


 令和2年7月離乳食献立表 No. 1

日付		曜	初期食	
6	20	月	粥ペースト さつま芋ポタージュ	小松菜マッシュ 人参マッシュ
7	21	火	粥ペースト 南瓜ポタージュ	きゅうりマッシュ ほうれん草マッシュ
8	22	水	粥ペースト キャベツポタージュ	玉ねぎマッシュ きゅうりマッシュ
9	30	木	粥ペースト 玉ねぎポタージュ	南瓜マッシュ きゅうりマッシュ
10	31	金	粥ペースト 大根ポタージュ	キャベツマッシュ 人参マッシュ
11	25	土	粥ペースト 人参ポタージュ	キャベツマッシュ さつま芋マッシュ
13	27	月	粥ペースト チンゲン菜ポタージュ	じゃが芋マッシュ 玉ねぎマッシュ
14	28	火	粥ペースト 小松菜ポタージュ	人参マッシュ きゅうりマッシュ
1	15・29	水	粥ペースト 玉ねぎポタージュ	人参マッシュ 大根マッシュ
2	16	木	粥ペースト 南瓜ポタージュ	玉ねぎマッシュ ほうれん草マッシュ
3	17	金	粥ペースト 大根ポタージュ	ブロッコリーマッシュ 玉ねぎマッシュ
4	18	土	粥ペースト 人参ポタージュ	大根マッシュ じゃが芋マッシュ

☆材料の都合により献立を変更することがあります

城山保育園 上石原



日付		曜	午前食				
			中期前半		中期後半		後期食
6	20	月	①7倍粥 ②さつま芋のみぞ汁 ③カレイ煮 ④小松菜と人参煮		①5倍粥 ②さつま芋のみぞ汁 ③カレイ煮 ④小松菜と人参煮		①3倍粥 ②さつま芋のみぞ汁 ③カレイ照り焼き ④小松菜と人参煮
7	21	火	①7倍粥 ②みつばのスープ ③ささみあん ④白菜とほうれん草煮		①5倍粥 ②みつばのスープ ③ささみあん ④白菜とほうれん草煮		①3倍粥 ②みつばのスープ ③鶏肉団子 ④白菜とほうれん草煮
8	22	水	①7倍粥 ②キャベツのみぞ汁 ③鶏そぼろと玉ねぎ煮 ④胡瓜煮		①5倍粥 ②キャベツのみぞ汁 ③鶏そぼろと玉ねぎ煮 ④胡瓜煮		①3倍粥 ②キャベツのみぞ汁 ③鶏そぼろと玉ねぎ炒め ④胡瓜煮
9	/	木	①にゅうめん(玉ねぎ・しらす) ④きゅうり煮 ④南瓜煮		①にゅうめん(玉ねぎ・しらす) ④きゅうり煮 ④南瓜煮		①にゅうめん(玉ねぎ・しらす) ④きゅうり煮 ④南瓜煮
10	/	金	①7倍粥 ②大根のスープ ③ささみあん ④キャベツとコーン煮		①5倍粥 ②大根のスープ ③ささみあん ④キャベツとコーン煮		①3倍粥 ②大根のスープ ③ささみあん ④キャベツとコーン煮
11	25	土	①煮込みうどん(鶏ひき肉・人参) ④さつま芋煮 ④キャベツ煮		①煮込みうどん(鶏ひき肉・人参) ④さつま芋煮 ④キャベツ煮		①煮込みうどん(鶏ひき肉・人参) ④さつま芋煮 ④キャベツ煮
13	27	月	①7倍粥 ②チンゲン菜のみぞ汁 ③白身魚のみぞ煮 ④じゃが芋煮		①5倍粥 ②チンゲン菜のみぞ汁 ③白身魚のみぞ煮 ④じゃが芋煮		①3倍粥 ②チンゲン菜のみぞ汁 ③白身魚のみぞ焼き④じゃが芋煮
14	28	火	①7倍粥 ②小松菜のみぞ汁 ③豆腐のそぼろあん ④胡瓜煮		①5倍粥 ②小松菜のみぞ汁 ③豆腐のそぼろあん ④胡瓜煮		①3倍粥 ②小松菜のみぞ汁 ③豆腐のそぼろあん ④胡瓜煮
1	15・29	水	①7倍粥 ②玉ねぎスープ ③人参とひき肉煮 ④大根煮		①5倍粥 ②玉ねぎスープ ③人参とひき肉煮 ④大根煮		①3倍粥 ②玉ねぎスープ ③人参の鶏肉団子 ④大根煮
2	16・30	木	①7倍粥 ②キャベツのスープ ③ささみと玉ねぎ煮 ④ほうれん草煮		①5倍粥 ②キャベツのスープ ③ささみと玉ねぎ煮 ④ほうれん草煮		①3倍粥 ②キャベツのスープ ③ささみと玉ねぎ煮 ④ほうれん草煮
3	17・31	金	①7倍粥 ②もやしのみぞ汁 ③しらすと玉葱煮 ④ブロッコリー煮		①5倍粥 ②もやしのみぞ汁 ③しらすと玉葱煮 ④ブロッコリー煮		①3倍粥 ②もやしのみぞ汁 ③しらすと玉葱炒め ④ブロッコリー煮
4	18	土	①煮込みうどん(鶏ひき肉・人参) ④じゃが芋煮 ④大根煮		①煮込みうどん(鶏ひき肉・人参) ④じゃが芋煮 ④大根煮		①煮込みうどん(鶏ひき肉・人参) ④じゃが芋のソテー ④大根煮

