



2021年度 8月離乳食献立表



芦花の丘かたるば保育園

	初期	中期	後期	完了期	主な材料				初期	中期	後期	完了期	主な材料		
					エネルギー	パワー	ヘルシー						エネルギー	パワー	ヘルシー
2 16 30 (月)		7倍粥～5倍粥 チーズつくね ほうれん草とツナの和え物 野菜スープ(汁のみ)	5倍粥～軟飯 チーズつくね ほうれん草とツナの和え物 なすの味噌汁 果物	軟飯～ごはん チーズつくね ほうれん草とツナの和え物 なすの味噌汁 果物	米 片栗粉 パン じゃがいも	豚肉 おから チーズ 豆腐 ツナ 味噌 牛乳	玉ねぎ 人参 ほうれん草 長ねぎ キャベツ なす とろこし	23 (月)		7倍粥～5倍粥 高野豆腐団子のあんかけ チンゲン菜と人参のお浸し 野菜スープ(汁のみ)	5倍粥～軟飯 高野豆腐団子のあんかけ チンゲン菜と人参のお浸し たまねぎの味噌汁 果物	軟飯～ごはん 高野豆腐団子のあんかけ チンゲン菜と人参のお浸し たまねぎの味噌汁 果物	米 片栗粉 じゃがいも	高野豆腐 鶏肉 おから しらす 牛乳	人参 チンゲン菜 玉ねぎ 長ねぎ いんげん 大根 キャベツ 青のり
		コーンクリームサンド にんじんポターージュ	コーンクリームサンド にんじんポターージュ	コーンクリームサンド 牛乳							じゃがいもおやき 野菜スープ	じゃがいもおやき 野菜スープ	じゃがいもおやき 牛乳		
3 17 31 (火)		タコライス風(7倍粥～5倍粥) コロコロサラダ 野菜スープ(汁のみ)	タコライス風(5倍粥～軟飯) コロコロサラダ 夏野菜ポトフ 果物	タコライス風(軟飯～ごはん) コロコロサラダ 夏野菜ポトフ 果物	米 さつまいも	豚肉 チーズ ヨーグルト 鶏肉 牛乳 調整粉乳	玉ねぎ トマト キャベツ 人参 きゅうり 長ねぎ ナス ズッキーニ いんげん バナナ かぼちゃ	10 24 (火)		7倍粥～5倍粥 豆腐となすのそぼろ煮 小松菜のおかか和え 野菜スープ(汁のみ)	5倍粥～軟飯 豆腐となすのそぼろ煮 小松菜のおかか和え そうめん汁 果物	軟飯～ごはん 豆腐となすのそぼろ煮 小松菜のおかか和え そうめん汁 果物	米 素麺 小麦粉 さつまいも	豆腐 豚肉 かつお節 牛乳	なす 小松菜 人参 白菜 玉ねぎ 長ねぎ モロヘイヤ
		バナナとかぼちゃのヨーグルト和え チキンスープ	バナナとかぼちゃのヨーグルト和え チキンスープ	バナナとかぼちゃのヨーグルト和え 牛乳							モロヘイヤとバナナの蒸しパン 野菜スープ	モロヘイヤとバナナの蒸しパン 野菜スープ	モロヘイヤとバナナの蒸しパン 牛乳		
4 18 (水)		五目うどん なすとしらすの煮浸し じゃがいものずんだ和え	五目うどん なすとしらすの煮浸し じゃがいものずんだ和え 果物	五目うどん なすとしらすの煮浸し じゃがいものずんだ和え 果物	うどん じゃがいも 米	鶏肉 しらす 味噌 鮭 牛乳	かぼちゃ 玉ねぎ 人参 白菜 枝豆 なす 長ねぎ	11 25 (水)		鮭のポテトクリーム焼き 和風マカロニサラダ 野菜スープ(汁のみ)	鮭のポテトクリーム焼き 和風マカロニサラダ ズッキーニのスープ 果物	鮭のポテトクリーム焼き 和風マカロニサラダ ズッキーニのスープ 果物	パン じゃがいも マカロニ 米	鮭 牛乳 チーズ ツナ かつお節 キャベツ しらす	ほうれん草 人参 玉ねぎ 長ねぎ キャベツ ズッキーニ 青のり
		鮭ごはん(7倍粥～5倍粥) 野菜スープ	鮭ごはん(5倍粥～軟飯) 野菜スープ	鮭ごはん(軟飯～ごはん) 牛乳							しらすごはん(7倍粥～5倍粥) 野菜スープ	しらすごはん(5倍粥～軟飯) 野菜スープ	しらすごはん(軟飯～ごはん) 牛乳		
