



平成30年12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 鶏肉の照り煮、大根の和え物 スープ	米 鶏もも肉、大根、絹さや ほうれん草、人参、かつおだし汁	高野豆腐炊き	高野豆腐、大根 人参、かつおだし汁
4火	かゆ 鶏肉のほっこり煮、人参の甘煮 スープ	米 鶏もも肉、玉ねぎ、白菜 大根、人参、かつおだし汁	ふかし芋	さつま芋
5水	かゆ たらのほくほく煮、白菜の煮浸し スープ	米 たら、白菜、人参 豆腐、大根、かつおだし汁	そうすい	白米、白菜、大根 人参、かつおだし汁
6木	かゆ 鶏肉の野菜煮、豆腐サラダ スープ	米、鶏もも肉、レンコン、人参 玉ねぎ、いんげん、さつま芋 豆腐、小松菜、かつおだし汁	さつま芋ボール	さつま芋、人参 いんげん
7金	かゆ 鶏肉のこってり煮 ほうれん草のお浸し、スープ	米 鶏もも肉、じゃが芋、人参、ほうれん草 人参、玉ねぎ、かつおだし汁	大根粥	白米、大根 いんげん かつおだし汁
8土	お弁当の日			
10月	かゆ 鶏肉の煮しめ、小松菜の和え物 スープ	米 鶏もも肉、玉ねぎ、小松菜 大根、人参、かつおだし汁	にゅうめん	そうめん、小松菜 人参、かつおだし汁
11火	かゆ たらのかたくた煮 さつま芋の煮物、スープ	米 たら、人参、さつま芋、グリーンピース かぼちゃ、玉ねぎ、かつおだし汁	肉そぼろご飯	白米、鶏ひき肉 いんげん、人参 かつおだし汁
12水	かゆ、そぼろ炊き カリフラワーのおひたし スープ	米 鶏ひき肉、玉ねぎ、人参、カリフラワー ほうれん草、じゃが芋、かつおだし汁	かたくた スパゲティ煮	スパゲティ、玉ねぎ 人参、ほうれん草 かつおだし汁
13木	かゆ 筑前煮風、もやしの和え物 スープ	米、鶏もも肉、レンコン、大根 里芋、いんげん、もやし、ほうれん草 玉ねぎ、人参、かつおだし汁	ふかし芋	さつま芋
14金	かゆ カレーのふっくら煮 じゃが芋の煮っ転がし、スープ	米 カレー、じゃが芋、人参、いんげん 豆腐、大根、かつおだし汁	カップケーキ	小麦粉 ベーキングパウダー さとう
15土	大井こども園 : 生活発表会 千代川こども園 : お弁当の日			
17月	かゆ 鶏ひき肉とじゃが芋の煮物 人参のきんぴら風、スープ	白米 鶏ひき肉、じゃが芋、グリーンピース 大根、里芋、人参、かつおだし汁	ソフトクッキー	小麦粉 ベーキングパウダー さとう
18火	かゆ 鶏ももの中華風煮、人参サラダ スープ	米 鶏もも肉、キャベツ、もやし、チンゲン菜 玉ねぎ、人参、かつおだし汁	野菜うどん	ゆでうどん、人参 チンゲン菜、玉ねぎ かつおだし汁
19水	かゆ そぼろ煮、かぼちゃの煮物 スープ	米 鶏ひき肉、ほうれん草、かぼちゃ、いんげん 大根、白菜、人参、かつおだし汁	かぼちゃ粥	白米、かぼちゃ、人参 かつおだし汁
20木	かゆ、鮭の煮つけ れんこんきんぴら風煮 スープ	米 鮭、レンコン、人参、いんげん 小松菜、里芋、玉ねぎ、かつおだし汁	さつま芋の ようかん	さつま芋 粉寒天
21金	かゆ、鶏肉と野菜の煮物 キャベツサラダ スープ	米 鶏もも肉、じゃが芋、玉ねぎ、キャベツ ブロッコリー、人参、かつおだし汁	やわらかボン米	白米 かつおだし汁
22土	千代川こども園 : 生活発表会 大井こども園 : お弁当の日			
24月	天皇誕生日 振替休日			
25火	かゆ そぼろ炊き、ブロッコリーサラダ スープ	米 鶏ひき肉、ブロッコリー、人参 玉ねぎ、かつおだし汁	ケーキ	小麦粉 ベーキングパウダー いちごソース
26水	かゆ カレーのほくほく煮 白菜の煮浸し、スープ	米 カレー、大根、白菜、人参 ほうれん草、かつおだし汁	野菜うどん	ゆでうどん、白菜 人参、ほうれん草 かつおだし汁
27木	かゆ たらのかたくた煮、もやしサラダ スープ	米 たら、もやし、人参、きゅうり キャベツ、玉ねぎ、かつおだし汁	にゅうめん	そうめん、人参 キャベツ、玉ねぎ かつおだし汁
28金	かゆ おでん風煮、ほうれん草の白和え スープ	米 大根、鶏もも肉、絹さや、豆腐 ほうれん草、麩、玉ねぎ、人参、さつま芋	青菜粥	白米、ほうれん草 大根、かつおだし汁
29土				
30日				
31月				

