



令和元年8月離乳午前食献立表 No. 1



日付		曜	午 前 食		
			中期前半食	中期後半食	後期食
9	23	金	①パンがゆ ②さつま芋のコーンミルクスープ ③鶏ひき肉とほうれん草煮 ④人参煮	①トースト ②さつま芋のコーンミルクスープ ③鶏ひき肉とほうれん草煮 ④人参煮	①トースト ②さつま芋のコーンミルクスープ ③鶏レバーとほうれん草ソテー ④人参煮
10	24	土	①にゅうめん（しらす・ほうれん草・人参） ②豆腐のあんかけ煮	①にゅうめん（しらす・ほうれん草・人参） ②豆腐のあんかけ煮	①にゅうめん（しらす・ほうれん草・人参） ②豆腐のあんかけ煮
	26	月	①5分がゆ ②キャベツのみぞ汁 ③白身魚煮 ④小松菜人参煮	①全がゆ ②キャベツのみぞ汁 ③白身魚煮 ④小松菜人参煮	①軟飯 ②キャベツのみぞ汁 ③白身魚ソテー ④小松菜人参サラダ
13	27	火	①5分がゆ ②人参のみぞ汁 ③ピーマンそぼろあん ④トマト煮	①全がゆ ②人参のみぞ汁 ③ピーマンそぼろあん ④トマト煮	①軟飯 ②人参のみぞ汁 ③ピーマンそぼろあん ④トマト煮
14	28	水	①5分がゆ ②チンゲン菜のすまし汁 ③鶏ひきとじやが芋煮 ④人参煮	①全がゆ ②チンゲン菜のすまし汁 ③鶏ひきとじやが芋煮 ④人参煮	①ひじきご飯（軟飯） ②チンゲン菜とちやのすまし汁 ③鶏レバーとじやが芋煮 ④人参煮
1	15/29	木	①5分がゆ ②玉ねぎのみぞ汁 ③ささみあんかけ ④きゅうり煮	①全がゆ ②玉ねぎのみぞ汁 ③ささみあんかけ ④きゅうり煮	①軟飯 ②玉ねぎのみぞ汁 ③ささみあんかけ ④きゅうり煮
2	16/30	金	①5分がゆ ②大根のすまし汁 ③鶏ひき肉野菜煮 ④南瓜煮	①全がゆ ②大根のすまし汁 ③鶏ひき肉野菜煮 ④南瓜煮	①軟飯 ②大根のすまし汁 ③鶏ひき肉野菜炒め ④南瓜煮
3	17/31	土	①あんかけにゅうめん（鶏ひき肉・野菜） ②白菜煮 ③いんげん煮	①あんかけにゅうめん（鶏ひき肉・野菜） ②白菜煮 ③いんげん煮	①あんかけにゅうめん（鶏ひき肉・野菜） ②白菜煮 ③いんげんソテー
5	19	月	①5分がゆ ②キャベツのみぞ汁 ③白身魚の味噌煮 ④チンゲン菜とコーン煮	①全がゆ ②キャベツのみぞ汁 ③白身魚の味噌煮 ④チンゲン菜とコーン煮	①軟飯 ②キャベツのみぞ汁 ③白身魚の味噌煮 ④チンゲン菜とコーン煮
6	20	火	①5分がゆ ②玉ねぎのスープ ③じゃが芋のそぼろあんかけ ④キャベツとコーン煮	①全がゆ ②玉ねぎのスープ ③じゃが芋のそぼろあんかけ ④キャベツとコーン煮	①軟飯 ②玉ねぎのスープ ③じゃが芋のそぼろあんかけ ④キャベツとコーン煮
7	21	水	①5分がゆ ②さつま芋のみぞ汁 ③豆腐と人参煮 ④もやしと胡瓜煮	①全がゆ ②さつま芋のみぞ汁 ③豆腐と人参煮 ④もやしと胡瓜煮	①軟飯 ②さつま芋のみぞ汁 ③豆腐と人参煮 ④もやしと胡瓜ナムル風
8	/	水	①あんかけにゅうめん（鶏ひき肉・トマト） ②キャベツのスープ ③じゃが芋とアスパラ煮	①あんかけにゅうめん（鶏ひき肉・トマト） ②キャベツのスープ ③じゃが芋とアスパラ煮	①あんかけパスタ（鶏ひき肉・トマト） ②キャベツのスープ ③じゃが芋とアスパラバターソテー

22	☆	木	①5分がゆ ②キャベツのスープ ③鶏肉煮 ④胡瓜人参煮	①全がゆ ②キャベツのスープ ③鶏肉煮 ④胡瓜人参煮	①軟飯 ②キャベツのスープ ③鶏肉トマト煮 ④胡瓜人参サラダ
----	---	---	--------------------------------	-------------------------------	-----------------------------------

