



平成31年3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 たらのあっさり煮、小松菜お浸し スープ	米 たら、小松菜 大根、人参、かつおだし汁	粉ふき芋	じゃが芋、人参 かつおだし汁
2土	お弁当の日			
4月	かゆ 鶏肉のこってり煮、きゅうりのサラダ スープ	米 鶏もも肉、人参、胡瓜 小松菜、玉ねぎ、人参、かつおだし汁	麩のくたくた煮	麩、小松菜、人参 かつおだし汁
5火	かゆ 鶏五目煮、いんげんごま和え スープ	米 鶏もも肉、人参、いんげん ほうれん草、じゃが芋、豆腐、玉ねぎ、かつおだし汁	にゅうめん	そうめん、ほうれん草、人参 かつおだし汁、玉ねぎ
6水	かゆ 鶏肉の野菜煮、ポテトサラダ スープ	米 鶏むね肉、大根、人参、じゃが芋、胡瓜 里芋、かつおだし汁	二色炊き	大根、人参、かつおだし汁
7木	かゆ カレイの煮つけ、大根の煮物 スープ	米 かれい、大根、人参、絹さや かぼちゃ、チンゲン菜、もやし、かつおだし汁	大根粥	白米、大根、チンゲン菜 かつおだし汁
8金	かゆ 鶏じゃが煮、キャベツの煮浸し スープ	米 鶏もも肉、じゃが芋、玉ねぎ、人参、キャベツ 麩、かつおだし汁	じゃがボール	じゃが芋、人参
9土	休園日 			
11月	かゆ 鶏肉の照り煮、白和え スープ	米 鶏肉、小松菜、人参、豆腐 大根、人参、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
12火	かゆ 白身魚の煮つけ、ブロッコリーサラダ スープ	米 たら、ブロッコリー、人参 キャベツ、玉ねぎ、かつおだし汁	煮りんご	りんご
13水	かゆ 鶏肉のポトフ風、ほうれん草おひたし スープ	米 鶏肉、人参、玉ねぎ、キャベツ、ほうれん草、白菜 麩、かつおだし汁	そうすい	白米、白菜、人参、大根 かつおだし汁
14木	かゆ 鶏肉の煮つけ、キャベツの煮浸し スープ	米 鶏肉、キャベツ、人参 じゃが芋、玉ねぎ、かつおだし汁	にゅうめん	そうめん、キャベツ、人参 かつおだし汁
15金	かゆ 鶏肉と野菜の煮物、おからサラダ スープ	米 鶏肉、じゃが芋、玉ねぎ、人参、ブロッコリー、おから 麩、かつおだし汁	蒸し野菜	じゃが芋、ブロッコリー、人参
16土	お弁当の日			
18月	かゆ 鶏肉の生姜煮風、マカロニサラダ スープ	米 鶏肉、玉ねぎ、人参、マカロニ、胡瓜 白菜、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
19火	かゆ かれいそぼろ煮、人参の甘煮 スープ	米 かれい、玉ねぎ、人参、いんげん さつま芋、かつおだし汁	蒸しパン	小麦粉、ベーキングパウダー さとう
20水	かゆ たらのあっさり煮、卵の花 スープ	米 たら、おから、人参 豆腐、大根、かつおだし汁	 白和え	豆腐、人参 かつおだし汁
21木	春分の日 			
22金	かゆ 鶏肉のほっこり煮、キャベツサラダ スープ	米 鶏もも肉、じゃが芋、玉ねぎ、人参、キャベツ、ブロッコリー 麩、かつおだし汁	じゃが芋おやき	じゃが芋、人参、ブロッコリー
23土	お弁当の日 			
25月	かゆ 豆腐のそぼろ煮、かぼちゃの煮物 スープ	米 豆腐、鶏ひき肉、玉ねぎ、人参、かぼちゃ、いんげん 絹さや、かつおだし汁	ほってかぼちゃ	かぼちゃ、人参、いんげん かつおだし汁
26火	かゆ 白身魚の煮つけ、人参の煮物 スープ	米 かれい、人参、グリーンピース 豆腐、人参、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
27水	かゆ 鶏肉のほくほく煮、さつま芋の甘煮 スープ	米 鶏肉、キャベツ、人参、もやし、さつま芋 チンゲン菜、かつおだし汁	野菜うどん	ゆでうどん、チンゲン菜、人参 かつおだし汁
28木	かゆ 筑前煮風、白菜の和え物 スープ	米 鶏肉、人参、大根、里芋、いんげん、白菜 さつま芋、玉ねぎ、かつおだし汁	ふかし芋	さつま芋 かつおだし汁
29金	かゆ じゃがたま煮、人参サラダ スープ	米 鶏肉、じゃが芋、玉ねぎ、人参、きゅうり ほうれん草、かつおだし汁	 キャロットケーキ	小麦粉、ベーキングパウダー さとう、人参
30土	お弁当の日 			