菜飯おにぎり	白米、菜飯ふりかけ
30 木	軟飯 たら塩焼き、ブロッコリー胡麻酢和え みそ汁	米、しょうゆ、砂糖 たら、ブロッコリー、人参、ちくわ さつま芋、ごぼう、絹さや、かつおだし汁、みそ	豆乳寒天	豆乳、粉末寒天、さとう
31 金	あっさり夏野菜カレー きゅうりサラダ パイン缶	米、豚肉、なす、じゃが芋、かぼちゃ、人参、オクラ、玉葱、カレールウ きゅうり、パイン じゃが芋、かつおだし汁、みそ	かぼちゃ団子	かぼちゃ、片栗粉