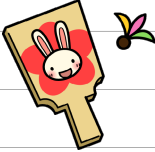







平成30年1月 離乳食献立表

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
5 金	かゆ、ブロッコリーのくたくた煮 鶏ももの野菜煮 スープ 	米 鶏もも肉、ブロッコリー、人参 ごぼう、玉葱、かつおだし汁	七草粥 	白米、人参、大根、七草
6 土	お弁当の日			
8 月	成人の日			
9 火	かゆ、きゅうりの出し煮 やわらかマーボー豆腐 スープ	米、胡瓜、みかん缶 豆腐、鶏ひき肉、玉葱、人参 かつおだし汁	にゅうめん	そうめん、人参、玉葱 かつおだし汁
10 水	かゆ、じゃがいものほっこり煮 鶏もものあっさり煮 スープ	米、人参、じゃが芋 鶏もも肉、キャベツ、玉葱 白菜、かつおだし汁	白菜粥	米、白菜、人参 かつおだし汁
11 木	かゆ、かぼちゃの煮物 白身魚の煮つけ スープ	米 ホキ、かぼちゃ、人参、いんげん 大根、木綿豆腐、かつおだし汁	豆腐と人参の白和え風	豆腐、人参 かつおだし汁
12 金	かゆ、ほうれん草サラダ 鶏むねのこってり煮 スープ 	米、キャベツ、ほうれん草 鶏むね肉、にんじん、玉葱 かつおだし汁	あずき粥風	白米、ゆであずき汁 かつおだし汁
13 土	お弁当の日			
15 月	かゆ、小松菜の胡麻和え 肉じゃが風 スープ	米、玉葱、小松菜 鶏むね肉、じゃが芋、人参 かつおだし汁	人参リゾット風	白米、玉ねぎ、人参 かつおだし汁
16 火	かゆ、チンゲン菜の煮物 鶏肉のほっこり煮 スープ	米 鶏むね肉、チンゲン菜、人参 麩、ほうれん草、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
17 水	かゆ、さつまいものほっこり煮 鶏もも肉の野菜煮 スープ	米、人参、ごぼう 鶏もも肉、白菜、玉葱 さつまい芋、かつおだし汁	雑炊	白米、白菜、大根、人参 かつおだし汁
18 木	かゆ、白菜のやわらか煮 ピンクサーモン煮 スープ	米 ピンクサーモン、白菜、人参 大根、麩、かつおだし汁	スイートポテト	さつまい芋 かつおだし汁
19 金	かゆ、ブロッコリーのここと煮 やわらか豆腐ハンバーグ スープ	米、玉葱、ブロッコリー 鶏ひき肉、木綿豆腐 白菜、かつおだし汁	白菜粥	米、白菜、人参 かつおだし汁 
20 土	お弁当の日			
22 月	かゆ、きゅうりのやわらか煮 鶏の照り煮 スープ	米 鶏もも肉、じゃが芋、人参、胡瓜 玉葱、かつおだし汁	じゃが芋のあおりの和え	じゃがいも、あおりのり かつおだし汁
23 火	かゆ、人参のだし煮 鶏と白菜の煮物 スープ	米 鶏肉、人参、玉葱、白菜 かつおだし汁	おでん風	大根、人参 かつおだし汁
24 水	かゆ、大根のここと煮 ホキのほっこり煮 スープ	米 ホキ、人参、 大根、ごぼう、かつおだし汁	人参雑炊	白米、人参、大根 かつおだし汁
25 木	かゆ、白菜のとろとろ煮 鶏と玉ねぎの煮物 スープ	米、人参、玉葱 鶏もも肉、白菜、焼豆腐 かつおだし汁	豆腐の煮物	豆腐、じゃが芋、人参 かつおだし汁
26 金	かゆ、ブロッコリーの煮物 鶏もものあっさり煮 スープ	米、玉葱、ブロッコリー 鶏もも肉、じゃが芋、人参 かつおだし汁	じゃが芋粥	白米、じゃが芋、人参 かつおだし汁
27 土	千代川保育園：生活発表会		大井保育園：お弁当の日	
29 月	かゆ、切干大根の煮物 タラのほっこり煮 スープ 	米 たら、切り干し大根、人参 玉葱、かつおだし汁	にゅうめん	そうめん、鶏もも肉、玉葱、人参 ほうれん草、かつおだし汁
30 火	かゆ、大根の旨煮 鶏もものあっさり煮 スープ	米 鶏もも肉、玉葱、人参、大根 かつおだし汁	おかかぞうすい	米、大根、人参 かつおだし汁
31 水	かゆ、アスパラサラダ 鶏ももの野菜煮 スープ	米、グリーンピース、人参、玉葱 鶏もも肉、じゃが芋、しめじ スープ、えのき	野菜うどん	ゆでうどん、玉葱、人参、じゃが芋 かつおだし汁