



平成30年8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
1 水	かゆ 鶏とキャベツの旨煮、小松菜の和え物 スープ	米 鶏もも肉、キャベツ、人参、もやし、小松菜 かつおだし汁	小松菜ぞうすい	白米、人参、小松菜 かつおだし汁
2 木	かゆ 鶏もも肉のくたくた煮、きゅうりのみかん和え スープ	米 鶏もも肉、玉ねぎ、ごぼう、いんげん、人参、きゅうり さつま芋、玉葱、かつおだし汁、みかん	さつま芋粥	白米、さつま芋、玉葱 かつおだし汁
3 金	かゆ 鶏じゃが風、三色サラダ スープ	米 鶏もも肉、玉葱、人参、ブロッコリー じゃが芋、かつおだし汁	すいか	すいか 
4 土	お弁当の日			
6 月	かゆ 五目煮、ブロッコリーサラダ スープ	米 鶏もも肉、チンゲン菜、玉葱、しいたけ、ブロッコリー 白菜、人参、かつおだし汁	やわらかオレンジゼリー	オレンジ果汁、さとう、水 粉末寒天
7 火	かゆ ピンクサーモンの煮つけ、大根の和え物 スープ	米 ピンクサーモン、大根、人参 大根、ごぼう、かつおだし汁	豆腐のケーキ	小麦粉、ベーキングパウダー 豆腐、砂糖
8 水	かゆ 蒸し鶏のやわらか煮、きゅうりのだし煮 スープ	米 鶏むね肉、きゅうり、いんげん 人参、かつおだし汁	野菜うどん	ゆでうどん、きゅうり、人参 かつおだし汁
9 木	かゆ なすそぼろ煮、ほうれん草白和え スープ	米 鶏ひき肉、なす、ほうれん草、人参、もめん豆腐 麩、えのき、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	かゆ 鶏といんげんの煮物、きゅうりのツナ煮 スープ	米 鶏もも肉、いんげん、人参、シーチキン、さつま芋 チンゲン菜、玉葱、かつおだし汁	粉ふき芋	じゃが芋
11 土	山の日			
13 月				
14 火				
15 水				
16 木				
17 金				
18 土	お弁当の日			
20 月	かゆ 鶏ささ身のあっさり煮、ブロッコリーの和え物 スープ	米 鶏ささ身、玉ねぎ、ブロッコリー、人参 もめん豆腐、かつおだし汁	りんごゼリー	りんご果汁、水、さとう 粉寒天
21 火	かゆ やわらか冷し鶏、人参グラッセ スープ	米 鶏むね肉、いんげん、トマト、きゅうり 白菜、人参、かつおだし汁	そうめん	そうめん、人参、きゅうり かつおだし汁
22 水	かゆ そぼろ煮、かぼちゃサラダ スープ	米 鶏ひき肉、ほうれん草、人参、かぼちゃ、きゅうり チンゲン菜、玉葱、かつおだし汁	みかんゼリー	みかん果汁、水、さとう、粉寒天
23 木	かゆ 肉じゃが風、きゅうりとじゃこの和え物 スープ	米、人参、しらす干し 鶏もも肉、じゃが芋、玉葱、絹さや、きゅうり キャベツ、かつおだし汁	じゃが芋のあおのり和え	じゃが芋、あおのり
24 金	かゆ 野菜炒め、コールスローサラダ スープ	米 鶏もも肉、玉ねぎ、人参、赤ピーマン、キャベツ かぼちゃ、玉葱、かつおだし汁	かぼちゃプリン風	かぼちゃ、さとう 水、粉寒天
25 土	お弁当の日			
27 月	かゆ 鶏むねのあっさり煮、キャベツの和え物 スープ	米 鶏むね肉、キャベツ、しいたけ 大根、人参、かつおだし汁	コーンフレークと人参	コーンフレーク、人参
28 火	かゆ 鶏もも肉の照り煮、きゅうりのみかん和え スープ	米 鶏もも肉、きゅうり、ブロッコリー、みかん缶 かぼちゃ、玉葱、人参、かつおだし汁	かぼちゃようかん	かぼちゃ、さとう 水、粉寒天
29 水	かゆ そぼろ煮、いんげんの和えもの スープ	米 鶏ひき肉、玉葱、いんげん、人参、きゅうり かつおだし汁	人参ぞうすい	白米、いんげん、玉葱、人参 かつおだし汁
30 木	かゆ たらの煮つけ、ブロッコリーのおひたし スープ	米 たら、ブロッコリー さつま芋、ごぼう、人参、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 金	かゆ 鶏となすの煮物、きゅうりのサラダ スープ	米 鶏肉、かぼちゃ、人参、玉葱、きゅうり じゃが芋、玉葱、かつおだし汁	かぼちゃもち	かぼちゃ、片栗粉