日付	曜	午後食		
		中期前半	中期後半	後期食
6 20	月	①7倍粥 ②人参のスープ ③豆腐のみぞ煮 ④キャベツ煮	①5倍粥 ②人参のスープ ③豆腐のみぞ煮 ④キャベツ煮	①3倍粥 ②人参のスープ ③豆腐のみぞ煮 ④キャベツ炒め
7 21	火	①にゅうめん(かぶ) ③人参としらす煮 ④さつま芋煮	①にゅうめん(かぶ) ③人参としらす煮 ④さつま芋煮	①にゅうめん(かぶ) ③人参としらす煮 ④さつま芋煮
8 22	水	①7倍粥 ②麸のスープ ③白身魚煮 ④人参煮	①5倍粥 ②麸のスープ ③白身魚煮 ④人参煮	①3倍粥 ②ほうれん草と麸のスープ ③白身魚煮 ④人参煮
9	木	①7倍粥 ②人参のスープ ③ささみと玉ねぎ煮 ④白菜煮	①5倍粥 ②人参のスープ ③ささみと玉ねぎ煮 ④白菜煮	①3倍粥 ②人参のスープ ③鶏肉団子 ④白菜煮
10	金	①5分がゆ ②じゃが芋のみぞ汁 ③人参とひき肉煮 ④玉ねぎ煮	①5倍粥 ②じゃが芋のみぞ汁 ③人参とひき肉煮 ④玉ねぎ煮	①3倍粥 ②じゃが芋のみぞ汁 ③人参とひき肉煮 ④玉ねぎ煮
11 25	土	①7倍粥 ②大根のみぞ汁 ③胡瓜としらす煮 ④さつま芋煮	①5倍粥 ②大根のみぞ汁 ③胡瓜としらす煮 ④さつま芋煮	①3倍粥 ②大根のみぞ汁 ③胡瓜としらす炒め ④さつま芋煮
13 27	月	①7倍粥 ②ちやしスープ ③鶏ひき肉とチングン菜煮 ④じゃが芋煮	①5分がゆ ②ちやしのスープ ③鶏ひき肉とチングン菜煮 ④じゃが芋煮	①3倍粥 ②ちやしのスープ ③鶏ひき肉とチングン菜煮 ④じゃが芋煮
14 28	火	①7倍粥 ②玉ねぎのスープ ③白身魚煮 ④さつま芋煮	①5倍粥 ②玉ねぎのスープ ③白身魚煮 ④さつま芋煮	①3倍粥 ②玉ねぎのスープ ③白身魚照り焼き ④さつま芋煮
1 15/29	水	①にゅうめん(人参) ④ピーマンとひき肉煮 ④キャベツ煮	①にゅうめん(人参) ④ピーマンとひき肉煮 ④キャベツ煮	①にゅうめん(人参) ④ピーマンとひき肉煮 ④キャベツ煮
2 16/30	木	①7倍粥 ②南瓜のみぞ汁 ③白身魚煮 ④人参煮	①5倍粥 ②南瓜のみぞ汁 ③白身魚煮 ④きなこ人参	①3倍粥 ②南瓜のみぞ汁 ③白身魚煮 ④きなこ人参
3 17/31	金	①7倍粥 ②キャベツのスープ ③豆腐の煮物 ④もやしと人参煮	①5倍粥 ②キャベツのスープ ③豆腐の煮物 ④もやしと人参煮	①3倍粥 ②キャベツのスープ ③豆腐炒め ④もやしと人参煮
4 18	土	①7倍粥 ②麸のスープ ③白身魚煮 ④キャベツ煮	①5倍粥 ②麸のスープ ③白身魚煮 ④キャベツ煮	①3倍粥 ②ほうれん草と麸のスープ ③白身魚の照り焼き ④キャベツソテー

