

8月献立 【離乳食】		実習保育園		
モグモグつぶし期(7~8か月ごろ)		モグモグかみ期(9~11か月ごろ)		
	【主食】	【副食】	【主食】	【副食】
1(月)	8倍粥程度	パンフキンシチュー わかめスープ	5倍粥	ハンフキンシチュー フレンチサラダ わかめスープ フルーツ
2(火)	8倍粥程度	鶏肉の甘煮 青菜と玉ねぎの味噌汁	5倍粥	鶏肉の照り焼き マカロニソテー 青菜と玉ねぎの味噌汁 フルーツ
3(水)	8倍粥程度	茄子と豚肉のみそ煮込み 洋風かき玉汁	5倍粥	茄子と豚肉のみそ炒め ほうれん草のゴマ和え 洋風かき玉汁 フルーツ
4(木)	8倍粥程度	里芋と蒟蒻のそぼろ煮 豆腐とわかめの味噌汁	5倍粥	里芋と蒟蒻のそぼろ煮 ブロッコリーのお浸し 豆腐とわかめの味噌汁 フルーツ
5(金)	8倍粥程度	肉じゃが キャベツともやしの味噌汁	5倍粥	肉じゃが わかめサラダ キャベツともやしの味噌汁 フルーツ
6(土)	8倍粥程度	ふっくら卵と鶏そぼろ 野菜ポトフ	5倍粥	ふっくら卵と鶏そぼろ ほうれん草のゴマ和え 野菜ポトフ フルーツ
8(月)	8倍粥程度	野菜のクリーム煮 大根と青菜のスープ	5倍粥	野菜のクリーム煮 ツナそぼろ 大根と青菜のスープ フルーツ
9(火)	8倍粥程度	チキンピカタ わかめとえのきのすまし汁	5倍粥	チキンピカタ 小松菜と切り干し大根のゴマ和え わかめとえのきのすまし汁 フルーツ
10(水)	8倍粥程度	豚肉と白滝の甘煮 キャベツとハムのスープ	5倍粥	豚肉と白滝の炒め煮 ほうれん草のお浸し キャベツとハムのスープ フルーツ
11(木)				
12(金)	8倍粥程度	すき焼風煮 キャベツと玉ねぎの味噌汁	5倍粥	すき焼風煮 マッシュポテト キャベツと玉ねぎの味噌汁 フルーツ
13(土)	8倍粥程度	魚 豚汁	5倍粥	魚 粉ふきいも 豚汁 フルーツ
15(月)	8倍粥程度	大豆のシチュー 茄子と玉ねぎの味噌汁	5倍粥	大豆のシチュー ウィンナー 茄子と玉ねぎの味噌汁 フルーツ
16(火)	8倍粥程度	ニョッキのトマトソース オニオンスープ	5倍粥	ニョッキのトマトソース トルティーヤ オニオンスープ フルーツ
17(水)	8倍粥程度	鶏肉のゴマみそ煮 小松菜とえのきのすまし汁	5倍粥	鶏肉のゴマみそ焼き 濃縮しキャベツ 小松菜とえのきのすまし汁 フルーツ
18(木)	8倍粥程度	豚肉のケチャップ煮 キャベツともやしのスープ	5倍粥	豚肉のケチャップ煮 スパゲティソテー キャベツともやしのスープ フルーツ
19(金)	8倍粥程度	チキンのミルク煮 野菜スープ	5倍粥	タンドリーチキン マッシュポテト 野菜スープ フルーツ
20(土)	8倍粥程度	豚肉の味噌煮 具たくさん味噌汁	5倍粥	豚肉のしょうが焼き ほうれん草のバター炒め 具たくさん味噌汁 フルーツ
22(月)	8倍粥程度	チキンのミルク煮 コーンスープ	5倍粥	チキンのミルク煮 春雨サラダ コーンスープ フルーツ
23(火)	8倍粥程度	凍り豆腐とキャベツのみそ煮 わかめと人参のすまし汁	5倍粥	凍り豆腐とキャベツのみそ炒め マカロニソテー わかめと人参のすまし汁 フルーツ
24(水)	8倍粥程度	豚肉とビーフンの煮込み オクラとえのきのすまし汁	5倍粥	豚肉とビーフンの炒め物 きゅうりの塩もみ オクラとえのきのすまし汁 フルーツ
25(木)	8倍粥程度	ホークビーンズ そうめん汁	5倍粥	ホークビーンズ わかめサラダ そうめん汁 フルーツ
26(金)	8倍粥程度	変わりオムレツ ほうれん草の味噌汁	5倍粥	変わりオムレツ ツナそぼろ ほうれん草の味噌汁 フルーツ
27(土)	8倍粥程度	ハンバーグ 玉ねぎとじゃがいもの味噌汁	5倍粥	ハンバーグ もやしとほうれん草のナムル 玉ねぎとじゃがいもの味噌汁 フルーツ
29(月)	8倍粥程度	クリームシチュー 春雨スープ	5倍粥	クリームシチュー 中華サラダ 春雨スープ フルーツ
30(火)	8倍粥程度	魚 麩とわかめの味噌汁	5倍粥	魚 ポテトサラダ 麩とわかめの味噌汁 フルーツ
31(水)	8倍粥程度	八宝菜 じゃがいもと玉ねぎの味噌汁	5倍粥	八宝菜 マカロニサラダ じゃがいもと玉ねぎの味噌汁 フルーツ

美味しい夏野菜をたくさん食べよう!

夏野菜には暑い夏を乗り越えるための栄養素がたくさん含まれています。
今が旬の夏野菜を食べて元気に夏を乗り越えましょう!

※ 魚調理の日は仕入れの状況により献立を決めさせていただきます。

