



7月予定献立表(離乳食)



令和4年度

認定こども園市貝たいよう幼稚園

月齢	中期(7・8ヶ月)	後期(9～11ヶ月)
調理形態	つぶつぶ状	歯茎でつぶせる固さ
1 金	チンゲン菜粥 鶏肉とたまねぎのとろとろ煮、さつまいものマッシュ	チンゲン菜入り軟飯 鶏肉とたまねぎのとろとろ煮、ふかしさつまいも
4 月	青のり粥 ブロッコリーのそぼろ煮、人参のやわらか煮	青のり軟飯 ブロッコリーの中華そぼろ煮、スティック人参煮
5 火	全粥 高野豆腐とキャベツのくず煮、さつまいものマッシュ	軟飯 高野豆腐とキャベツのくず煮、ふかしさつまいも
6 水	全粥 鶏肉とほうれん草のスープ煮、人参の甘煮	食パン 鶏肉とほうれん草のケチャップ煮、人参の甘煮
7 木	にゅうめん(キャベツのせ) 煮魚・青菜添え、トマトすりつぶし	にゅうめん(キャベツのせ) 煮魚・青菜添え、トマト&スティックきゅうり
8 金	全粥 豆腐の野菜あんかけ、人参のやわらか煮	軟飯 中華風煮豆腐(にら、ネギ)、スティック人参煮
11 月	全粥 鶏肉とブロッコリーのスープ煮、かぼちゃのマッシュ	軟飯 鶏肉とブロッコリーのスープ煮、茹でかぼちゃ
12 火	全粥 鶏挽肉と豆腐のやわらかつくね、大根と人参のやわらか煮	軟飯 鶏挽肉と豆腐のやわらかつくね、スティック煮野菜(大根、人参)
13 水	全粥 煮魚・小松菜添え、キャベツのくず煮	軟飯 煮魚・小松菜添え、キャベツのくず煮
14 木	全粥 豆腐と野菜のとろみ煮、じゃがいものマッシュ、つぶしバナナ	軟飯 豆腐と野菜のとろみ煮、青のりじゃがいも、バナナ
15 金	しらす粥 白身魚と大根の和風煮、トマトすりつぶし	しらす入り軟飯 白身魚と大根の和風煮、トマト
18 月	海の日	
19 火	全粥 鶏肉と人参の煮物、かぼちゃのマッシュ	軟飯 鶏肉と人参の煮物、茹でかぼちゃ
20 水	全粥 じゃがいもと人参のそぼろ煮、小松菜の煮浸し	食パン 洋風肉じゃが、小松菜の煮浸し
21 木	全粥 煮魚・チンゲン菜添え、さつまいものマッシュ	軟飯 煮魚・チンゲン菜添え、ふかしさつまいも
22 金	全粥 鶏肉とブロッコリーのスープ煮、キャベツの煮びたし	軟飯 鶏肉とブロッコリーのスープ煮、キャベツの煮びたし
25 月	全粥 白身魚と小松菜の和風煮、人参のコロコロ煮	軟飯 白身魚と小松菜の和風煮、人参のコロコロ煮
26 火	トマト粥 鶏肉と大根と人参の煮物、さつまいものマッシュ	トマト軟飯 鶏肉と大根と人参の煮物、ふかしさつまいも
27 水	全粥 鶏挽肉と豆腐のやわらかハンバーグ、かぼちゃのマッシュ	軟飯 鶏挽肉と豆腐のやわらかハンバーグ、茹でかぼちゃ
28 木	全粥 鶏肉じゃが、ほうれん草の煮浸し	軟飯 鶏肉じゃが、ほうれん草の煮浸しおかかのせ
29 金	煮込みうどん(ほうれん草) 豆腐とキャベツの煮物、トマトすりつぶし	煮込みうどん(ほうれん草) 豆腐とキャベツの煮物、トマト