## 令和2年7月 完了食献立表



日付	曜	10時おやつ	午前食		午後食		主な材料	
							煮や力になるもの	血や肉になるもの
6	月	①マンナ	①軟飯 ②みそ汁（さつま芋・玉ねぎ） ③鶏の照りやき ④小松菜とコーンのナムル ⑤フルーツ	①フルーチェ ②人参スープ ⑥りんごジュース ⑤フルーツ	米・ごま さつま芋	鮭 牛乳 フルーチェ	小松菜 コーン・玉葱 もやし・人参	
8 29	水	⑥牛乳	①軟飯 ②みそ汁（キャベツ・わかめ） ③豚肉のスタミナ炒め ④ポテトサラダ ⑤フルーツ	①カレースープ（煮） ②魅のスープ ⑥牛乳 ⑤フルーツ	米・油 エッグケア スープ じゃが芋	豚肉 牛乳 ヨーグルト	キャベツ・わかめ もやし・人参 玉葱・胡瓜 ピーマン	
9 30	木	①ピスケット	①冷やし中華 ②かぼちゃのチーズ ③スープ（キャベツ・えのき） ④フルーツ	①じゃこおにぎり（軟飯） ②人参スープ ⑥牛乳 ⑤フルーツ	米・油 中華めん かぼちゃ	ハム・ツナ チーズ・じゃこ 卵	きゅうり・わかめ キャベツ・えのき 人参・ゆかり 玉ねぎ	
31	金	①マンナ	①軟飯 ②みそ汁（大根・わかめ） ③鶏の畳焼 ④キャベツソテー ⑤フルーツ	①ココア蒸しパン ②じゃが芋のみそ汁 ⑥牛乳 ⑤フルーツ	米 小麦粉 ココア	牛乳 鶏肉 バター	キャベツ・パプリカ 玉ねぎ 大根・わかめ 青海苔	
11 25	土	⑥牛乳	①ミートソーススパゲティ ②清汁（キャベツ・もやし） ④さつま芋のサラダ ⑤フルーツ	①五目ごはん（軟飯） ②大根のみそ汁 ⑥牛乳 ⑤フルーツ	米・スパゲティ さつま芋	豚挽肉 油揚げ 牛乳 鶏ひき肉	玉葱・人参 ピーマン・キャベツ もやし・コーン いんげん	
13 27	月	①ピスケット	①軟飯 ②みそ汁（チングン菜・玉ねぎ） ③鶏のごま味噌焼き ④粉ふき芋 ⑤フルーツ	①マカロニきなこ和え ②もやしスープ ⑥牛乳 ⑤フルーツ	米 マカロニ	鮭 きなこ	きゅうりの梅和え 玉葱 長ねぎ	
14 28	火	⑥牛乳	①中華丼（軟飯） ②みそ汁（小松菜・しめじ） ④スパゲティ入りサラダ ⑤フルーツ	①プリン ②玉ねぎスープ ⑥牛乳 ⑤フルーツ	米・スパゲティ 油	ホップクリーム 豚肉・ツナ なると 牛乳	小松菜・白菜 しめじ・コーン 人参・胡瓜	
1 15	水	①クラッカー	①ひじきごはん（軟飯） ②清汁（春雨・みつば） ③厚揚げの煮煮 ④きゅうりの梅和え ⑤フルーツ	①セサミトースト ②人参スープ ⑥牛乳 ⑤フルーツ	米・食パン 黒ごま 春雨	厚揚げ・豚肉 マーガリン 牛乳	ひじき・人参 みつば きゅうり	
