



平成31年2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 金	かゆ、ほうれん草お浸し たらのおっさり煮 スープ	米 たら、ほうれん草、もやし 大根、人参、かつおだし汁	野菜そうすい 	白米、大根、人参、ほうれん草 かつおだし汁
2 土	お弁当の日			
4 月	かゆ、いんげんのサラダ 鶏肉のこってり煮 スープ	米 鶏もも肉、玉ねぎ、いんげん 白菜、人参、かつおだし汁	ポパイ蒸しパン	小麦粉、ベーキングパウダー さとう、ほうれん草
5 火	かゆ、粉ふき芋 野菜のそぼろ煮 スープ	米 鶏ひき肉、玉ねぎ、じゃが芋 大根、人参、小松菜、かつおだし汁	にゅうめん	そうめん、鶏むね肉 人参、かつおだし汁
6 水	かゆ 鶏肉の野菜煮、人参の甘煮 スープ	米 鶏もも肉、玉ねぎ、人参、いんげん 豆腐、チンゲン菜、かつおだし汁	人参のだし煮	人参、かつおだし汁
7 木	かゆ、切り干し大根の煮物 ピンクサーモンの塩焼き スープ	米 かれい、里芋、人参、グリーンピース 大根、かつおだし汁	ふかし芋	さつま芋
8 金	かゆ、ブロッコリーじゃこサラダ 鶏じゃが煮 スープ	米、ブロッコリー、ちりめんじゃこ 鶏もも肉、玉ねぎ、人参、じゃが芋 麩、かつおだし汁	じゃがボール	じゃが芋、人参
9 土	お弁当の日			
11 月	建国記念の日			
12 火	かゆ 鶏とかぼちゃの煮物、白和え スープ	米 鶏肉、かぼちゃ、人参、ほうれん草、豆腐 大根、じゃが芋、かつおだし汁	豆腐ケーキ	小麦粉、ベーキングパウダー 豆腐、さとう
13 水	かゆ そぼろ煮、キャベツのサラダ スープ	米 鶏ひき肉、人参、玉ねぎ、キャベツ もやし、チンゲン菜、かつおだし汁	そうすい	白米、白菜、人参 かつおだし汁
14 木	かゆ、もやしの和え物 鶏肉の照り煮 スープ	米 鶏もも肉、人参、玉ねぎ、もやし、 大根、かつおだし汁	野菜うどん	ゆでうどん、大根 人参、かつおだし汁
15 金	かゆ 豆腐あんかけ、ごぼうの煮物 スープ	米 豆腐、白菜、ごぼう 人参、かつおだし汁	白和え	豆腐、白菜、人参 かつおだし汁
16 土	大井：音楽発表会 千代川：お弁当の日			
18 月	かゆ、大根のそぼろ煮 じゃがたま煮 スープ	白米、大根、いんげん 鶏もも肉、玉ねぎ、鶏ひき肉 豆腐、人参、里芋、かつおだし汁	キャロットカップケーキ	小麦粉、ベーキングパウダー さとう、人参
19 火	かゆ たらのおつけ、白菜の和え物 スープ	米 たら、白菜、ほうれん草、人参 かぼちゃ、玉ねぎ、かつおだし汁	青菜のおかゆ	白米、ほうれん草、人参 かつおだし汁
20 水	かゆ、かぼちゃの甘煮 鶏肉のほくほく煮 スープ	米 鶏むね肉、人参、玉ねぎ、かぼちゃ じゃが芋、かつおだし汁	ほってりかぼちゃ	かぼちゃ、人参
21 木	かゆ、がんもの煮物 ほうれん草のそぼろ炊き スープ	米、いんげん 鶏ひき肉、ほうれん草、がんもどき 大根、人参、かつおだし汁	マカロニくたくた煮	マカロニ、いんげん、人参 かつおだし汁
22 金	かゆ、キャベツサラダ 鶏肉のほっこり煮 スープ	米、キャベツ 鶏もも肉、じゃが芋、玉ねぎ、人参 麩、かつおだし汁	粉ふき芋	じゃが芋 
23 土	千代川：音楽発表会 大井：お弁当の日			
25 月	かゆ、ポテトサラダ 鶏肉と大根の煮物 スープ	米、ブロッコリー 鶏肉、大根、いんげん、じゃが芋 玉ねぎ、人参、かつおだし汁	りんごゼリー	りんごジュース、粉寒天
26 火	かゆ そぼろ煮、ブロッコリーサラダ スープ	米 鶏ひき肉、いんげん、人参、ブロッコリー ほうれん草、玉ねぎ、かつおだし汁	ケーキ	小麦粉、ベーキングパウダー さとう
27 水	かゆ たらのおつけ、白菜の煮浸し スープ	米 たら、白菜、人参 さつま芋、玉ねぎ、かつおだし汁	お好み焼き	小麦粉、かつおだし汁 キャベツ
28 木	かゆ、チンゲン菜のお浸し 鶏肉の照り煮 スープ	米 鶏もも肉、玉ねぎ、チンゲン菜、もやし キャベツ、かつおだし汁	そうすい	白米、玉ねぎ、チンゲン菜 かつおだし汁