5 19 (木)		7倍粥～5倍粥 蒸しかれい 小松菜とひじきのだし煮 野菜スープ(汁のみ)	5倍粥～軟飯 蒸しかれい 小松菜とひじきのだし煮 野菜すまし汁 果物	軟飯～ごはん 蒸しかれい 小松菜とひじきのだし煮 野菜すまし汁 果物	米 小麦粉 さつまいも	かれい 豆腐 チーズ 調整粉乳 牛乳	長ねぎ 小松菜 ひじき 人参 大根 キャベツ	12 26 (木)		納豆ごはん(7倍粥～5倍粥) たらのだし煮 紅白煮 野菜スープ(汁のみ)	納豆ごはん(5倍粥～軟飯) たらのだし煮 紅白煮 じゃがいもの味噌汁 果物	納豆ごはん(軟飯～ごはん) たらのだし煮 紅白煮 じゃがいもの味噌汁 果物	米 じゃがいも 小麦粉 さつまいも	納豆 たら 豆腐 味噌 ヨーグルト 調整粉乳 バナナ	人参 大根 玉ねぎ 長ねぎ キャベツ バナナ なす かぼちゃ
		チーズバンケーキ 野菜スープ	チーズバンケーキ 野菜スープ	チーズバンケーキ 牛乳							ヨーグルトサラダ 野菜スープ	ヨーグルトサラダ 野菜スープ	ヨーグルトサラダ 牛乳		
6 20 (金)		7倍粥～5倍粥 鶏肉と人参の重ね蒸し 翡翠きゅうり 野菜スープ(汁のみ)	5倍粥～軟飯 鶏肉と人参の重ね蒸し 翡翠きゅうり 具だくさん汁 果物	軟飯～ごはん 鶏肉と人参の重ね蒸し 翡翠きゅうり 具だくさん汁 果物	米 じゃがいも パン	鶏肉 豆腐 おから 焼き麩 牛乳	人参 きゅうり 長ねぎ 玉ねぎ 大根 白菜 かぼちゃ	13 27 (金)		7倍粥～5倍粥 鶏肉と夏野菜のトマト煮 ふかし芋 野菜スープ(汁のみ)	5倍粥～軟飯 鶏肉と夏野菜のトマト煮 ふかし芋 豆腐スープ 果物	軟飯～ごはん 鶏肉と夏野菜のトマト煮 ふかし芋 豆腐スープ 果物	米 さつまいも	鶏肉 豆腐 焼き麩 きな粉 調整粉乳 牛乳	ズッキーニ なす 人参 おくら 玉ねぎ 長ねぎ かぼちゃ トマト キャベツ
		かぼちゃクリームサンド 野菜スープ	かぼちゃクリームサンド 野菜スープ	かぼちゃクリームサンド 牛乳							お麩のきな粉クッキー 野菜ポターージュ	お麩のきな粉クッキー 野菜ポターージュ	お麩のきな粉クッキー 牛乳		
7 21 (土)		野菜そうめん ブロッコリーの土佐煮 温野菜	野菜そうめん ブロッコリーの土佐煮 温野菜 果物	野菜そうめん ブロッコリーの土佐煮 温野菜 果物	そうめん さつまいも 米	豚肉 かつお節 チーズ 牛乳	玉ねぎ 長ねぎ 人参 白菜 トマト ブロッコリー かぼちゃ 青のり	14 28 (土)		7倍粥～5倍粥 豚肉と大根の煮物 粉ふき芋 野菜スープ(汁のみ)	5倍粥～軟飯 豚肉と大根の煮物 粉ふき芋 五目汁 果物	軟飯～ごはん 豚肉と大根の煮物 粉ふき芋 五目汁 果物	米 片栗粉 じゃがいも さつまいも	豚肉 鶏肉 味噌 高野豆腐 牛乳	大根 人参 青のり 長ねぎ 玉ねぎ 白菜
		のりごはん(7倍粥～5倍粥) 野菜スープ	のりごはん(5倍粥～軟飯) 野菜スープ	のりごはん(軟飯～ごはん) 牛乳							さつまいもスティック 野菜スープ	さつまいもスティック 野菜スープ	さつまいもスティック 牛乳		

* 上段が午前食、下段が午後食です。完了期は午前補食に牛乳を飲みます。

* 離乳期は「主な材料」に記載されている食材から、離乳の段階や発達に合わせて提供します。

* 今月の魚は したす きれい 鮭 たらです。段階に応じ使用していきます。

* 今月の果物はすいか・めろん・梨・バナナ・ぶどう等を予定しています。

* ご不明な点などありましたらお気軽にお尋ねください。

* 行事、材料等の都合により献立が変更することがありますのでご了承ください。

