

8月 離乳食献立表《後期》

日	曜日	献立名		主な材料	月	曜日	献立名		主な材料
		主食	おかず				主食	おかず	
2	月	軟飯	じゃが芋のツナあん きゅうりのだし煮 麩とわかめのすまし汁	じゃが芋・ツナ・人参 きゅうり 麩・わかめ	18	水	軟飯	キャベツのそぼろ煮 きゅうりと人参のサラダ 玉ねぎとねぎのみそ汁	キャベツ・鶏ミンチ きゅうり・人参 玉ねぎ・ねぎ
3	火	軟飯	キャベツのそぼろ煮 小松菜と人参のお浸し なめこと豆腐のすまし汁	キャベツ・鶏ミンチ・人参 小松菜・人参 なめこ・豆腐	19	木	うどん	うどん ほうれん草と人参のおひたし 青のりポテト	うどん・鶏ミンチ・玉ねぎ ほうれん草・人参 じゃが芋・青のり
4	水	うどん	うどん ほうれん草と人参のだし煮 青のりポテト	うどん・ツナ・玉ねぎ・みそ ほうれん草・人参 じゃが芋・青のり	20	金	軟飯	鱈のだし煮 ブロッコリーと人参のサラダ なすとねぎのすまし汁	鱈 ブロッコリー・人参 なす・ねぎ
5	木	軟飯	鱈のだし煮 三度豆のおかか和え 白菜とえのきのみそ汁	鱈 三度豆・かつお節 白菜・えのき・みそ	21	土	軟飯	鱈のだし煮 ほうれん草と人参のおひたし じゃが芋と玉ねぎのすまし汁	鱈 ほうれん草・人参 じゃが芋・玉ねぎ
6	金	軟飯	そぼろ煮 きゅうりと人参のサラダ レタスと玉ねぎのスープ	鶏ミンチ・じゃが芋・なす きゅうり・人参 レタス・玉ねぎ	23	月	軟飯	野菜煮 三度豆のだし煮 麩と三つ葉のみそ汁	鶏ミンチ・玉ねぎ・人参・しめじ 三度豆 麩・三つ葉・みそ
7	土	軟飯	鱈と人参の一緒煮 じゃが芋のおかか和え 小松菜と玉ねぎのすまし汁	鱈 じゃが芋・かつお節 小松菜・玉ねぎ	24	火	軟飯	鱈のおろし煮 きゅうりのおかか和え なめこと人参のすまし汁	鱈・大根 きゅうり・かつお節 なめこ・人参
9	月		振替休日		25	水	軟飯	ほうれん草とそぼろ煮 キャベツときゅうりのサラダ 冬瓜スープ	ほうれん草・鶏ミンチ・人参 キャベツ・きゅうり 冬瓜
10	火	軟飯	豆腐のツナ煮 小松菜のだし煮 わかめとねぎのみそ汁	豆腐・ツナ・人参・玉ねぎ 小松菜 わかめ・ねぎ・みそ	26	木	軟飯	なすのそぼろ煮 三度豆と人参のお浸し 豆腐と三つ葉のすまし汁	なす・鶏ミンチ・玉ねぎ 三度豆・人参 豆腐・三つ葉
11	水	軟飯	鱈のだし煮 ココロ煮 豆腐と水菜のすまし汁	鱈 じゃが芋・人参 豆腐・水菜	27	金	軟飯	じゃが芋のそぼろあん ブロッコリーのだし煮 玉ねぎと人参のスープ	じゃが芋・鶏ミンチ ブロッコリー 玉ねぎ・人参
12	木	軟飯	そぼろあん ほうれん草のだし煮 豆腐とじゃが芋のすまし汁	鶏ミンチ・玉ねぎ・人参 ほうれん草 豆腐・じゃが芋	28	土	おじや	おじや	米・ツナ・小松菜・人参
13	金		お盆休み		30	月	軟飯	鱈と人参の一緒煮 三度豆のおかか和え 大根とじゃが芋のみそ汁	鱈・人参 三度豆・かつお節 大根・じゃが芋・みそ
14	土					31	火	うどん	うどん じゃが芋のツナ煮 小松菜と人参のお浸し
16	月	軟飯	鱈と人参の一緒煮 ブロッコリーのおかか和え 小松菜と玉ねぎのスープ	鱈・人参 ブロッコリー・かつお節 小松菜・玉ねぎ					
17	火	軟飯	ツナじゃが レタスのだし煮 きのこスープ	ツナ・じゃが芋・人参・玉ねぎ レタス しめじ・えのき					