



# 令和3年8月 離乳食献立表

6ヶ月頃

大井・千代川こども園

| 日曜  | 午前食   | 原材料                           | 日曜  | 午前食   | 原材料                              |
|-----|---|-------------------------------|-----|---|----------------------------------|
| 2月  | すりつぶしがゆ<br>白菜のすりつぶし<br>スープ  | 米<br>白菜<br>人参、玉ねぎ<br>昆布だし     | 17火 | すりつぶしがゆ<br>ブロッコリーのすりつぶし<br>スープ  | 米<br>ブロッコリー<br>人参、玉ねぎ<br>昆布だし    |
| 3火  | すりつぶしがゆ<br>ほうれん草のすりつぶし<br>スープ   | 米<br>ほうれん草<br>トマト、人参<br>昆布だし  | 18水 | すりつぶしがゆ<br>小松菜のすりつぶし<br>スープ   | 米<br>小松菜<br>大根、人参<br>昆布だし        |
| 4水  | すりつぶしがゆ<br>豆腐のすりつぶし<br>スープ  | 米<br>豆腐<br>キャベツ、玉ねぎ<br>昆布だし   | 19木 | すりつぶしがゆ<br>大根のすりつぶし<br>スープ  | 米<br>大根<br>人参、いんげん<br>昆布だし       |
| 5木  | すりつぶしがゆ<br>キャベツのすりつぶし<br>スープ  | 米<br>キャベツ<br>いんげん、玉ねぎ<br>昆布だし | 20金 | すりつぶしがゆ<br>かぼちゃのすりつぶし<br>スープ  | 米<br>かぼちゃ<br>キャベツ、ブロッコリー<br>昆布だし |
| 6金  | すりつぶしがゆ<br>すいかのすりつぶし<br>スープ   | 米<br>すいか<br>人参、じゃがいも<br>昆布だし  | 21土 | お弁当の日   |                                  |
| 7土  | お弁当の日   |                               | 23月 | すりつぶしがゆ<br>ブロッコリーのすりつぶし<br>スープ  | 米<br>ブロッコリー<br>なす、木綿豆腐<br>昆布だし   |
| 9月  | 振替休日  |                               | 24火 | すりつぶしがゆ<br>人参のすりつぶし<br>スープ  | 米<br>人参<br>ほうれん草、玉ねぎ<br>昆布だし     |
| 10火 | すりつぶしがゆ<br>ほうれん草のすりつぶし<br>スープ   | 米<br>ほうれん草<br>人参、もやし<br>昆布だし  | 25水 | すりつぶしがゆ<br>ほうれん草のすりつぶし<br>スープ   | 米<br>ほうれん草<br>じゃが芋、人参<br>昆布だし    |
| 11水 | すりつぶしがゆ<br>白菜のすりつぶし<br>スープ  | 米<br>白菜<br>いんげん、キャベツ<br>昆布だし  | 26木 | すりつぶしがゆ<br>大根のすりつぶし<br>スープ  | 米<br>大根<br>いんげん、玉ねぎ<br>昆布だし      |
| 12木 |  |                               | 27金 | すりつぶしがゆ<br>小松菜のすりつぶし<br>スープ   | 米<br>小松菜<br>大根、人参<br>昆布だし        |
| 13金 |  |                               | 28土 | お弁当の日  |                                  |
| 14土 |  |                               | 30月 | すりつぶしがゆ<br>白菜のすりつぶし<br>スープ  | 米<br>白菜<br>人参、玉ねぎ<br>昆布だし汁       |
| 16月 |  |                               | 31火 | すりつぶしがゆ<br>かぼちゃのすりつぶし<br>スープ  | 米<br>かぼちゃ<br>玉ねぎ、人参<br>昆布だし汁     |



# 令和3年8月 離乳食献立表 7、8ヶ月頃

大井・千代川こども園

| 日   | 午前食                               | 原材料  | 午後食         | 原材料                         |