2 16	木	⑥牛乳	①クロワッサン ②スープ（キャ・ねぎ） ③ほうれん草と鶏肉のグラタン ④ミニトマト ⑤フルーツ	①豚にらチャーハン（軟飯） ②南瓜のみそ汁 ⑥牛乳 ⑤フルーツ	クロワッサン 米 マカロニ	チーズ 鶏肉・牛乳 豚挽肉	玉葱・ほうれん草 南瓜・ミニトマト 万能ねぎ・キャベツ 人参・にら	
3 17	金	⑥牛乳	①ハヤシライス（軟飯） ②スープ（もやし・わかめ） ④プロッコリーサラダ ⑤フルーツ	①焼きとうもろこし ②キャベツスープ ⑥牛乳 ⑤フルーツ	米 じゃが芋	豚肉 ツナ	人参・グリーンピース 玉ねぎ とうもろこし もやし・わかめ	
4 18	土	⑥牛乳	①豚汁うどん ③じゃが芋のカレー炒め ⑤フルーツ	①昆布のおにぎり（軟飯） ②魅のスープ ⑥牛乳 ⑤フルーツ	うどん 米 じゃが芋 こんにゃく	ベーコン 豚肉 牛乳 油揚げ	人参・大根 玉ねぎ・長ねぎ もやし	
7 七夕	火	⑥牛乳	①まぜ御飯（軟飯） ②清汁（そうめん・おくら） ③鶏の照り焼き ④お浸し ⑤フルーツ	①七タデゲート ②カブのスープ ⑥牛乳 ⑤フルーツ	精白米 そうめん 牛乳 鶏肉	油揚げ 牛乳 鶏肉	ごぼう・人参 ほうれん草 もやし おくら	
10 dayキ ヤウメ ニューエ	金	⑥牛乳	①ポークカレー（軟飯） ②中華スープ（春雨・玉葱） ③ミニハンバーグ ④豆のサラダ ⑤フルーツ	①フルーツポンチ ②じゃが芋のみそ汁 ⑥牛乳	精白米 じゃが芋	豚肉 牛乳 大豆	キャベツ・人参 ピーマン・もやし わかめ・ねぎ 玉ねぎ	
20 夏祭り用	月	⑥牛乳	①軟飯 ②みそ汁（さつま芋・玉葱） ③ヘルシーミートローフ ④枝豆のサラダ ⑤フルーツ	①金魚ゼリー ②人参のスープ ⑥牛乳 ⑤フルーツ	精白米 さつまいも	豚肉 枝豆 牛乳 豆腐	玉ねぎ・きゅうり キャベツ 人参	
21 夏祭り用	火	①マンナ	①やきそば ②中華スープ（わかめ・ねぎ） ③唐揚げ ④ポテト ⑤フルーツ	①福荷寿し（軟飯） ②カブのスープ ⑥牛乳 ⑤フルーツ	中華めん じゃが芋 精白米	豚肉・鶏肉 牛乳 あぶらあげ	キャベツ・人参 ピーマン・もやし わかめ・ねぎ かぶ	
22 夏祭り用	火	⑥牛乳	①軟飯②みそ汁（キャベツ・わかめ） ②鮭のコーンマヨネーズ焼き ③ポテトサラダ ⑤フルーツ	①ホットドック ②魅のスープ ⑥牛乳 ⑤フルーツ	精白米・魅 じゃが芋 ロールパン	鮭・チーズ 牛乳 ワイン	キャベツ・人参 きゅうり わかめ コーン	