



平成29年8月 離乳食献立表 7、8ヶ月頃

大井・千代川保育園

日曜	午前食	原材料	午後食	原材料
1 火	かゆ たらのあっさり煮、かぼちゃの煮物 スープ	米 たら、かぼちゃ、人参、いんげん ほうれん草、玉ねぎ、かつおだし汁、	かぼちゃ粥	白米、かぼちゃ、かつおだし
2 水	かゆ 鶏もも肉のあっさり煮、とうがんのそぼろあんかけ スープ	米 鶏もも肉、人参、冬瓜、鶏ひき肉 麩、玉ねぎ、もめん豆腐、かつおだし汁	にんじんの白和え	豆腐、人参 かつおだし
3 木	かゆ 鶏むね肉のここと煮、ほうれん草サラダ スープ	米 鶏もも肉、ほうれん草 さつまいも、玉ねぎ、人参、かつおだし汁、	さつまいもの煮物	さつまいも、人参、かつおだし
4 金	かゆ 鶏じゃが風、やわらか二色サラダ スープ	米 鶏もも肉、玉ねぎ、じゃが芋、ブロッコリー、人参 かつおだし汁、	ブロッコリーリゾット	白米、ブロッコリー、人参、玉ねぎ かつおだし
5 土	お弁当の日			
7 月	かゆ 鶏もものこってり煮、いんげんのとろとろ煮 スープ	米 鶏もも肉、人参、いんげん 白菜、かつおだし汁、	野菜ぞうすい	白米、人参、白菜、 かつおだし
8 火	かゆ 鶏ささ身の野菜煮、キャベツのやわらか煮 スープ	米 鶏ささ身、ピーマン、人参、玉ねぎ、キャベツ、胡瓜 かつおだし汁、	きやべつ粥	白米、人参、玉ねぎ、キャベツ かつおだし
9 水	かゆ あっさりホキ煮、青梗菜のとろとろ煮 スープ	米 ホキ、青梗菜、人参、かつお節 チンゲン菜、かつおだし汁、	トマトかゆ	白米、人参、トマト、玉ねぎ かつおだし
10 木	かゆ 鶏むねのここと煮、やわらかトマト スープ	米、 鶏むね肉、トマト、胡瓜、人参、いんげん 白菜、かつおだし汁、	白菜にゆうめん	そうめん、白菜、人参、玉ねぎ かつおだし
11 金	山の日			
12 土	お弁当の日			
14 月				
15 火				
16 水				
17 木	お弁当の日			
18 金	お弁当の日			
19 土	お弁当の日			
21 月	かゆ あっさりピンクサーモン煮、ブロッコリーのとろとろ煮 スープ	米 ピンクサーモン、ブロッコリー、人参 ほうれん草、わかめ、かつおだし汁、	ほうれんそうリゾット風	白米、ほうれん草、人参 かつおだし
22 火	かゆ 鶏もものあっさり煮、チンゲン菜のここと煮 スープ	米 鶏もも肉、チンゲン菜、人参、玉ねぎ かつおだし汁、	野菜かゆ	白米、玉ねぎ、チンゲン菜、人参 かつおだし
23 水	かゆ ホキのほっこり煮、小松菜のとろとろ煮 スープ	米 ホキ、小松菜 チンゲン菜、人参、玉ねぎ、かつおだし汁、	にゆうめん	そうめん、人参、麩、玉ねぎ かつおだし
24 木	かゆ 鶏むね肉煮、ブロッコリーのここと煮 スープ	米 鶏むね肉、ブロッコリー、人参、胡瓜 玉ねぎ、かつおだし汁、	野菜ぞうすい	白米、玉ねぎ、人参、ブロッコリー、かつおだし
25 金	かゆ 鶏と夏野菜煮、ほうれん草サラダ スープ	米 鶏むね肉、なす、じゃが芋、かぼちゃ、人参、玉ねぎ、ほうれん草 かつおだし汁、	バナナきんとん	かぼちゃ、バナナ
26 土	お弁当の日			
28 月	かゆ 鶏のこってり煮、チンゲンサイのとろとろ煮 スープ	米 鶏もも肉、玉ねぎ、人参、ピーマン、ブロッコリー チンゲン菜、かつおだし汁	ブロッコリー粥	白米、ブロッコリー、かつおだし
29 火	かゆ ピンクサーモン煮、大根のここと煮 スープ	米 ピンクサーモン、チンゲン菜、人参、ちりめんじゃこ 大根、かつおだし汁、	じゃこぞうすい	白米、大根、人参、ちりめんじゃこ かつおだし
30 水	かゆ 鶏の野菜あっさり煮、アスパラのやわらか煮 スープ	米 鶏むね肉、玉ねぎ、人参、グリーンアスパラガス、かつお節 麩、大根、かつおだし汁、	トマトリゾット風	白米、人参、玉ねぎ、トマト かつおだし
31 木	かゆ 鶏むね肉煮、じゃが芋のころころ煮 スープ	米 鶏むね肉、じゃが芋、人参、胡瓜 もめん豆腐、玉ねぎ、かつおだし汁、	豆腐と人参の煮物	豆腐、人参、かつおだし