|-----|-----------------------------------|--|-------------|-----------------------------|
| 2月  | かゆ<br>鶏肉の五目煮、マカロニサラダ<br>スープ       | 米<br>鶏もも肉、玉ねぎ、人参、ピーマン、マカロニ、きゅうり<br>白菜、麩、かつおだし汁         | みかんゼリー      | みかん缶、片栗粉                    |
| 3日  | かゆ<br>冷やし鶏、人参の甘煮<br>にゅうめん汁        | 米<br>鶏むね肉、トマト、きゅうり、人参、絹さや<br>そうめん、ほうれん草、かつおだし汁         | きなこ蒸しパン     | 小麦粉、ベーキングパウダー<br>きなこ、砂糖     |
| 4日  | かゆ<br>豆腐のそぼろ煮、キャベツの煮びたし<br>スープ    | 米<br>豆腐、鶏ひき肉、キャベツ、玉ねぎ<br>人参、かつおだし汁                     | キャロットゼリー    | 人参、りんごジュース<br>片栗粉           |
| 5日  | かゆ<br>たらの野菜あんかけ、もやしの和え物<br>スープ    | 米<br>たら、玉ねぎ、人参、いんげん、もやし、きゅうり<br>絹さや、かつおだし汁             | 野菜ぞうすい      | 米、人参、玉ねぎ、キャベツ<br>かつおだし汁     |
| 6日  | かゆ<br>鶏のほくほく煮、キャベツの和え物<br>スープ     | 米<br>鶏もも肉、じゃが芋、玉ねぎ、人参、キャベツ<br>麩、かつおだし汁                 | すいか         | すいか                         |
| 7日  | お弁当の日                             |  |             |                             |
| 9日  | 振替休日                              |  |             |                             |
| 10日 | かゆ<br>たらの煮つけ、きゅうりサラダ<br>スープ       | 米<br>たら、もやし、きゅうり、人参<br>ほうれん草、かつおだし汁                    | みかんケーキ      | 小麦粉、ベーキングパウダー<br>みかん缶       |
| 11日 | かゆ<br>鶏肉と白菜の重ね蒸し、人参の煮もの<br>スープ    | 米<br>鶏むね肉、白菜、人参、いんげん<br>キャベツ、玉ねぎ、かつおだし汁                | きなこがゆ       | きなこ、米                       |
| 12日 |                                   |  |             |                             |
| 13日 |                                   |  |             |                             |
| 14日 |                                   |  |             |                             |
| 16日 |                                   |  |             |                             |
| 17日 | かゆ<br>じゃが芋のそぼろ煮、ブロッコリーの煮浸し<br>スープ | 米<br>じゃが芋、鶏ひき肉、玉ねぎ、ブロッコリー<br>キャベツ、人参、かつおだし汁            | やわらかマカロニきなこ | マカロニ、きなこ                    |
| 18日 | かゆ<br>鶏肉のしゃぶしゃぶ、人参と大根の二色煮<br>スープ  | 米<br>鶏むね肉、キャベツ、人参、きゅうり<br>大根、小松菜、かつおだし汁                | 小松菜蒸しパン     | 小麦粉、ベーキングパウダー<br>砂糖、小松菜     |
| 19日 | かゆ<br>ピンクサーモンのマリネ、いんげんの和え物<br>スープ | 米<br>ピンクサーモン、玉ねぎ、きゅうり、パプリカ、いんげん、人参<br>大根、ごぼう、かつおだし汁    | 鶏ぞうすい       | 米、鶏もも肉、人参、ほうれん草<br>かつおだし汁   |