日付		曜	午 後 食		
			中期前半食	中期後半食	後期食
9	23	金	①5分がゆ ②人参のみぞ汁 ③白身魚煮 ④大根煮	①全がゆ ②人参のみぞ汁 ③白身魚煮 ④大根煮	①軟飯 ②人参のみぞ汁 ③白身魚煮 ④大根煮
10	24	土	①5分がゆ ②玉ねぎのみぞ汁 ③キャベツのそぼろあん ④ほうれん草煮	①全がゆ ②玉ねぎのみぞ汁 ③キャベツのそぼろあん ④ほうれん草煮	①ごまおにぎり（軟飯） ②玉ねぎのみぞ汁 ③キャベツのそぼろあん ④ほうれん草煮
	26	月	①にゅうめん（キャベツ・人参） ③豆腐と鶏ひき肉煮 ④玉ねぎ煮	①にゅうめん（キャベツ・人参） ③豆腐と鶏ひき肉煮 ④玉ねぎ煮	①にゅうめん（キャベツ・人参） ③豆腐と鶏ひき肉煮 ④玉ねぎソテー
13	27	火	①パン粥 ②キャベツのスープ ③白身魚の煮つけ ④人参煮	①トースト ②キャベツのスープ ③白身魚の煮つけ ④きなこ人参	①トースト ②キャベツのスープ ③白身魚のムニエル ④きなこ人参
14	28	水	①5分がゆ ②玉ねぎのすまし汁 ③豆腐挽肉煮 ④白菜煮	①全がゆ ②玉ねぎのすまし汁 ③豆腐挽肉煮 ④白菜煮	①おにぎり（軟飯） ②玉ねぎのすまし汁 ③豆腐挽肉煮 ④白菜煮
1	15/29	木	①パン粥 ②白菜のスープ ③しらす人参 ④じゃが芋玉ねぎ煮	①トースト ②白菜のスープ ③しらす人参 ④じゃが芋玉ねぎ煮	①チーズトースト ②白菜のスープ ③しらす人参 ④じゃが芋玉ねぎ煮
2	16/30	金	①5分かゆ②もやしのみぞ汁 ②ささみあんかけ ③小松菜煮	①全かゆ②もやしのみぞ汁 ②ささみあんかけ ③小松菜煮	①軟飯②もやしのみぞ汁 ②ささみからあげ ③小松菜ソテー
3	17/31	土	①5分かゆ②大根のみぞ汁 ③じゃが芋挽肉煮 ④かぶと人参煮	①全がゆ ②大根のみぞ汁 ③じゃが芋挽肉煮 ④かぶと人参煮	①軟飯 ②大根のみぞ汁 ③じゃが芋挽肉煮 ④かぶと人参煮
5	19	月	①パン粥 ②チンゲン菜のスープ ③鶏ひき肉と人参煮 ④胡瓜煮	①トースト ②チンゲン菜のスープ ③鶏ひき肉と人参煮 ④胡瓜煮	①チーズパン ②チンゲン菜のスープ ③鶏ひき肉と人参煮 ④胡瓜煮
6	20	火	①5分かゆ②もやしのスープ ③白身魚煮 ④玉ねぎ人参煮	①全がゆ ②もやしのスープ ③白身魚煮 ④玉ねぎ人参煮	①軟飯 ②もやしのスープ ③白身魚フライ ④玉ねぎ人参煮
7	21	水	①5分粥 ②人参のスープ ③しらすとじゃが芋煮 ④キャベツとフルーツ煮	①全がゆ ②人参のスープ ③しらすとじゃが芋煮 ④キャベツとフルーツ煮	①軟飯 ②人参のスープ ③しらすとじゃが芋煮 ④キャベツとフルーツのサラダ
8	/	木	①5分がゆ ②キャベツのみぞ汁 ③豆腐と人参煮 ④チンゲン菜煮	①全がゆ ②キャベツのみぞ汁 ③豆腐と人参煮 ④チンゲン菜煮	①青海苔おにぎり ②キャベツのみぞ汁 ③豆腐と人参煮 ④チンゲン菜ソテー

22	☆	木	①5分がゆ ②お麸のみぞ汁 ③白身魚煮 ④ほうれん草人参煮	①全がゆ ②お麸のみぞ汁 ③白身魚煮 ④ほうれん草人参煮	①軟飯 ②お麸のみぞ汁 ③白身魚煮 ④ほうれん草人参ソテー
----	---	---	----------------------------------	---------------------------------	----------------------------------

