

8月

離乳食献立

新生東志賀保育園

日にち	献立名	材料名			午後のおやつ
		熱や力となる食品	血や肉となる食品	からだの調子を整える食品	
1・29	にんじんしりしり 玉ねぎスープ おかゆ	米、食パン	ツナ	人参、きゅうり、コーン缶 玉ねぎ、もやし	食パン
3・18	キャベツの煮浸し 冬瓜のすまし汁 おかゆ	米	ツナ	キャベツ、もやし、人参 冬瓜、玉ねぎ、あさつき	みぞ蒸しパン
4	鶏じゃが とうもろこしのミルクスープ おかゆ	米、じゃがいも	鶏ささみひき肉	人参、もやし、わかめ とうもろこし、玉ねぎ	ミルクパンケーキ
5・19	トマトスパゲティ 枝豆乳スープ	スパゲティ	ツナ缶	トマト、玉ねぎ、枝豆	しらすがゆ
6・20	鶏ささみの夏野菜煮込み マカロニスープ 豆乳パン	豆乳パン、マカロニ	鶏ささみひき肉	玉ねぎ、人参、なす、ズッキーニ ピーマン、パプリカ、コーン缶	6日 フルーツボンチ 20日 ミルクパンケー キ
7	豆腐の野菜煮込み お麴のすまし汁 おかゆ	米、食パン、お麴	豆腐	キャベツ、きゅうり、人参、コーン 缶 もやし、玉ねぎ	食パン
8・22	ツナの和風丼 人参とわかめのスープ	米	ツナ	キャベツ、玉ねぎ、人参、わかめ	ハイハイン
10・24	豆腐チャンプルー なすのみそ汁 おかゆ	米	豆腐、花かつお	玉ねぎ、人参、なす、ねぎ	ミルクパンケーキ
12・27	カレイのトマト煮 レタスとコーンのスープ ツナごはん	米	カレイ、豆腐、ツナ	玉ねぎ、ズッキーニ、パプリカ レタス、クリームコーン缶	蒸し芋
13・25	鶏煮込みうどん じゃこのスープ	うどん	しらす	レタス、トマト、コーン缶 小松菜、もやし、人参	とうもろこしがゆ
14・26	ツナと夏野菜の煮浸し わかめのスープ おかゆ	米、じゃがいも	ツナ	人参、玉ねぎ、なす、ズッキーニ キャベツ、わかめ、もやし、きゅう り	14日 ミルクパンケー キ 26日 すいか
15	ツナと野菜のスープ 食パン	食パン	ツナ	きゅうり、人参、玉ねぎ、ねぎ	バナナ
17・31	鮭ととうもろこしのおかゆ マカロニスープ	米、マカロニ、食パン	鮭、	とうもろこし、人参、あさつき、 人参、ほうれん草、きゅうり、玉ね ぎ ねぎ	食パン
21	白菜と鶏だんごのあんかけ 大根のみそ汁 おかゆ	米、マカロニ、食パン	鶏ささみひき肉 豆腐、きな粉	白菜、人参、玉ねぎ	マカロニきな粉
28	鶏だんごととうもろこしのケチャッ プ煮 じゃがいものスープ おかゆ バナナ	米、じゃがいも	鶏ささみひき肉	玉ねぎ、キャベツ、人参、もやし あさつき、とうもろこし	ほうれん草パンケーキ

※中期から、かつおの削り節でとただしを使用しています。
※調味料は、中期から砂糖・しょうゆ・みそを使用します。後期からケチャップを使用します。
※献立は変更になる場合があります。 ※必要に応じ片栗粉を使用します。