

2021年 8月献立表 (離乳食)

日曜	午前食	主な材料	午後食 (内は、主な材料です。)	日曜	午前食	主な材料	午後食 (内は、主な材料です。)
2月	軟飯 魚のトマト煮 じゃがいもスティック	米 白身魚 トマト ほうれん草 玉ねぎ じゃがいも パセリ	きのこスパゲティ (スパゲティ 鶏肉 玉ねぎ しめ じ マッシュルーム 人参)	18水	軟飯 豆腐の中華煮 ブロッコリーのおかか和え	米 豆腐 しいたけ 人参 ブロッコリー かつおぶし	ひじきごはん (米 鶏肉 ひじき 人参 しいたけ)
3火	軟飯 ツナじゃが 三度豆のやわらか煮	米 ツナ じゃがいも 人参 玉ねぎ 三度豆 しめじ	マカロニきな粉 (マカロニ きな粉)	19木	軟飯 ツナじゃが 三度豆のやわらか煮	米 ツナ じゃがいも 人参 玉ねぎ 三度豆 しめじ	ジャムサンド (パン 苺ジャム)
4水	軟飯 豆腐の中華煮 ブロッコリーのおかか和え	米 豆腐 しいたけ 人参 ブロッコリー かつおぶし	ほうれん草としらすのごはん (米 しらす干し ほうれん草)	20金	軟飯 ツナとキャベツのうま煮 ほうれん草の煮浸し	米 ツナ キャベツ 人参 ほうれん草 えのき	煮込みうどん (うどん 鶏肉 人参 しいたけ ほうれん草)
5木	軟飯 ツナとキャベツのうま煮 ほうれん草の煮浸し	米 ツナ キャベツ 人参 ほうれん草 えのき	蒸しパン (ホットケーキミックス)	21土	軟飯 魚のみそ煮 お麩のすまし汁	米 白身魚 人参 三度豆 お麩 ほうれん草	グリーンピースごはん (米 グリーンピース)
6金	軟飯 じゃがいものトマト煮込み 小松菜の煮浸し	米 鶏肉 じゃがいも トマト 玉ねぎ 小松菜 人参	りんごかん (りんご 寒天)	23月	軟飯 じゃがいものトマト煮込み 小松菜の煮浸し	米 鶏肉 じゃがいも トマト 玉ねぎ 小松菜 人参	にゅうめん (そうめん 鶏肉 人参 しいたけ 三度豆)
7土	軟飯 魚のみそ煮 お麩のすまし汁	米 白身魚 人参 三度豆 お麩 ほうれん草	のりポテト (じゃがいも 青のり)	24火	軟飯 煮豆腐 じゃがいものカレー風味煮	米 豆腐 人参 小松菜 じゃがいも カレー粉	赤ちゃんラスク (パン)
10火	軟飯 煮豆腐 じゃがいものカレー風味煮	米 豆腐 人参 小松菜 じゃがいも カレー粉	野菜蒸しパン (ホットケーキミックス ブロッコリー 人参)	25水	軟飯 かぼちゃのそぼろあんかけ キャベツのおかか和え	米 鶏肉 かぼちゃ キャベツ 人参 かつおぶし	かつおごはん (米 かつおぶし)
11水	軟飯 かぼちゃのそぼろあんかけ キャベツのおかか和え	米 鶏肉 かぼちゃ キャベツ 人参 かつおぶし	みそ風味リゾット (米 鶏肉 しめじ 人参 玉ねぎ)	26木	軟飯 高野豆腐の含め煮 さつまいもスティック	米 高野豆腐 鶏肉 しいたけ 三度豆 さつまいも	りんごのコンポート (りんご)
12木	軟飯 高野豆腐の含め煮 さつまいもスティック	米 高野豆腐 鶏肉 しいたけ 三度豆 さつまいも	りんご蒸しパン (ホットケーキミックス りんご)	27金	軟飯 魚のきのこあんかけ かぼちゃの煮もの	米 白身魚 しいたけ しめじ 人参 かぼちゃ	トマトリゾット (米 鶏肉 しめじ しいたけ トマト 三度豆)
13金	軟飯 ツナ大根 人参のおかか和え	米 ツナ 大根 しいたけ 人参 ほうれん草 かつおぶし	トマトかん (トマト 寒天)	28土	軟飯 キャベツのコーン煮 豆腐のみそ汁	米 ツナ キャベツ コーン 人参 豆腐 しめじ	かぼちゃのレモン煮 (かぼちゃ レモン果汁)
14土	軟飯 キャベツのコーン煮 豆腐のみそ汁	米 ツナ キャベツ コーン 人参 豆腐 しめじ	かぼちゃの茶巾しぼり (かぼちゃ)	30月	軟飯 ツナ大根 人参のおかか和え	米 ツナ 大根 しいたけ 人参 ほうれん草 かつおぶし	スイートポテト (さつまいも)
16月	軟飯 ツナと白菜のうま煮 人参スティック	米 ツナ 白菜 チンゲン菜 しいたけ 人参	じゃがいものお焼き (じゃがいも 片栗粉 青のり)	31火	軟飯 ツナと白菜のうま煮 人参スティック	米 ツナ 白菜 チンゲン菜 しいたけ 人参	かぼちゃようかん (かぼちゃ 寒天)
17火	軟飯 魚のトマト煮 じゃがいもスティック	米 白身魚 トマト ほうれん草 玉ねぎ じゃがいも パセリ	赤ちゃんさつまいも わらび餅 (さつまいも 片栗粉)				

★この献立は後期食を基準に作成しています。お子様の成長に合わせて 食材・調理形態などを調整いたしますので、クラス担任にご相談ください。

★後期食については、午前食に果物がついています。

★調味料は記載していませんが、中期食より使用しています。