



平成30年4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
2月	かゆ 五目煮、かぼちゃのほくほく煮 スープ	米 鶏もも肉、ごぼう、人参、しいたけ、いんげん、かぼちゃ もめん豆腐、大根、玉ねぎ、かつおだし汁	豆腐とかぼちゃの煮物	豆腐、人参、かぼちゃ かつおだし汁
3火	かゆ ホキの味噌焼き、大根のそぼろ煮 スープ	米 ホキ、大根、人参、鶏ひき肉、いんげん 玉ねぎ、ほうれん草、かつおだし汁	ほうれん草粥	白米、ほうれん草、人参 かつおだし汁
4水	かゆ やわらか八宝菜風、チンゲン菜の煮物 スープ	米 鶏むね肉、白菜、人参、玉ねぎ、ピーマン、 チンゲン菜、かつおだし汁	にゅうめん	そうめん、チンゲン菜、人参 かつおだし汁
5木	かゆ 鶏肉と玉ねぎのうま煮、小松菜煮 スープ	米 鶏もも肉、じゃが芋、玉ねぎ、人参、グリーンピース、小松菜 白菜、絹さや、かつおだし汁	白菜雑炊	白米、小松菜、白菜 かつおだし汁
6金	かゆ 鶏じゃが、ブロッコリーのツナ和え スープ	米 鶏むね、じゃが芋、玉ねぎ、人参、グリーンピース、ブロッコリー、シーチキン缶 かつおだし汁	人参リゾット風	白米、ブロッコリー、人参 かつおだし汁
7土	 お弁当の日			
9月	かゆ 鶏のあっさり煮、きゅうりのだし煮 スープ	米 鶏もも肉、人参、胡瓜、コーン 麩、玉ねぎ、ほうれん草、かつおだし汁	キャロット蒸しパン	小麦粉、砂糖、人参 ベーキングパウダー
10火	かゆ 鶏と玉ねぎのやわらか煮、ほうれん草の煮物 スープ	米 鶏むね肉、人参、玉ねぎ、キャベツ、ピーマン、ほうれん草 かつおだし汁	キャベツ粥	白米、キャベツ、人参 かつおだし汁
11水	かゆ ホキの煮つけ、キャベツのとろとろ煮 スープ	米 ホキ、人参、胡瓜 キャベツ、玉ねぎ、かつおだし汁	豆腐と人参の煮物	豆腐、キャベツ、人参 かつおだし汁
12木	かゆ 鮭と大根の煮込み、いんげんのことごと煮 けんちん汁	米 ピンクサーモン、いんげん、人参 大根、ごぼう、もめん豆腐、かつおだし汁	うどん	ゆでうどん、玉ねぎ、大根 人参、かつお・昆布だし汁
13金	かゆ 鶏じゃが風、ブロッコリーの煮物 スープ	米 鶏もも肉、じゃが芋、人参、玉ねぎ、ブロッコリー かつおだし汁	フルーツパン粥	麦ロール、りんご
14土	 お弁当の日			
16月	かゆ 鮭のスープ煮、大根と人参の二色煮 スープ	米 ピンクサーモン、人参 大根、ほうれん草、かつおだし汁	ポパイ蒸しパン	小麦粉、砂糖 ベーキングパウダー ほうれん草
17火	かゆ 鶏と玉ねぎのやわらか煮、菜の花の煮物 スープ	米 鶏もも肉、玉ねぎ、人参、菜の花 ごぼう、大根、かつおだし汁	野菜がゆ	白米、玉ねぎ、人参、大根、菜の花 かつおだし汁
18水	かゆ 鶏のあっさり煮、三色野菜煮 スープ	米 鶏むね肉、大根、胡瓜 チンゲン菜、玉ねぎ、かつおだし汁	にゅうめん	そうめん、チンゲン菜、人参 かつおだし汁
19木	かゆ ホキの煮物、人参の煮物 スープ	米 ホキ、ごぼう、人参、絹さや じゃが芋、玉ねぎ、かつおだし汁	じゃが芋団子	じゃがいも かつおだし汁
20金	かゆ 鶏肉のスープ煮、きゅうりのだし煮 スープ	米 鶏もも肉、かぼちゃ、胡瓜、人参 絹さや、かつおだし汁	かぼちゃの甘煮	かぼちゃ、玉ねぎ かつおだし汁
21土	 お弁当の日			
23月	かゆ タラのことごと煮、大根の旨煮 スープ	米 タラ、人参、絹さや 大根、ほうれん草、かつおだし汁	ほうれん草粥	白米、ほうれん草、人参 かつおだし汁
24火	かゆ 鶏と玉ねぎの煮物、ブロッコリーのことごと煮 スープ	米 鶏むね、玉ねぎ、人参、ピーマン、ブロッコリー 麩、みつ葉、かつおだし汁	ふかし芋	さつまいも
25水	かゆ 鶏ももの野菜煮、菜の花の煮物 スープ	米 菜の花、人参、鶏もも肉、いんげん 大根、もめん豆腐、かつおだし汁	里芋の雑炊	白米、里芋、人参 かつおだし汁
26木	かゆ ホキのスープ煮、さつま芋のサラダ風 スープ	米 鶏もも肉、さつま芋、胡瓜、人参 白菜、かつおだし汁	にゅうめん	そうめん、ほうれん草、玉ねぎ、人参 かつおだし汁
27金	かゆ 鶏じゃが風、きゅうりと人参の二色煮、 スープ	米 ホキ、玉ねぎ、じゃが芋、人参、きゅうり かつおだし汁	バナナきんとん	さつまいも、バナナ
28土	 お弁当の日			
30月	 振替休日			