| 20日 | かゆ<br>夏野菜と鶏肉の煮物、コールスローサラダ<br>スープ  | 米<br>鶏もも肉、じゃが芋、なす、かぼちゃ、人参、オクラ、玉ねぎ、キャベツ<br>ほうれん草、かつおだし汁 | やわらかわらびもち   | 片栗粉、きなこ、砂糖                  |
| 21日 | お弁当の日                             |  |             |                             |
| 23日 | かゆ<br>鶏肉となすの煮浸し、ブロッコリーサラダ<br>スープ  | 米<br>鶏もも肉、なす、ピーマン、人参、ブロッコリー<br>木綿豆腐、かつおだし汁             | あおさがゆ       | 米、青のり、人参<br>かつおだし汁          |
| 24日 | かゆ<br>そぼろ煮、やわらかごぼう炊き<br>スープ       | 米<br>鶏ひき肉、きゅうり、人参、ごぼう、絹さや<br>麩、かつおだし汁                  | にゅうめん       | そうめん、ほうれん草、もやし<br>人参、かつおだし汁 |
| 25日 | かゆ<br>鶏むね肉のあっさり煮、ほうれん草の和え物<br>スープ | 米<br>鶏むね肉、ほうれん草、もやし、人参<br>じゃが芋、かつおだし汁                  | 野菜がゆ        | 米、かつおだし汁<br>ほうれん草、人参        |
| 26日 | かゆ<br>たらの煮つけ、根菜煮<br>スープ           | 米<br>たら、ごぼう、いんげん、人参<br>大根、里芋、かつおだし汁                    | 大根そぼろ煮      | 大根、鶏ひき肉<br>かつおだし汁           |
| 27日 | かゆ<br>鶏もも肉のほっこり煮、三色サラダ<br>スープ     | 米<br>鶏もも肉、大根、きゅうり、人参<br>小松菜、もやし、玉ねぎ、かつおだし汁             | スープスパゲティ    | スパゲティ、小松菜、大根<br>人参、かつおだし汁   |
| 28日 | お弁当の日                             |  |             |                             |
| 30日 | かゆ<br>蒸し肉団子、白菜のサラダ<br>スープ         | 米<br>鶏ひき肉、白菜、人参、ちりめんじゃこ<br>玉ねぎ、かつおだし汁                  | ボン米         | 米、砂糖                        |
| 31日 | かゆ<br>たらのさっぱり煮、切干大根の煮物<br>スープ     | 米<br>たら、切干大根、人参、グリンピース<br>かぼちゃ、玉ねぎ、ごぼう、かつおだし汁          | かぼちゃリゾット風   | 米、かぼちゃ、玉ねぎ<br>かつおだし汁        |



# 令和3年8月 離乳食献立表 9から11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                              |
|-----|---|---|-------------|----------------------------------|
| 2月  | かゆ<br>豚肉の五目煮、マカロニサラダ<br>スープ   | 米、しょうゆ、砂糖<br>豚肉、玉ねぎ、人参、ピーマン、マカロニ、きゅうり<br>白菜、麩、かつおだし汁              | みかんゼリー      | みかん缶、片栗粉                         |
| 3火  | かゆ<br>冷やし鶏、人参の甘煮<br>にゅうめん汁  | 米、しょうゆ、砂糖<br>鶏むね肉、トマト、きゅうり、人参、絹さや<br>そうめん、ほうれん草、かつおだし汁            | きなこ蒸しパン     | 小麦粉、ベーキングパウダー<br>きなこ、砂糖          |
| 4水  | かゆ<br>豆腐のそぼろ煮、キャベツの煮びたし<br>みそ汁  | 米、しょうゆ、砂糖<br>豆腐、鶏ひき肉、キャベツ、玉ねぎ<br>里芋、人参、かつおだし汁                     | キャロットゼリー    | 人参、りんごジュース<br>片栗粉、砂糖             |