材料の都合により献立を変更することがございます。ご了承下さい。



日付		曜	午前おやつ	午前食	午後食	主な材料		
						熟や力になるもの	血や肉になるもの	体の調子を整えるもの
9	23	金	①クラッカー	①ジャムサンド ②さつま芋のシチュー ③大豆とウィンナーソテー ④フルーツ	①牛乳 ②鮭わかめおにぎり ③かぶのみそ汁 ④フルーツ	食パン いちごジャム さつま芋 米・白ごま	大豆 ワインナー 牛乳・バター 鮭・鶏肉	玉ねぎ・人参 もやし ほうれん草 わかめ
10	24	土	①牛乳	①ツナそうめん ②厚揚げのケチャップ炒め ③フルーツ	①牛乳 ②焼おにぎり ③玉ねぎのみそ汁 ④フルーツ	そうめん 油・米	ツナ 厚揚げ 鶏ひき肉 牛乳	ほうれん草・人参 ピーマン コーン・玉ねぎ
/	26	月	①クラッcker	①ご飯②みそ汁（わかめ・あさつき） ③さばの梅焼き ④中華風納豆サラダ ⑤フルーツ	①牛乳 ②人参ケーキ ③キャベツのスープ ④フルーツ	米・油 バター	鯖・卵 牛乳 味噌 納豆	わかめ・あさつき 小松菜 人参 もやし
13	27	火	①ビスケット	①ご飯②中華スープ（ニラ・春雨） ③豚肉とピーマンの炒め物 ④冷やしトマト ⑤フルーツ	①牛乳 ②黒糖蒸しパン ③人参のスープ ④フルーツ	米 油 ごま 春雨	豚肉 牛乳	にら・ピーマン トマト もやし たまねぎ 人参 たけのこ
14	28	水	①マンナ	①ひじきとツナのご飯 ②清汁（もやし・チンゲン菜） ③カレー肉じゃが ④フルーツ	①オレンジジュース ②牛乳もち ③玉ねぎのみそ汁 ④フルーツ	米 じゃが芋 油	ツナ・油揚げ 黄な粉 豚肉 牛乳	ひじき・人参 チンゲン菜 玉ねぎ・いんげん もやし
1	15/29	木	①牛乳	①ご飯②みそ汁（板麩・長ねぎ） ③鶏肉の甘酢あんかけ ④春雨のサラダ ⑤フルーツ	①牛乳 ②白菜のスープ ③マヨネーズ ④フルーツ	米 麩 ごま 春雨 マカロニ マヨネーズ	鶏肉 牛乳 ツナ バター	長ねぎ 玉ねぎ 人参 あさつき キャベツ 胡瓜 人参
2	16/30	金	①クラッcker	①ピピンバ弁 ②みそ汁（大根・しめじ） ③南瓜の煮つけ ④フルーツ	①グレープジュース ②フルーツヨーグルト ③小松菜のみそ汁 ④フルーツ	米 南瓜	豚肉 味噌 ヨーグルト	しめじ・みつば 大根 みかん缶 もやし 白桃缶 にら・人参
3	17/31	土	①牛乳	①五目うどん ②じゃが芋ソテー ③フルーツ	①牛乳 ②ガーリックチャーハン ③大根のみそ汁 ④フルーツ	乾うどん・油 じゃが芋 米	豚肉 牛乳 ベーコン	白菜・人参 大根・椎茸 もやし・長ねぎ いんげん・ピーマン
5	19	月	①クラッcker	①ご飯②清汁（長ねぎ・わかめ） ③白身魚のケッチャップあん ④チンゲン菜のソテー ⑤フルーツ	①牛乳 ②アップルヨーグルトケーキ ③チンゲン菜のスープ ④フルーツ	米 油・バター ホット・ミックス	カレイ ヨーグルト 卵・牛乳 バター	長ねぎ・わかめ・りんご キャベツ・コーン チンゲン菜・ピーマン 人参・コーン・玉ねぎ
6	20	火	①ビスケット	①ドライカレー ②中華スープ（ねぎ・えのき） ③コーンサラダ ④フルーツ	①牛乳 ②あんトースト ③もやしのスープ ④フルーツ	米 マヨネーズ 食パン	豚挽肉 マーガリン 小豆 牛乳	玉ねぎ 人参 ピーマン レーズン キャベツ コーン えのき 長ねぎ きゅうり
7	21	水	①マンナ	①菜めしご飯 ②みそ汁（さつま芋・玉葱） ③えびの炒り豆腐 ④ナムル⑤フルーツ	①牛乳 ②肉味噌スパゲティ ③大根のスープ ④フルーツ	米 さつま芋 ごま	豚ひき肉 味噌・卵 牛乳 とうふ・エビ	絹さや・人参 もやし・長ねぎ 玉ねぎ・グリンピース 胡瓜
8	/	木	①牛乳	①冷やし中華 ②清汁（キャベツ・わかめ） ③じゃが芋とアスパラソテー ④フルーツ	①牛乳 ②昆布おにぎり ③キャベツのみそ汁 ④フルーツ	中華麺 じゃが芋 油 米	ウインナー 鶏肉 ツナ ヨーグルト 卵	わかめ・キャベツ 玉ねぎ・アスパラ 昆布 トマト・胡瓜

★誕生日会★

22		木	①クラッcker	①ケチャップライス②スープ（キャベツ・コーン） ③タンドリーチキン ④スパゲティツナサラダ ⑤トマト⑥フルーツ	①りんごジュース ②お誕生日ケーキ ③クッキー ④ホイップクリーム	米・油 スパゲティ マヨネーズ	ウインナー 鶏肉 ツナ ヨーグルト 卵	人参 ピーマン コーン 胡瓜 トマト キャベツ コーン あさつき
----	--	---	----------	--	--	-----------------------	------------------------------	---