8月　離乳食献立表（初期）

今川学園　園長　篠瀬　実千代

日	曜日	献立名 おかず	主な材料
1	木	おかゆ 豆腐と大根のすりながし キャベツのペースト	米 豆腐・大根 キャベツ
2	金	おかゆ 白身魚とじゃが芋のすり流し 人参のうらごし	米 白身魚・じゃがいも 人参
3	土	おかゆ 豆腐の人参ソース ブロッコリーのうらごし	米 豆腐・人参 ブロッコリー
5	月	おかゆ 白身魚と人参のうすくず煮 かぼちゃのうらごし	おかゆ 白身魚・人参 かぼちゃ
6	火	おかゆ 白身魚とほうれん草のだし和え じゃがいものペースト	米 白身魚・ほうれん草 じゃがいも
7	水	おかゆ 豆腐と玉ねぎのすりながし 人参ペースト	米 豆腐・玉ねぎ 人参
8	木	おかゆ 白身魚のすりながし ブロッコリーとじゃが芋のペースト	米 白身魚 ブロッコリー・じゃがいも
9	金	おかゆ 豆腐ときゅうりのすりながし じゃがいもと人参のペースト	米 豆腐・きゅうり じゃがいも・人参
10	土	おかゆ じゃがいもとほうれん草のピューレ 豆腐のペースト	米 じゃがいも・ほうれん草 豆腐
12	月		
13	火		
14	水		
15	木		
16	金	青菜がゆ じゃが芋ペースト かぼちゃと人参のペースト	米・青菜 じゃがいも かぼちゃ・人参
17	土	おかゆ ブロッコリーと豆腐のすりながし さつま芋ペースト	米 ブロッコリー・豆腐 さつま芋
19	月	人参がゆ 白身魚のすりながし じゃがいものペースト	米・人参 白身魚 じゃがいも
20	火	おかゆ 豆腐ときゅうりのすりながし 人参ペースト	米 豆腐・きゅうり 人参
21	水	おかゆ 白身魚の人参ソース キャベツのペースト	米 白身魚・人参 キャベツ
22	木	おかゆ 白身魚と青菜のすりながし 人参ペースト	米 白身魚・青菜 人参
23	金	おかゆ 豆腐とじゃが芋のすりながし キャベツのピューレ	米 豆腐・じゃが芋 キャベツ
24	土	おかゆ 白身魚のすりながし 小松菜と人参のペースト	米 白身魚 小松菜・人参
26	月	おかゆ 白身魚と大根のすりながし 人参とじゃが芋のペースト	米 白身魚・大根 人参・じゃがいも
27	火	おかゆ 豆腐の人参ソース かぼちゃペースト	こめ 豆腐・人参 かぼちゃ
28	水	おかゆ 豆腐のすりながし ブロッコリーとじゃが芋のペースト	米 豆腐 ブロッコリー・じゃがいも
29	木	おかゆ 白身魚の人参ソース キャベツのピューレ	米 白身魚・人参 キャベツ
30	金	おかゆ 豆腐のペースト かぼちゃと人参のペースト	米 豆腐 かぼちゃ・人参
31	土	おかゆ 白身魚のペースト 人参とじゃがいものペースト	米 白身魚 人参・じゃがいも

※適宜和風だしを使用します。