



平成30年9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 土	お弁当の日			
3 月	かゆ 鶏もも肉のくたくた煮、ほうれん草の和え物 スープ	米 鶏もも肉、冬瓜、人参、いんげん、ほうれん草 さつま芋、玉葱、かつおだし汁	りんごゼリー	りんご果汁、水 粉末寒天
4 火	かゆ 鶏のトマト煮、ポテトサラダ風 スープ	米 鶏もも肉、トマト、玉ねぎ、じゃが芋 オクラ、人参、かつおだし汁	にゅうめん	そうめん、オクラ、人参 かつおだし汁
5 水	かゆ たらのあっさり煮、小松菜のおひたし スープ	米 たら、小松菜 じゃが芋、人参、かつおだし汁	マカロニと人参のトロトロ煮	マカロニ、人参、かつおだし汁
6 木	かゆ 鶏の五目煮、きゅうりサラダ スープ	米 鶏もも肉、人参、玉ねぎ、しいたけ、きゅうり 大根、かつおだし汁	フルーツゼリー	ミックスジュース、粉寒天
7 金	かゆ 鶏じゃが煮、キャベツのだし煮 スープ	米 鶏もも肉、じゃが芋、人参、玉ねぎ、キャベツ ブロッコリー、かつおだし汁	ふかし芋	さつま芋
8 土	お弁当の日			
10 月	かゆ 鶏ささみの照り煮、じゃが芋のサラダ スープ	米 鶏ささみ、玉ねぎ、人参、じゃが芋、きゅうり 大根、ほうれん草、かつおだし汁	桃ゼリー	桃、粉寒天
11 火	かゆ たらのほっこり煮、きゅうりのじゃこ煮 スープ	米 たら、大根、きゅうり、ちりめんじゃこ ごぼう、人参、里芋、豆腐、かつおだし汁	豆腐のケーキ	小麦粉、ベーキングパウダー もめん豆腐、砂糖
12 水	かゆ 鶏もも肉のこってり煮、かぼちゃの甘煮 スープ	米 鶏もも肉、かぼちゃ、人参 玉ねぎ、きゅうり、かつおだし汁	鮭粥	白米、鮭、玉ねぎ かつおだし汁
13 木	かゆ 鶏肉のトマト煮、マカロニサラダ スープ	米 鶏もも肉、なす、トマト、玉ねぎ、きゅうり、マカロニ ほうれん草、人参、かつおだし汁	キャロットゼリー	人参、トマト、粉寒天
14 金	かゆ そぼろ煮、ほうれん草のおひたし スープ	米 鶏ひき肉、もやし、ほうれん草 えのき、人参、かつおだし汁	お麩のくたくた煮	麩、人参、ほうれん草 かつおだし汁
15 土	お弁当の日			
17 月	敬老の日 			
18 火	かゆ かれいと野菜の煮物、人参のやわらか煮 スープ	白米 かれい、人参、玉ねぎ、オクラ ほうれん草、かつおだし汁	ぶどうゼリー	ぶどうジュース、粉寒天
19 水	かゆ 鶏もものあっさり煮、チンゲン菜のお浸し スープ	米 鶏もも肉、チンゲン菜 さつま芋、玉ねぎ、人参、かつおだし汁	さつま芋ボール	さつま芋、人参、玉ねぎ かつおだし汁
20 木	かゆ 鶏しゃぶしゃぶ風和え物、人参の煮物 スープ	米 鶏むね肉、キャベツ、人参、きゅうり 小松菜、しめじ、かつおだし汁	ひじき粥	白米、ひじき、人参、小松菜
21 金	かゆ 鶏もものほっこり煮、かぼちゃサラダ スープ	米 鶏もも肉、ブロッコリー、かぼちゃ、人参、きゅうり 玉ねぎ、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 人参、さとう
22 土	お弁当の日 			
24 月	振替休日 			
25 火	かゆ 鶏肉の照り煮、人参といんげんの煮物 スープ	米 鶏もも肉、人参、いんげん チンゲン菜、玉ねぎ、かつおだし汁	にゅうめん	そうめん、人参、いんげん、玉ねぎ かつおだし汁
26 水	かゆ 鮭のほくほく煮、ほうれん草のだし煮 スープ	米 鮭、さつま芋、ほうれん草 小松菜、麩、人参、かつおだし汁	いもようかん	さつまいも、粉寒天
27 木	かゆ なすのそぼろ煮、きゅうりサラダ スープ	米 鶏ひき肉、なす、もめん豆腐、もやし、きゅうり キャベツ、人参、かつおだし汁	わらびもち風	片栗粉、さとう
28 金	かゆ 鶏もも肉の秋野菜煮、ブロッコリーの和え物 スープ	米 米、玉ねぎ、おから、ブロッコリー 鶏もも肉、さつま芋、かぼちゃ、しめじ 人参、かつおだし汁	りんごケーキ	りんご、小麦粉、ベーキングパウダー さとう
29 土	お弁当の日			