

平成29年11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水	かゆ 肉じゃが風、ほうれん草のことごと煮スープ	米 豚肉、じゃが芋、人参、玉ねぎ、ほうれん草 麩、かつおだし汁	トマトリゾット風	白米、玉葱、トマト かつおだし汁
2木	かゆ 鶏もも肉のあっさり煮、キャベツのクタクタ煮スープ	米 鶏もも肉、キャベツ、人参 大根、かつおだし汁	キャベツがゆ	白米、キャベツ、人参 かつおだし汁
3金	文化の日			
4土	お弁当の日			
6月	かゆ 鶏むねのこってり煮、ブロッコリーのとろとろ煮スープ	米 鶏むね肉、ブロッコリー、人参 ごぼう、玉ねぎ、かつおだし汁	にゅうめん	そうめん、人参、大根、ブロッコリー かつおだし汁
7火	かゆ ピンクサーモンの煮つけ、白菜のことごと煮スープ	米 ピンクサーモン、人参、いんげん 白菜、玉ねぎ、かつおだし汁	さつま芋粥	白米、さつま芋、人参 かつおだし汁
8水	かゆ 鶏肉のことごと煮、かぼちゃサラダスープ	米 鶏もも肉、かぼちゃ、人参 キャベツ、麩、かつおだし汁	野菜うどん	ゆでうどん、南瓜、人参 かつおだし汁
9木	かゆ 鶏むね肉のあっさり煮、大根のほっこり煮スープ	米 鶏むね肉、人参 玉ねぎ、ごぼう、大根、かつおだし汁	人参蒸しパン	人参、小麦粉、ベーキングパウダー、さとう
10金	かゆ 鶏ももの野菜煮、ブロッコリーサラダスープ	米 鶏もも肉、さつま芋、人参、かぼちゃ、ブロッコリー 玉ねぎ、じゃが芋、かつおだし汁	おいもボール	さつまいも、南瓜、じゃがいも かつおだし汁
11土	お弁当の日			
13月	かゆ 鶏胸肉のこってり煮、大根と人参の煮物スープ	米 鶏胸肉、玉葱、人参、いんげん 大根、もめん豆腐、かつおだし汁	白和え風	豆腐、いんげん、人参 かつおだし汁
14火	かゆ 鶏ももの野菜煮、ほうれん草サラダスープ	米 鶏もも肉、人参、玉ねぎ、キャベツ、ピーマン、ほうれん草 かつおだし汁	鮭粥	白米、さけフレーク
15水	かゆ 白身魚の煮つけ、かぼちゃのそぼろ煮スープ	米 たら、かぼちゃ、人参、鶏ひき肉、いんげん さつま芋、かつおだし汁	さつま芋とかぼちゃの煮物	かぼちゃ、さつま芋、人参 かつおだし汁
16木	かゆ 鶏と大根の煮物、きゅうりのだし煮スープ	米 大根、人参、いんげん、胡瓜 鶏肉、かぼちゃ、玉ねぎ、かつおだし汁	スイートポテト風	さつま芋、かつおだし汁
17金	かゆ 鶏と野菜の煮物、ブロッコリーのことごと煮スープ	米 鶏もも肉、玉ねぎ、ブロッコリー じゃが芋、人参、かつおだし汁	人参粥	白米、人参、玉ねぎ かつおだし汁
18土	お弁当の日			
20月	かゆ 鶏のあっさり煮、きゅうりのとろとろ煮スープ	米 鶏もも肉、人参、胡瓜 玉ねぎ、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
21火	かゆ やわらかあんかけうどん、白菜の煮物 さつま芋甘煮	米 ゆでうどん、鶏むね肉、白菜、人参、玉ねぎ さつま芋、グリーンピース	おかか粥	白米、かつお節 かつおだし汁
22水	かゆ ピンクサーモンの煮つけ、ほうれん草の白和えスープ	米 ピンクサーモン、ほうれん草、人参、もめん豆腐 玉ねぎ、大根、かつおだし汁	さつま芋茶巾	さつま芋、人参 かつおだし汁
23木	勤労感謝の日			
24金	かゆ 鶏むねのこってり煮、キャベツサラダスープ	米 鶏むね肉、キャベツ、胡瓜 玉ねぎ、チンゲン菜、人参、かつおだし汁	野菜ぞうすい	白米、チンゲン菜、人参、玉ねぎ、キャベツ かつおだし汁
25土	お弁当の日			
27月	かゆ 大根と鶏肉の煮物、チンゲン菜のくたくた煮スープ	米 大根、鶏もも肉、人参、チンゲン菜 さつま芋、玉ねぎ、かつおだし汁	人参とさつまいもの甘煮	人参、さつまいも かつおだし汁
28火	かゆ ピンクサーモンの煮付け、高野豆腐のとろとろ煮 けんちん汁	米 ピンクサーモン、高野豆腐、人参 大根、ごぼう、もめん豆腐、	キャベツと豆腐の煮物	キャベツ、豆腐、人参 かつおだし汁
29水	かゆ 鶏すき煮、ブロッコリー和え物 スープ	米 ブロッコリー、鶏もも肉、玉ねぎ、人参 キャベツ、かつおだし汁	野菜粥	白米、ブロッコリー、人参、キャベツ かつおだし汁
30木	かゆ 鶏むねのこってり煮、大根の煮物 スープ	米 鶏むね肉、玉ねぎ、人参 麩、大根、かつおだし汁	ほうれん草のリゾット風	白米、人参、ほうれん草 かつおだし汁