| 5木  | かゆ<br>たらの野菜あんかけ、もやしの和え物<br>スープ  | 米、しょうゆ、砂糖<br>たら、玉ねぎ、人参、いんげん、もやし、きゅうり<br>絹さや、かつおだし汁                | 野菜ぞうすい      | 米、人参、玉ねぎ、キャベツ<br>かつおだし汁<br>しょうゆ  |
| 6金  | かゆ<br>豚のほくほく煮、キャベツの和え物<br>スープ   | 米、しょうゆ、砂糖<br>豚肉、じゃが芋、玉ねぎ、人参、キャベツ<br>麩、かつおだし汁                      | すいか         | すいか                              |
| 7土  | お弁当の日    |   |             |                                  |
| 9月  | 振替休日  |   |             |                                  |
| 10火 | かゆ<br>たらの煮つけ、きゅうりサラダ<br>みそ汁   | 米、しょうゆ、砂糖<br>たら、もやし、きゅうり、人参<br>ほうれん草、かつおだし汁、みそ                    | みかんケーキ      | 小麦粉、ベーキングパウダー<br>みかん缶、油          |
| 11水 | かゆ<br>鶏肉と白菜の重ね蒸し、人参の煮もの<br>みそ汁  | 米、しょうゆ、砂糖<br>鶏むね肉、白菜、人参、いんげん<br>キャベツ、玉ねぎ、かつおだし汁、みそ                | きなこがゆ       | きなこ、米                            |
| 12木 |           |   |             |                                  |
| 13金 |         |   |             |                                  |
| 14土 |          |   |             |                                  |
| 16月 |        |   |             |                                  |
| 17火 | かゆ<br>じゃが芋のそぼろ煮、ブロッコリーの煮浸し<br>みそ汁   | 米、しょうゆ、砂糖<br>じゃが芋、鶏ひき肉、玉ねぎ、ブロッコリー<br>キャベツ、人参、かつおだし汁、みそ            | やわらかマカロニきなこ | マカロニ、きなこ                         |
| 18水 | かゆ<br>豚肉のしゃぶしゃぶ、おから煮<br>スープ   | 米、しょうゆ、砂糖<br>豚肉、キャベツ、人参、きゅうり、おから<br>大根、小松菜、かつおだし汁                 | 小松菜蒸しパン     | 小麦粉、ベーキングパウダー<br>砂糖、小松菜          |
| 19木 | かゆ<br>ピンクサーモンのマリネ、いんげんの和え物<br>豚汁  | 米、しょうゆ、砂糖<br>ピンクサーモン、玉ねぎ、きゅうり、パプリカ、いんげん、人参<br>豚肉、大根、ごぼう、かつおだし汁、みそ | 鶏ぞうすい       | 米、鶏もも肉、人参、ほうれん草<br>かつおだし汁、しょうゆ   |
| 20金 | かゆ<br>夏野菜と鶏肉の煮物、コールスローサラダ<br>スープ  | 米、しょうゆ、砂糖<br>鶏もも肉、じゃが芋、なす、かぼちゃ、人参、オクラ、玉ねぎ、キャベツ<br>ほうれん草、かつおだし汁    | やわらかわらびもち   | 片栗粉、きなこ、砂糖                       |
| 21土 | お弁当の日  |   |             |                                  |
| 23月 | かゆ<br>豚肉となすのみそ煮、おからサラダ<br>スープ   | 米、しょうゆ、砂糖<br>豚肉、ナス、ピーマン、人参、みそ、ブロッコリー、おから<br>木綿豆腐、かつおだし汁           | あおさがゆ       | 米、青のり、人参<br>かつおだし汁               |
| 24火 | かゆ<br>そぼろ煮、やわらかごぼう炊き<br>スープ   | 米、しょうゆ、砂糖<br>鶏ひき肉、きゅうり、人参、ごぼう、絹さや<br>麩、かつおだし汁                     | にゅうめん       | そうめん、ほうれん草、もやし<br>人参、かつおだし汁、しょうゆ |
