



平成30年5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
1 火	かゆ ホキの煮つけ、小松菜のとろとろ煮 スープ	米 ホキ、小松菜、人参 玉ねぎ、かつおだし汁	スイートポテト風	さつまいも、人参
2 水	かゆ 鶏と野菜の煮物、キャベツのここと煮 スープ	米 鶏もも肉、玉ねぎ、じゃが芋、人参、キャベツ かつおだし汁	りんごポテト	じゃがいも、りんご
3 木	 憲法記念日			
4 金	みどりの日			
5 土	こどもの日			
7 月	かゆ 鶏むねのあっさり煮、大根の煮物 スープ	米 鶏むね肉、人参 大根、小松菜、玉ねぎ、かつおだし汁	野菜リゾット風	白米、小松菜、人参、玉ねぎ 大根、かつおだし汁
8 火	かゆ ピンクサーモンの煮つけ、人参の煮物 スープ	米 ピンクサーモン、人参、チンゲン菜 玉ねぎ、かつおだし汁	チンゲン菜がゆ	白米、チンゲン菜、玉葱、人参 かつおだし汁
9 水	かゆ 鶏もものこってり煮、じゃがいものほくほく煮 スープ	米 鶏もも、じゃが芋、人参、きゅうり 玉ねぎ、かつおだし汁	にんじんのパン粥	ロールパン、人参
10 木	かゆ そばろ煮、ほうれん草のとろとろ煮 スープ	米 鶏ミンチ、ほうれん草、人参 小松菜、玉ねぎ、かつおだし汁	にゅうめん	小松菜、人参 そうめん、かつおだし汁
11 金	かゆ 鶏むね煮、きゅうりのツナ煮 スープ	米 鶏むね、人参、玉ねぎ、大根、胡瓜、シーチキン缶 ほうれん草、かつおだし汁	ほうれん草雑炊	白米、ほうれん草、人参 かつおだし汁
12 土	 お弁当の日			
14 月	かゆ 鶏もものあっさり煮、白菜の煮物 スープ	米 鶏もも肉、かぼちゃ、人参、いんげん 白菜、玉ねぎ、かつおだし汁	かぼちゃリゾット	白米、かぼちゃ、人参 かつおだし汁
15 火	かゆ やわらか筑前煮風、菜の花の煮物 スープ	米 鶏もも肉、大根、人参、いんげん、里芋、菜の花 さつま芋、しめじ、かつおだし汁	ゆでうどん	ゆでうどん、キャベツ 玉ねぎ、人参、かつおだし汁
16 水	かゆ ピンクサーモンの煮つけ、ほうれん草のここと煮 スープ	米 ピンクサーモン、人参、いんげん ほうれん草、玉ねぎ、かつおだし汁	野菜がゆ	人参、ほうれん草、玉ねぎ かつおだし汁、白米
17 木	かゆ やわらか八宝菜風、キャベツ煮 スープ	米 白菜、鶏むね、玉ねぎ、ピーマン、人参、キャベツ かつおだし汁	白菜ぞうすい	白米、白菜、人参 かつおだし汁
18 金	かゆ 鶏ももの野菜煮、いんげんと人参の煮物 スープ	米 鶏もも肉、人参、いんげん 花麩、えのき、そうめん、かつおだし汁	ほうれん草蒸しパン	ほうれん草 小麦粉、さとう、ベーキングパウダー
19 土	お弁当の日			
21 月	かゆ 鶏もも煮、ブロッコリーのとろとろ煮 スープ	米 鶏もも肉、ブロッコリー、人参 麩、玉ねぎ、絹さや、かつおだし汁	人参リゾット	白米、ブロッコリー、人参 かつおだし汁、
22 火	かゆ たららの煮つけ、大根と人参の二色煮 スープ	米 たら、ごぼう、人参、絹さや 大根、かつおだし汁	豆腐の野菜あえ	豆腐、大根、人参、ほうれん草 かつおだし汁
23 水	かゆ 鶏と玉ねぎの旨煮、ほうれん草の煮物 スープ	米 鶏もも肉、玉ねぎ、人参、白菜、ちりめんじゃこ、ほうれん草 大根、小松菜、麩、かつおだし汁	じゃこぞうすい	白米、ちりめんじゃこ、人参 かつおだし汁
24 木	かゆ 鶏むねのあっさり煮、きゅうりのサラダ スープ	米 鶏むね、さつま芋、胡瓜、人参 玉ねぎ、かつおだし汁	スイートポテトボール	さつまいも
25 金	かゆ 鶏じゃが風、三色サラダ スープ	米 鶏むね煮、じゃが芋、玉ねぎ、人参、大根、胡瓜 かつおだし汁	人参のパナナあえ	バナナ、人参
26 土	 お弁当の日			
28 月	かゆ あっさりマーボー豆腐風、きゅうりのとろとろ煮 スープ	米 もめん豆腐、玉ねぎ、人参、胡瓜 里芋、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
29 火	かゆ やわらか肉じゃが風、きやべつの煮物 スープ	米 鶏もも肉、じゃが芋、玉ねぎ、人参、キャベツ、胡瓜、ちりめんじゃこ 絹さや、かつおだし汁	じゃこ野菜の雑炊	白米、キャベツ、人参、ちりめんじゃこ かつおだし汁
30 水	かゆ ホキの煮物、小松菜と人参の煮物 スープ	米 ホキ、小松菜、人参、 もめん豆腐、大根、かつおだし汁	くずし豆腐の煮物	豆腐、大根、人参、小松菜 かつおだし汁
31 木	かゆ 鶏のやわらか煮、大根のほくほく煮 スープ	米 鶏むね肉、人参、玉ねぎ、いんげん、大根 さつま芋、かつおだし汁	ふかし芋	さつま芋