令和4年度　８月　離乳食予定献立表

幼保連携型認定こども園打瀬保育園

令和 4年　7月　27日発行

日	曜	献立名（材料名）	おやつ（材料名）
1	月	お粥　清まし汁（ワカメ）　胡瓜スティック　オレンジ 豆腐と鶏肉の野菜あんかけ（豆腐・鶏挽肉・人参・白菜）	しらす粥（しらす）
2	火	お粥　味噌汁（玉葱）　人参スティック　オレンジ 白身魚のソテー風 夏野菜ソース（カラスガレイ・人参・ピーマン・茄子）	さつま芋茶巾
3	水	スープ（冬瓜）　人参スティック　バナナ あんかけうどん（うどん・豚挽肉・人参・玉葱・キャベツ・ピーマン）	ツナとパセリのリゾット （ツナ・パセリ）
4	木	お粥　スープ（パセリ）　人参スティック　スイカ 豚肉と夏野菜の煮物（豚挽肉・人参・ズッキーニ・黄ピーマン・冬瓜・いんげん）	マッシュポテト （じゃが芋・青のり）
5	金	スープ（にら）　人参スティック　バナナ トマトリゾット（お粥・豚挽肉・人参・玉葱・トマト・パセリ）	☆赤ちゃんせんべい
8	月	お粥　清まし汁（わかめ）　胡瓜スティック　オレンジ 豚肉の照り煮（豚挽肉）　コールスローサラダ（人参・胡瓜・キャベツ・コーン）	ポテトサンド （食パン・じゃが芋）
9	火	お粥　味噌汁（じゃが芋）　人参スティック　オレンジ 白身魚の照り煮 野菜あんかけ（カラスカレイ・人参・玉葱・小松菜）	のり粥（刻みのり）
10	水	お粥　スープ（チンゲン菜）　人参スティック　バナナ 麻婆豆腐（豆腐・豚挽肉・人参・玉葱・長葱・にら）	さつま芋甘煮（さつま芋）
11	木	**山の日**	
12	金	スープ（玉葱）　人参スティック　バナナ 肉味噌まぜめん（うどん・豚挽肉・人参・ブロッコリー・赤ピーマン・黄ピーマン・にら）	☆赤ちゃんせんべい
15	月	スープ（パセリ）　胡瓜スティック　オレンジ 白身魚と野菜のリゾット（お粥・カラスカレイ・人参・キャベツ・パセリ）	さつま芋サンド （食パン・さつま芋）
16	火	お粥　スープ（豆腐）　人参スティック　オレンジ 野菜のそぼろ煮（鶏挽肉・人参・玉葱・ピーマン・黄ピーマン）	パセリ粥（パセリ）
17	水	清まし汁（わかめ）　人参スティック　手作りゼリー（りんごジュース） 鶏雑炊（お粥・鶏挽肉・人参・玉葱）	人参粥（人参）
18	木	お粥　スープ（パセリ）　胡瓜スティック　バナナ 鶏肉の風味煮（鶏挽肉）　春雨サラダ（春雨・人参・胡瓜・キャベツ）	コーンリゾット （コーン・パセリ）
19	金	お粥　２色スティック（胡瓜・大根）　バナナ パンプキンシチュー（鶏挽肉・人参・玉葱・南瓜・ズッキーニ）	ポテト粥 （じゃが芋・パセリ）
22	月	お粥　清まし汁（わかめ）　胡瓜スティック　オレンジ 豆腐の鶏そぼろあんかけ（豆腐・鶏挽肉・人参・キャベツ・万能葱）	さつま芋サンド （食パン・さつま芋）
23	火	味噌汁（長葱）　ブロッコリースティック　オレンジ 鮭とコーンのリゾット（お粥・鮭・人参・玉葱・ブロッコリー・クリームコーン・パセリ）	さつま芋粥（さつま芋）
24	水	スープ（長葱）　胡瓜スティック　バナナ 冷やしうどん（うどん・鶏挽肉・人参・胡瓜・わかめ・コーン）	南瓜の茶巾
25	木	スープ（パセリ）　人参スティック　バナナ 豆腐ハンバーグのトマト煮込み（豚挽肉・豆腐/人参・玉葱・ズッキーニ・トマト・ブロッコリー・パセリ）	☆赤ちゃんせんべい
26	金	お粥　スープ（白菜）　人参スティック　バナナ 回鍋肉風（豚挽肉・人参・キャベツ・ピーマン・にら）	パセリ粥（パセリ）
29	月	スープ（パセリ）　胡瓜スティック　オレンジ チキンとコーンのリゾット（お粥・鶏挽肉・人参・キャベツ・コーン）	青菜粥（小松菜）
30	火	お粥　味噌汁（長葱）　人参スティック　オレンジ 白身魚と彩り野菜のソース（カラスカレイ・人参・南瓜・ピーマン）	マッシュポテト
31	水	スープ（水菜）　人参スティック　バナナ 茄子のミートドリア風（お粥・豚挽肉・茄子・玉葱・人参・トマト・いんげん）	ツナとコーンのリゾット （ツナ・コーン・パセリ）

＊ 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。