

令和5年8月離乳午朝食献立表 No. 1

日付	曜	午 前 食			
		中期前半食	中期後半食	後期食	
1/15	29	火	①五分粥 ②玉ねぎのスープ ③野菜のそぼろあんかけ ④人参もやし煮	①全粥 ②玉ねぎのスープ ③野菜のそぼろあんかけ ④人参もやし煮	①軟飯 ②玉ねぎのスープ ③野菜のそぼろあんかけ ④人参もやしサラダ
2/16	30	水	①五分粥 ②もやしのすまし汁 ③肉じゃが風 ④チンゲン菜煮	①全粥 ②もやしのすまし汁 ③肉じゃが風 ④チンゲン菜煮	①軟飯 ②もやしのすまし汁 ③肉じゃが ④チンゲン菜ソテー
3/17	31	木	①五分粥 ②玉ねぎのみそ汁 ③ささみあんかけ ④きゅうり人参煮	①全粥 ②玉ねぎのみそ汁 ③ささみあんかけ ④きゅうり人参煮	①軟飯 ②玉ねぎのみそ汁 ③ささみあんかけ ④きゅうり人参煮
4	18	金	①五分粥 ②大根のすまし汁 ③鶏ひき肉野菜炒め ④南瓜煮	①全粥 ②大根のすまし汁 ③鶏ひき肉野菜炒め 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
5	19	土	①あんかけにゅうめん(鶏ひき肉・野菜) ③人参煮 ④いんげん煮	①あんかけにゅうめん(鶏ひき肉・野菜) ③人参煮 ④いんげん煮	①あんかけにゅうめん(鶏ひき肉・野菜) ③人参煮 ④いんげんソテー
7	21	月	①五分粥 ②キャベツのみそ汁 ③白身魚の胡麻味噌焼き ④チンゲン菜煮	①全粥 ②キャベツのみそ汁 ③白身魚の胡麻味噌焼き ④チンゲン菜煮	①軟飯 ②キャベツのみそ汁 ③白身魚の胡麻味噌焼き ④チンゲン菜ソテー
8	22	火	①五分粥 ②人参のみそ汁 ③ピーマンそぼろあん ④じゃがいも煮	①全粥 ②人参のみそ汁 ③ピーマンそぼろあん ④じゃがいも煮	①軟飯 ②人参のみそ汁 ③ピーマンそぼろあん ④じゃがいも煮
9	/	水	①五分粥 ②さつまいものみそ汁 ③豆腐と人参煮 ④もやしと胡瓜煮	①全粥 ②さつまいものみそ汁 ③豆腐と人参煮 ④もやしと胡瓜煮	①軟飯 ②さつまいものみそ汁 ③豆腐と人参煮 ④もやしと胡瓜ナムル風
10	24	木	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 ④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 ④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 ④じゃが芋とアスパラソテー
/	25	金	①五分粥 ②人参のスープ ③じゃが芋とひき肉煮 ④もやし胡瓜煮	①全粥 ②人参のスープ ③じゃが芋とひき肉煮 ④もやし胡瓜煮	①軟飯 ②人参のスープ ③じゃが芋と豆腐煮 ④もやし胡瓜煮
12	26	土	①にゅうめん(しらす・ほうれん草・人参) ③豆腐のあんかけ煮	①にゅうめん(しらす・ほうれん草・人参) ③豆腐のあんかけ煮	①にゅうめん(しらす・ほうれん草・人参) ③豆腐のあんかけ煮
14	28	月	①五分粥 ②キャベツのみそ汁 ③白身魚煮 ④小松菜人参煮	①全粥 ②キャベツのみそ汁 ③白身魚ソテー ④小松菜人参煮	①軟飯 ②キャベツのみそ汁 ③白身魚ソテー ④小松菜人参サラダ
23	☆	水	①五分粥 ②キャベツのスープ ③鶏肉トマト煮 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	①軟飯 ②お麩のみそ汁 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。

