

令和6年 8月 離乳食予定献立表

向陽台保育園給食室

日	曜	午前食		午後食	
		中期～後期	後期～完了期	中期～後期	完了
		かなみ、おうだい	ゆら、ゆうき、ゆいみ、りつと、れおん、まり、ゆきり	おうだい	ゆら、ゆうき、ゆいみ、りつと、れおん、まり、ゆきり
1	木	5倍～軟飯 豆腐ハンバーグ 青菜煮 スープ(ふ、万能ねぎ) 精白米、鶏挽肉、豆腐、玉ねぎ、小松菜、キャベツ、麩、万能ねぎ	ご飯 豆腐ハンバーグ 青菜煮 スープ(ふ、万能ねぎ)	青菜しらす軟飯 かぶとツナ煮 スープ(なす、玉ねぎ)	青菜しらすご飯 かぶとツナ煮 スープ(なす、玉ねぎ)
2 16	金	5倍～軟飯 鶏挽肉のトマト煮 コロコロさつまいも スープ(小松菜、人参) 精白米、鶏挽肉、鶏小間、トマト、玉ねぎ、人参、さつまいも、小松菜	ご飯 鶏小間のトマト煮 さつまいもスティック スープ(小松菜、人参)	食パン ひじきと豆腐煮 スープ(長ネギ、いんげん)	食パン ひじきと豆腐煮 スープ(長ネギ、いんげん)
3 17 31	土	5倍～軟飯 鶏挽肉の野菜煮 青菜のおかか和え スープ(えのき、万能ねぎ) 精白米、鶏挽肉、キャベツ、人参、小松菜、えのき、万能ねぎ	ご飯 鶏挽肉の野菜煮 青菜のおかか和え スープ(えのき、万能ねぎ)	ツナ軟飯 豆腐ときゃべつのとろみ煮 スープ(人参、麩)	ツナご飯 豆腐ときゃべつのとろみ煮 スープ(人参、麩)
5 19	月	5倍～軟飯 鶏挽肉の豆腐のチャンプルー かぼちゃ煮 スープ(しいたけ、もやし) 精白米、鶏挽肉、豆腐、玉ねぎ、人参、かぼちゃ、しいたけ、もやし	ご飯 鶏挽肉の豆腐のチャンプルー かぼちゃ煮 スープ(しいたけ、もやし)	じゃがいもとしらすのおやき コロコロ野菜 スープ(ブロッコリー、玉ねぎ)	じゃがいもとしらすのおやき スティック野菜 スープ(ブロッコリー、玉ねぎ)
6 20	火	5倍～軟飯 鶏つくね きゅうりと人参のしらす煮 スープ(ほうれん草、ふ) 精白米、鶏挽肉、玉ねぎ、きゅうり、人参、しらす、ほうれん草、麩	ご飯 鶏つくね きゅうりと人参のしらす和え スープ(ほうれん草、ふ)	蒸しパン コロコロ大根 スープ(なす、人参)	蒸しパン スープ(なす、人参)
7 21	水	パンがゆ 鮭のムニエル ポテトサラダ スープ(玉ねぎ、キャベツ) 食パン、鮭、じゃがいも、人参、きゅうり、玉ねぎ、キャベツ	食パン 鮭のムニエル ポテトサラダ スープ(玉ねぎ、キャベツ)	ツナ青菜軟飯 キャベツ煮浸し スープ(じゃがいも、トマト)	ツナ青菜おにぎり キャベツ煮浸し スープ(じゃがいも、トマト)
8 22	木	煮うどん 鶏挽肉ときゃべつのとろみ煮 コロコロ野菜 スープ(いんげん、しめじ) うどん、鶏挽肉、キャベツ、玉ねぎ、人参、きゅうり、いんげん、しめじ	煮うどん 鶏挽肉ときゃべつのとろみ煮 スティック野菜 スープ(いんげん、しめじ)	ジャムサンド コロコロ野菜 スープ(小松菜、長ねぎ)	ジャムサンド スティック野菜 スープ(小松菜、長ねぎ)