| 25水 | かゆ<br>鶏むね肉のあっさり煮、ほうれん草の和え物<br>みそ汁   | 米、しょうゆ、砂糖<br>鶏むね肉、ほうれん草、もやし、人参<br>じゃが芋、かつおだし汁、みそ                  | 野菜がゆ        | 米、かつおだし汁<br>ほうれん草、人参<br>しょうゆ     |
| 26木 | かゆ<br>たらの煮つけ、根菜煮<br>スープ   | 米、しょうゆ、砂糖<br>たら、ごぼう、いんげん、人参<br>大根、里芋、かつおだし汁                       | 大根そぼろ煮      | 大根、鶏ひき肉<br>かつおだし汁<br>しょうゆ        |
| 27金 | かゆ<br>鶏もも肉のほっこり煮、三色サラダ<br>スープ   | 米、しょうゆ、砂糖<br>鶏もも肉、大根、きゅうり、人参<br>小松菜、もやし、玉ねぎ、かつおだし汁                | スープスパゲティ    | スパゲティ、小松菜、大根<br>人参、かつおだし汁、しょうゆ   |
| 28土 | お弁当の日   |   |             |                                  |
| 30月 | かゆ<br>蒸し肉団子、白菜のサラダ<br>スープ   | 米、しょうゆ、砂糖<br>鶏ひき肉、白菜、人参、ちりめんじゃこ<br>玉ねぎ、かつおだし汁                     | ボン米         | 米、砂糖                             |
| 31火 | かゆ<br>たらのさっぱり煮、切干大根の煮物<br>みそ汁   | 米、しょうゆ、砂糖<br>たら、切干大根、人参、グリーンピース<br>かぼちゃ、玉ねぎ、ごぼう、かつおだし汁、みそ         | かぼちゃリゾット風   | 米、かぼちゃ、玉ねぎ<br>かつおだし汁             |



# 令和3年8月 離乳食献立表 12から15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   |
|-----|---|---|-------------|---|
| 2月  | 軟飯<br>厚揚げのみそ炒め煮、マカロニサラダ<br>すまし汁   | 米、しょうゆ、砂糖、みそ<br>厚揚げ、豚肉、玉ねぎ、人参、ピーマン、マカロニ、きゅうり、コーン<br>白菜、麩、かつおだし汁       | みかんゼリー      | オレンジジュース、砂糖<br>粉末寒天   |
| 3火  | 軟飯<br>冷やし鶏、ひじき煮<br>にゅうめん汁   | 米、しょうゆ、砂糖<br>鶏むね肉、わかめ、トマト、きゅうり、人参、ひじき、油揚げ、絹さや<br>そうめん、ほうれん草、かつおだし汁    | きなこトースト     | 食パン、油、きなこ、砂糖  |
| 4水  | 軟飯<br>和風ハンバーグ、キャベツの和え物<br>みそ汁   | 米、しょうゆ、砂糖<br>鶏ひき肉、玉ねぎ、ひじき、豆腐、キャベツ、きゅうり、ツナ缶<br>里芋、油揚げ、かつおだし汁、みそ        | キャロットゼリー    | 人参、りんごジュース<br>寒天、砂糖   |
| 5木  | 軟飯<br>たらの中華あんかけ、もやしのナムル<br>スープ  | 米、しょうゆ、砂糖<br>たら、片栗粉、玉ねぎ、しめじ、人参、いんげん、もやし、きゅうり、わかめ<br>絹さや、かつおだし汁        | ソース焼きそば     | 焼きそば麺、豚肉、人参、玉ねぎ<br>キャベツ、ピーマン、焼きそばソース  |
| 6金  | あっさりハヤシライス<br>キャベツの甘酢和え<br>すいか  | 米、しょうゆ、砂糖、豚肉、じゃが芋、玉ねぎ、人参、グリーンピース、ハヤシルー<br>キャベツ<br>すいか                 | カップケーキ      | ホットケーキミックス<br>人参、油  |
| 7土  | お弁当の日     |   |             |   |
| 9月  | 振替休日  |   |             |   |
| 10火 | 軟飯<br>白身魚フライ風、春雨サラダ<br>みそ汁  | 米、しょうゆ、砂糖<br>たら、小麦粉、パン粉、春雨、もやし、きゅうり、人参<br>ほうれん草、えのき、かつおだし汁、みそ         | みかんケーキ      | 小麦粉、ベーキングパウダー<br>みかん缶、油   |
