令和3年8月 離乳食 献立表

(- 3]3	☆	0	
\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	_	~	

\$ & @

4	♥♥♥♥♥♥♥♥♥♥♥♥♥♥♥♥♥♥♥♥♥♥♥♥♥♥♥♥♥♥♥♥♥♥♥♥							
日曜		曜	献立名		主な材料名			
		日	昼 食	おやつ	熱や力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	
2	23	月	軟飯 豚肉の炒め煮 きゅうりのごま和え えのきとおくらみそ汁	枝豆軟飯 玉ねぎスープ	はいが精米/菜種油 /上白糖/白ごま(す り)	豚ロース/煮干し/ 味噌/出し昆布	玉葱/きゅうり/人 参/えのき茸/オク ラ/長ねぎ/枝豆	
3	17	火	軟飯 鶏肉のみそ漬け焼き 人参の和え物 とうがんすまし汁	とうがんリゾット キャロットスープ	はいが精米/片栗粉 /上白糖	若鶏肉モモ/味噌/ 生わかめ/出し昆布 /削り節	玉葱/人参/とうが ん	
4	18	水	軟飯 クリームシチュー 三色サラダ	野菜リゾット もも寒天	はいが精米/じゃが 芋/菜種油/米粉/ 上白糖	豚ひき肉/豆乳/粉 かんてん	玉葱/人参/コーンクリーム 缶/大根/粒コーン 缶/パセリ(乾) /り んごジュース/白桃 缶	
5	19	木	軟飯 グリルチキン ラタトゥユ キャベツスープ	じゃが芋軟飯 なすみそ汁	はいが精米/菜種油 /じゃが芋	若鶏肉モモ/出し昆 布/煮干し/味噌	ズッキーニ/なす/ トマト/玉葱/かぼ ちゃ/キャベツ/え のき茸	
6	20	金	軟飯 豆腐チャンプルー 中華きゅうり わかめスープ	人参軟飯すいか	はいが精米/上白糖/ごま油	木綿豆腐/豚ひき肉 /花かつお/生わか め/出し昆布	人参/もやし/きゅ うり/すいか	
7	21	±	軟飯 鶏肉のおろし焼き スティック野菜 チンゲン菜とえのきスープ	チンゲン菜軟飯 きゅうりスープ	はいが精米/菜種油	若鶏肉モモ/出し昆 布	大根/きゅうり/人 参/ちんげん菜/え のき茸	
10		火	軟飯 むきカレイの煮つけ オクラの納豆和え かぼちゃと玉ねぎみそ汁	コーン軟飯 オクラみそ汁	はいが精米/片栗粉		キャベツ/オクラ/ かぼちゃ/玉葱/と うもろこし	
	24	火	軟飯 むきカレイの煮つけ 夏野菜のマリネ おくらスープ メロン	おくら軟飯 とうもろこしスープ	はいが精米/片栗粉 /菜種油/上白糖	むきかれい/出し昆布	きゅうり/トマト/ 粒コーン缶/レモン /オクラ/玉葱/人 参/メロン/とうも ろこし	
11	25	水	軟飯 豚肉のくわ焼き 小松菜のナムル いんげんとトマトスープ	トマトリゾット 水ようかん	はいが精米/菜種油 /ごま油/上白糖/ あずき(こしあん)/ 片栗粉	豚ロース/粉かんてん	小松菜/人参/もや し/いんげん/トマ ト/玉葱	
12	26	木	軟飯 12日)鶏肉の香味焼き 26日)白身魚の香味焼き ボイル野菜二種 とうがんみそ汁	ブロッコリー軟飯 にゅうめん	はいが精米/ごま油 /そうめん(乾)	煮干し/味噌/出し 昆布 12日) 若鶏肉モモ 26日) むきカレイ	長ねぎ/ブロッコ リー/人参/とうが ん/玉葱	
13	27	金	軟飯 ハヤシシチュー マカロニサラダ	13日)人参軟飯 玉ねぎとコーンスープ 27日)トースト ポタージュ	はいが精米/菜種油 /米粉/マカロニ 27日)食パン	ツナ缶 13日)出し昆布 27日)豆乳	玉葱/人参/トマト ジュース/トマト缶 /粒コーン缶 27日)パセリ(乾)	
14	28	±	軟飯 凍り豆腐のふくめ煮 スティックきゅうり なすとしめじみそ汁	しめじ軟飯 大根みそ汁	はいが精米/上白糖	凍り豆腐/煮干し/ 味噌/出し昆布	大根/人参/きゅう り/なす/ぶなしめ じ	
16	30	月	軟飯 16日)ツナじゃが 30日)肉じゃが 大根ゆかり和え 小松菜みそ汁	こんぶ軟飯 根菜ス一プ	はいが精米/じゃが 芋/菜種油/上白糖 /片栗粉	煮干し/味噌/塩昆 布 16日)ツナ缶 30日)豚ひき肉	人参/玉葱/大根/ 小松菜	
	31	火	軟飯 むきカレイ照り焼き ほうれん草のり和え なすと人参みそ汁	青菜軟飯 キャベツスープ	はいが精米/菜種油 /上白糖	むきかれい/刻みの り/煮干し/味噌	ほうれん草/なす/ 人参/キャベツ	





★食材の都合により献立を一部変更する場合がありますのでご了承ください。

★毎月19日は食育の日です。