9 23	金	5倍～軟飯 鶏挽肉の炒め煮 なすの炒め煮 スープ(えのき、万能ねぎ) 精白米、鶏挽肉、鶏小間、玉ねぎ、ピーマン、なす、人参、えのき、万能ねぎ	ご飯 鶏小間のソテー なすの炒め スープ(えのき、万能ねぎ)	ホットケーキ 人参とツナ煮 スープ(豆腐、チンゲン菜)	ホットケーキ スープ(豆腐、チンゲン菜)
10 24	土	煮うどん 鶏挽肉とほうれん草のあんかけ じゃがいもスティック スープ(人参、長ねぎ) うどん、鶏挽肉、ほうれん草、キャベツ、じゃがいも、人参、玉ねぎ	煮うどん 鶏挽肉とほうれん草のあんかけ じゃがいもスティック スープ(人参、長ねぎ)	軟飯 しらす野菜煮 スープ(ほうれん草、ふ)	ご飯 しらす野菜炒め煮 スープ(ほうれん草、ふ)
13 27	火	5倍～軟飯 鯖 きゃべつの煮浸し スープ(なす、玉ねぎ) 精白米、鯖、キャベツ、人参、なす、玉ねぎ	ご飯 鯖の塩焼き きゃべつの煮浸し スープ(なす、玉ねぎ)	塩焼きうどん コロコロきゅうり スープ(いんげん、もやし)	塩焼きうどん スープ(いんげん、もやし)
14 28	水	煮うどん 鶏挽肉とトマト煮 かぼちゃサラダ スープ(チンゲン菜、しいたけ) うどん、鶏挽肉、トマト、もやし、かぼちゃ、きゅうり、チンゲン菜、しいたけ	煮うどん 鶏挽肉とトマト煮 かぼちゃサラダ スープ(チンゲン菜、しいたけ)	りんご蒸しパン ツナのブロッコリー煮 スープ(大根、かぼちゃ)	りんご蒸しパン スープ(大根、かぼちゃ)
15 29	木	5倍～軟飯 鶏挽肉と冬瓜のとろみ煮 ブロッコリーナムル スープ(じゃがいも、玉ねぎ) 精白米、鶏挽肉、鶏小間、冬瓜、人参、ブロッコリー、じゃがいも、玉ねぎ	ご飯 鶏小間と冬瓜煮 ブロッコリーナムル スープ(じゃがいも、玉ねぎ)	しらす軟飯 コロコロ野菜 スープ(しいたけ、いんげん)	しらすチャーハン スティック野菜 スープ(しいたけ、いんげん)
26	月	5倍～軟飯 肉団子野菜添え さつまいもスティック スープ(えのき、さといも) 精白米、鶏挽肉、長ねぎ、白菜、小松菜、さつまいも、えのき、さといも	ご飯 肉団子野菜添え さつまいもスティック スープ(えのき、さといも)	青のり軟飯 コロコロ人参 スープ(長ネギ、ほうれん草)	青のりおにぎり スティック人参 スープ(長ネギ、ほうれん草)
30	金	5倍～軟飯 かじきのあんかけ 大根の煮物 スープ(しめじ、もやし) 精白米、かじき、大根、人参、しめじ、もやし	ご飯 かじきのあんかけ 大根の煮物 スープ(しめじ、もやし)	かぼちゃのおやき 白菜の煮浸し スープ(なす、人参)	かぼちゃのおやき 白菜の煮浸し スープ(なす、人参)

※都合により、献立が異なることがあります。この他に午前・牛乳、午後・牛乳と果物が付きます

※月齢に応じたグラムで提供しています。

※あくまで目安の月齢食事表です。変更があることがあります。

暑い夏真っただ中！水分補給とご飯をしっかり食べて夏バテ防止をしましょう！