| 11水 | サラダ寿司風軟飯<br>がんもといんげんの煮物、白菜のお浸し<br>みそ汁   | 米、しょうゆ、砂糖、ツナ缶、ちりめんじゃこ、きゅうり、人参<br>がんもどき、いんげん、白菜<br>キャベツ、玉ねぎ、かつおだし汁、みそ  | きなこがゆ       | きなこ、米   |
| 12木 |           |   |             |   |
| 13金 |          |   |             |   |
| 14土 |          |   |             |   |
| 16月 |           |   |             |   |
| 17火 | 軟飯<br>コロケ風、ブロッコリーごま和え<br>みそ汁  | 米、しょうゆ、砂糖<br>鶏ひき肉、じゃが芋、小麦粉、パン粉、ブロッコリー<br>キャベツ、わかめ、玉ねぎ、人参、かつおだし汁、みそ    | やわらかマカロニきなこ | マカロニ、きなこ  |
| 18水 | 軟飯<br>豚肉のしゃぶしゃぶ風、卵の花<br>みそ汁   | 米、しょうゆ、砂糖<br>豚肉、キャベツ、人参、わかめ、きゅうり、おから、油揚げ、ちくわ<br>大根、なめこ、小松菜、かつおだし汁、みそ  | アンパンマンせんべい  | アンパンマンのソフトせんべい  |
| 19木 | 軟飯<br>ピンクサーモンのマリネ、いんげんの和え物<br>豚汁  | 米、しょうゆ、砂糖<br>ピンクサーモン、片栗粉、玉ねぎ、きゅうり、パプリカ、いんげん、人参<br>豚肉、ごぼう、大根、かつおだし汁、みそ | 鶏ぞうすい       | 米、鶏もも肉、人参、ほうれん草<br>かつおだし汁、しょうゆ  |
| 20金 | あっさり夏野菜カレー<br>コールスローサラダ<br>オレンジ   | 米、しょうゆ、砂糖、牛肉、なす、じゃが芋、かぼちゃ、人参、オクラ、玉ねぎ、カレールウ<br>キャベツ、ブロッコリー、コーン<br>オレンジ | やわらかわらびもち   | 片栗粉、きなこ、砂糖<br> |
| 21土 | お弁当の日  |   |             |   |
| 23月 | 軟飯<br>豚肉となすのみそ炒め煮、おからサラダ<br>すまし汁  | 米、しょうゆ、砂糖<br>豚肉、なす、ピーマン、人参、ブロッコリー、おから<br>木綿豆腐、えのき、かつおだし汁              | 海苔ごまクッキー    | 小麦粉、ベーキングパウダー<br>油、砂糖、ごま、青のり  |
| 24火 | 軟飯<br>冷やし中華<br>ごぼうの炒め煮  | 米、しょうゆ、砂糖<br>中華麺、きゅうり、わかめ、鶏もも肉<br>ごぼう、人参、絹さや                          | ごまおにぎり      | 米、白いりごま<br>人参、かつおだし汁、しょうゆ   |
| 25水 | 軟飯<br>鶏肉のオーロラソース、ほうれん草のごま和え<br>みそ汁  | 米、しょうゆ、砂糖<br>鶏むね肉、ほうれん草、もやし、人参<br>じゃが芋、麩、わかめ、かつおだし汁、みそ                | 野菜がゆ        | 米、かつおだし汁<br>ほうれん草、人参<br>しょうゆ  |
| 26木 | 軟飯<br>たらのみそ煮、やわらかごぼう煮<br>けんちん汁  | 米、しょうゆ、砂糖<br>たら、みそ、ごぼう、人参、いんげん<br>大根、里芋、かつおだし汁                        | 手作りピザ       | 小麦粉、ドライイースト、砂糖、塩<br>油、玉ねぎ、コーン、ピーマン<br>ケチャップ   |
| 27金 | 軟飯<br>鶏の揚げ浸し、大根サラダ<br>スープ   | 米、しょうゆ、砂糖<br>鶏もも肉、片栗粉、大根、きゅうり、人参、コーン<br>小松菜、玉ねぎ、もやし、かつおだし汁            | スープスパゲティ    | スパゲティ、小松菜、大根<br>人参、かつおだし汁、しょうゆ  |
| 28土 | お弁当の日  |   |             |   |
| 30月 | 軟飯<br>メンチカツ風、白菜の中華サラダ<br>スープ  | 米、しょうゆ、砂糖<br>鶏ひき肉、玉ねぎ、小麦粉、パン粉、白菜、人参、ちりめんじゃこ<br>わかめ、コーン、玉ねぎ、かつおだし汁     | ボン菓子        | 米、砂糖  |
| 31火 | 軟飯<br>たらの塩焼き、切干大根の煮物<br>みそ汁   | 米、しょうゆ、砂糖<br>たら、切干大根、人参、グリーンピース<br>かぼちゃ、玉ねぎ、ごぼう、かつおだし汁、みそ             | トースト        | 食パン   |