



8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月 | チンゲン菜粥 鶏肉とたまねぎのとろとろ煮、人参のやわらか煮 | チンゲン菜入り軟飯 鶏肉とたまねぎのとろとろ煮、スティック人参煮 |
| 2火 | 全粥 白身魚と人参の煮物、キャベツのスープ煮 | 軟飯 白身魚と人参の煮物、キャベツのスープ煮 |
| 3水 | 青のり粥 鶏肉じゃが、大根のくず煮 | 青のり軟飯 洋風肉じゃが、大根のくず煮 |
| 4木 | 全粥 鶏挽肉と豆腐のやわらかつくね、ほうれん草の煮浸し | 軟飯 鶏挽肉と豆腐のやわらかつくね、ほうれん草の煮浸し |
| 5金 | にゅうめん(小松菜のせ) 鶏肉と人参の和風煮、さつまいものマッシュ | にゅうめん(小松菜のせ) 鶏肉と人参の和風煮、ふかしさつまいも |
| 8月 | 全粥 高野豆腐と青菜のくず煮、人参のコロコロ煮 | 軟飯 高野豆腐と青菜のくず煮、人参のコロコロ煮 |
| 9火 | 全粥 白身魚とキャベツのスープ煮、じゃがいものマッシュ | 軟飯 白身魚とキャベツのケチャップ煮、青のりじゃがいも |
| 10水 | 全粥 鶏肉とブロッコリーのとろみ煮、チンゲン菜と人参の煮びたし | 軟飯 鶏肉とブロッコリーのとろみ煮、チンゲン菜と人参の煮びたし |
| 11木 | 山の日 | |
| 12金 | 小松菜粥 鶏肉と玉ねぎのとろとろ煮、ブロッコリーの煮浸し | 小松菜入り軟飯 鶏肉と玉ねぎのとろとろ煮、ブロッコリーの煮浸しおかのせ |
| 15月 | お弁当の日 | |
| 16火 | お弁当の日 | |
| 17水 | 全粥 高野豆腐とほうれん草の和風煮、人参のやわらか煮 | 軟飯 高野豆腐とほうれん草の和風煮、スティック人参煮 |
| 18木 | 全粥 かぼちゃのそぼろ煮、小松菜の煮浸し | 軟飯 かぼちゃのそぼろ煮、小松菜の煮浸し |
| 19金 | トマト粥 豆腐と野菜のあんかけ煮、きゅうりのだし煮、つぶしバナナ | トマト軟飯 豆腐と野菜の中華あんかけ煮、スティックきゅうり、バナナ |
| 22月 | 全粥 人参のそぼろ煮、ほうれん草のくず煮 | 軟飯 人参のそぼろ煮、ほうれん草のくず煮 |
| 23火 | 全粥 鶏挽肉と豆腐のやわらかハンバーグ、人参のコロコロ煮 | 軟飯 鶏挽肉と豆腐のやわらかハンバーグ、人参のコロコロ煮 |
| 24水 | 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 |
| 25木 | 全粥 鶏肉と大根と人参の煮物、トマトすりつぶし | 軟飯 鶏肉と大根と人参の煮物、トマト |
| 26金 | 全粥 白身魚とキャベツのスープ煮、里芋と人参のやわらか煮 | 軟飯 白身魚とキャベツのケチャップ煮、里芋と人参のやわらか煮 |
| 29月 | 全粥 鶏肉とブロッコリーのくず煮、小松菜の煮浸し | 軟飯 鶏肉とブロッコリーのくず煮、小松菜の煮浸し |
| 30火 | 全粥 豆腐の野菜あんかけ、大根と人参のやわらか煮 | 軟飯 豆腐の野菜あんかけ、スティック煮野菜(大根、人参) |
| 31水 | にゅうめん 鶏肉じゃが、きゅうりのだし煮、つぶしバナナ | にゅうめん 鶏肉じゃが、スティックきゅうり、バナナ |