

平成29年度

8月

離乳食予定献立表

打瀬保育園

日	曜	献立名(材料名)	おやつ(材料名)
1	火	おかゆ 清まし汁(冬瓜) 野菜スティック(人参) オレンジ クリームコーン煮(カラスガレイ・クリームコーン) 味噌煮(玉葱・しめじ・ピーマン)	パセリ粥
2	水	おかゆ スープ(かぶ) パナナ 麻婆豆腐(豆腐・豚挽肉・玉葱) 煮豆	とうもろこし
3	木	清まし汁(長葱) 野菜スティック(人参) オレンジ 冷やしうどん(うどん・鶏挽肉・胡瓜) ブロッコリー	☆赤ちゃんせんべい
4	金	おかゆ 味噌汁(玉葱) 野菜スティック(人参) パナナ 旨煮(豚挽き肉・玉葱・じゃが芋) 白和え(ほうれん草・豆腐)	手作りゼリー (アガー・オレンジジュース)
7	月	おかゆ 清まし汁(豆腐) 野菜スティック(人参) オレンジ 豚肉の味噌煮(豚挽肉) ひじきの煮物(ひじき)	わかめ粥
8	火	おかゆ 味噌汁(玉葱) 野菜スティック(人参) オレンジ 白身魚の野菜あんかけ(カラスガレイ・ピーマン・長葱) ブロッコリー	南瓜茶巾
9	水	おかゆ スープ(玉葱) 野菜スティック(人参) パナナ ハンバーグ(豚挽き肉・豆腐・玉葱) 野菜ソテー(ピーマン)	羊羹
10	木	おかゆ 野菜スティック(胡瓜) オレンジ シチュー(豚挽き肉・人参・玉葱) 酢味噌和え(鶏ささみ・胡瓜)	☆コーンフレーク
11	金	山の日	
14	月	おかゆ 清まし汁(おくら) 野菜スティック(人参) オレンジ 鮭の煮物(鮭) 五目豆(大豆・グリーンピース)	手作りゼリー (アガー・リンゴジュース)
15	火	おかゆ スープ(白菜) 野菜スティック(人参) オレンジ 豆腐と挽肉の煮物(豆腐・豚挽肉) 海藻サラダ(キャベツ・ワカメ)	☆赤ちゃんせんべい
16	水	おかゆ スープ(キャベツ) 野菜スティック(胡瓜) パナナ 鶏肉のケチャップ煮(鶏挽肉・ケチャップ) ささみのサラダ(ささみ・人参)	パセリ粥
17	木	スープ(小松菜) 野菜スティック(人参) スイカ 焼きそば(中華蒸し麺・玉葱・キャベツ) 水菜とツナのサラダ(水菜・ツナ)	中華粥
18	金	おかゆ スープ(チンゲン菜) 野菜スティック(人参) パナナ 八宝菜(豚挽肉・白菜) 蒸し南瓜	手作りゼリー (アガー・オレンジジュース)
21	月	おかゆ 味噌汁(小松菜) 野菜スティック(胡瓜) オレンジ 鶏肉の中華煮(鶏挽肉・長葱) 即席漬け(キャベツ・人参)	パン粥(南瓜)
22	火	おかゆ 清まし汁(ニラ) 野菜スティック(人参) 梨 白身魚の味噌煮(カラスガレイ・味噌) いんげんともやしの醤油和え(もやし・いんげん)	鶏雑炊
23	水	おかゆ スープ(かぶ) 野菜スティック(人参) パナナ 回鍋肉(豚挽き肉・人参・ニラ) 中華和え(チンゲン菜・もやし)	きなこマカロニ
24	木	おかゆ 味噌汁(玉葱) 野菜スティック(人参) オレンジ 豆腐の挽肉あんかけ(豆腐・豚挽肉) 醤油和え(小松菜・かまぼこ)	ふかし芋
25	金	おかゆ 野菜スティック(人参) パナナ 南瓜のシチュー(鶏挽肉・南瓜) ナムル(もやし・人参)	お麩のとろ煮
28	月	おかゆ 清まし汁(みつ葉) 野菜スティック(胡瓜) オレンジ 豚肉のケチャップあん(豚挽肉・ケチャップ) サラダ(白菜・人参)	パン粥(南瓜)
29	火	おかゆ 清まし汁(長葱) オレンジ 鮭のとろ煮(鮭・トマト) ブロッコリー	パセリ粥
30	水	スープ(じゃが芋) 野菜スティック(胡瓜) パナナ 茄子のミートスパゲティ(スパゲティ・豚挽肉・茄子・トマト) 蒸し南瓜	手作りゼリー (アガー・リンゴジュース)
31	木	おかゆ 味噌汁(キャベツ) デラウェア 豚肉の煮物(豚挽肉・玉葱) 高野豆腐	いとこ煮

材料の入荷状況などの都合により献立を変更する場合があります。ご了承ください。

* 献立は、後期～完了期向けに作成してあります。

これをもとに、離乳食の進め方や食べることのできる食材などに応じて、個人別に対応しています。

* 野菜スティックは後期からです。手にもってかじる練習をしています。ご家庭でもお試しください。

☆ 印は市販品おやつの提供になります。おやつは後期からです。

