

8月 離乳食献立（初期）

赤間保育園発第67号
平成29年8月1日
赤間保育園
園長 小方 圭子

日	曜	主食	午前食	午後食	主な材料(午前食)	(午後食)
1	火	午後お粥	具うどん	大根のやわ煮 玉ねぎのお汁	うどん麺 玉ねぎ ほうれん草 昆布 鰹節	大根 醤油 玉ねぎ いりこ
2	水	お粥	豆腐のやわ煮 人参のお汁	キャベツのしらす煮 じゃが芋のお汁	豆腐 人参 昆布	キャベツ しらす じゃが芋 昆布
3	木	お粥	かぼちゃのやわ煮 人参のお汁	さつまいものやわ煮 白身魚のお汁	南瓜 人参 いりこ	さつまいも 白身魚 人参
4	金	お粥	豆腐のやわ煮 パンパキンスープ	玉ねぎのやわ煮 麩のお汁	豆腐 南瓜	玉ねぎ 麩 人参 昆布
5	土	午後お粥	具うどん	しらすの雑炊 ブロッコリーのやわ煮	うどん麺 玉ねぎ 人参 昆布 鰹節	しらす 昆布 鰹節 ブロッコリー 人参
7	月	お粥	豆腐のやわ煮 じゃが芋のお汁	キャベツのやわ煮 キャロットスープ	豆腐 じゃが芋 いりこ	キャベツ 人参
8	火	お粥	ブロッコリーのやわ煮 玉ねぎのお汁	南瓜のやわ煮 麩のお汁	ブロッコリー 玉ねぎ いりこ	南瓜 麩 人参 昆布
9	水	お粥	豆腐のやわ煮 人参のお汁	じゃが芋のやわ煮 玉ねぎのお汁	豆腐 人参 いりこ	じゃが芋 玉ねぎ 人参 昆布
10	木	午前お粥	ほうれん草のやわ煮 豆腐のお汁	白身魚のうどん	ほうれん草 豆腐 人参 昆布	白身魚 人参 昆布 鰹節
12	土	お粥	しらす粥 玉ねぎのお汁	豆腐のやわ煮 じゃが芋のお汁	しらす 玉ねぎ いりこ	豆腐 じゃが芋 人参 いりこ
14	月	午後お粥	具うどん	大根のやわ煮 麩のお汁	うどん麺 人参 大根 昆布 鰹節	大根 麩 人参 昆布
15	火	お粥	キャベツのやわ煮 人参のお汁	ブロッコリーのやわ煮 じゃが芋のお汁	キャベツ 人参 いりこ	ブロッコリー じゃが芋 いりこ
16	水	お粥	ほうれん草のしらす煮 玉ねぎのお汁	大根のやわ煮 人参のお汁	ほうれん草 しらす 玉ねぎ 昆布	大根 じゃが芋 人参 いりこ
17	木	お粥	南瓜のやわ煮 オニオンスープ	白身魚のやわ煮 麩のお汁	南瓜 玉ねぎ	白身魚 麩 人参 昆布
18	金	午前お粥	ブロッコリーのやわ煮 人参のお汁	具うどん	ブロッコリー 人参 昆布	うどん麺 玉ねぎ 人参 昆布 鰹節
19	土	お粥	豆腐のやわ煮 麩のお汁	さつまいものやわ煮 玉ねぎのお汁	豆腐 麩 人参 昆布	さつまいも 玉ねぎ 人参 いりこ
21	月	お粥	キャベツのしらす煮 じゃが芋のお汁	白身魚のやわ煮 人参のお汁	キャベツ しらす じゃが芋 人参 いりこ	白身魚 人参 いりこ
22	火	お粥	じゃが芋のやわ煮 ブロッコリーのお汁	玉ねぎのやわ煮 豆腐のお汁	じゃが芋 ブロッコリー いりこ	玉ねぎ 豆腐 人参 昆布
23	水	お粥	人参のやわ煮 麩のすまし汁	じゃが芋のやわ煮 ほうれん草のお汁	人参 麩 玉ねぎ 昆布	じゃが芋 人参 ほうれん草 いりこ
24	木	午後お粥	具うどん	豆腐のやわ煮 玉ねぎのお汁	ほうれん草 玉ねぎ 人参 昆布 鰹節	豆腐 ほうれん草 玉ねぎ 昆布
25	金	お粥	南瓜のやわ煮 オニオンスープ	白身魚のやわ煮 キャベツのお汁	南瓜 玉ねぎ	白身魚 キャベツ いりこ
26	土	お粥	じゃが芋のやわ煮 人参のお汁	しらすのやわ煮 玉ねぎのお汁	じゃが芋 人参 昆布	キャベツ しらす 玉ねぎ 人参 昆布
28	月	お粥	マッシュポテト 大根のお汁	豆腐のやわ煮 玉ねぎのお汁	じゃが芋 大根 いりこ	豆腐 人参 玉ねぎ いりこ
29	火	お粥	南瓜のやわ煮 麩のお汁	白身魚のやわ煮 ほうれん草のお汁	南瓜 麩 人参 いりこ	白身魚 ほうれん草 いりこ
30	水	お粥	豆腐のやわ煮 オニオンスープ	マッシュポテト 人参のお汁	ほうれん草 豆腐 人参 玉ねぎ	じゃがいも 人参 昆布
31	木	午後お粥	具うどん	ブロッコリーのやわ煮 じゃが芋のお汁	ブロッコリー 人参 玉ねぎ うどん麺 昆布 鰹節	ブロッコリー 人参 じゃが芋 いりこ

・食材の入荷の都合により、献立の一部が変更になる場合がございます。ご了承ください。
・昆布、かつお節、いりこはだし用で使用しています。