令和5年8月離乳午後食献立表 No. 2

日付	曜	午 後 食			
		中期前半食	中期後半食	後期食	
1/15	29	火	①五分粥 ②もやしのスープ ③白身魚煮 ④さつまいも人参煮	①全がゆ ②もやしのスープ ③白身魚フライ ④さつまいも人参煮	①軟飯 ②もやしのスープ ③白身魚フライ ④さつまいも人参煮
2/16	30	水	①五分粥 ②キャベツのすまし汁 ③豆腐挽肉煮 ④いんげん煮	①全がゆ ②キャベツのすまし汁 ③豆腐挽肉煮 ④いんげん煮	①軟飯 ②キャベツのすまし汁 ③豆腐挽肉煮 ④いんげん煮
3/17	31	木	①パンがゆ 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
4	18	金	①五分粥②人参のみそ汁 ③白身魚煮 ④小松菜煮	①全がゆ②人参のみそ汁 ③白身魚あんかけ ④小松菜ソテー	①軟飯②人参のみそ汁 ③白身魚あんかけ ④小松菜ソテー
5	19	土	①五分粥 ②大根のみそ汁 ③南瓜挽肉煮 ④胡瓜と人参煮	①全がゆ②大根のみそ汁 ③南瓜挽肉煮 ④胡瓜と人参煮	①軟飯 ②大根のみそ汁 ③南瓜挽肉煮 ④胡瓜と人参煮
7	21	月	①五分粥 ②チンゲン菜のスープ ③鶏肉と人参煮 ④キャベツ煮	①全がゆ ②チンゲン菜のスープ ③鶏肉と人参煮 ④キャベツソテー	①軟飯 ②チンゲン菜のスープ ③鶏肉と人参煮 ④キャベツソテー
8	22	火	①パンがゆ ②キャベツのすまし汁 ③白身魚煮④さつまいも人参煮	①トースト ②キャベツのすまし汁 ③白身魚のムニエル④じゃが芋人参煮	①トースト ②キャベツのすまし汁 ③白身魚のムニエル④じゃが芋人参煮
9	/	水	①五分粥 ②大根のスープ ③しらすとじゃが芋煮 ④ピーマン炒め	①全がゆ ②大根のスープ ③しらすとじゃが芋煮 ④ピーマン炒め	①軟飯 ②大根のスープ ③しらすとじゃが芋煮 ④ピーマン炒め
10	24	木	①五分粥 ②人参のみそ汁 ③豆腐と人参煮 ④チンゲン菜ソテー	①全がゆ ②キャベツのみそ汁 ③豆腐と人参煮 ④チンゲン菜ソテー	①青海苔軟飯 ②キャベツのみそ汁 ③豆腐と人参煮 ④チンゲン菜ソテー
/	25	金	①五分粥 ②もやしのみそ汁 ③白身魚煮 ④かぶ煮	①全がゆ ②もやしのみそ汁 ③白身魚煮 ④かぶ煮	①軟飯 ②もやしのみそ汁 ③白身魚煮 ④かぶ煮
12	26	土	①五分粥 ②玉ねぎのみそ汁 ③南瓜のそぼろ煮 ④ほうれん草煮	①全がゆ ②玉ねぎのみそ汁 ③南瓜のそぼろあん ④ほうれん草ソテー	①ごま軟飯 ②玉ねぎのみそ汁 ③南瓜のそぼろあん ④ほうれん草ソテー
14	28	月	①にゅうめん(キャベツ・人参) ③豆腐と鶏ひき肉煮 ④ブロッコリー煮	①にゅうめん(キャベツ・人参) ③豆腐と鶏ひき肉煮 ④ブロッコリーソテー	①にゅうめん(キャベツ・人参) ③豆腐と鶏ひき肉煮 ④ブロッコリーソテー
23	☆	水	①五分粥 ②お麩のみそ汁 ③白身魚煮 ④ほうれん草人参煮	①全がゆ ②お麩のみそ汁 ③白身魚煮 ④ほうれん草人参ソテー	①軟飯 ②お麩のみそ汁 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。