


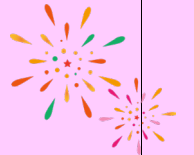


2023年度 8月

離乳食献立



桂ぶどうの木こども園

	ばくばく 12ヶ月頃	かみかみ 9~11ヶ月頃	もぐもぐ 8~7ヶ月頃	ごっくん 5~6ヶ月頃	おやつ(ばく)	おやつ(かみ)		ばくばく 12ヶ月頃	かみかみ 9~11ヶ月頃	もぐもぐ 8~7ヶ月頃	ごっくん 5~6ヶ月頃	おやつ(ばく)	おやつ(かみ)
14 28 (月)	・リゾット (人参玉葱,じゃが芋 白身魚) ・南瓜の煮物 *野菜スープ	・リゾット (人参玉葱,じゃが芋 白身魚) ・南瓜の煮物 *野菜スープ	・リゾット (人参玉葱,じゃが芋 白身魚) ・南瓜の煮物 ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・白身魚のつぶし粥 (人参玉葱,じゃが芋) ・南瓜ペースト ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・豆乳 ホットケーキ (小麦粉,砂糖,油,BP 豆乳)	・豆乳 ホットケーキ (小麦粉,砂糖,油,BP 豆乳)	7 21 (月)	*焼き鶏丼 ・焼き鶏丼(軟飯) (長ネギ,玉葱,人参 しめじ) ・胡瓜サラダ (チーズ) *味噌汁	・焼き鶏丼(軟飯) (長ネギ,玉葱,人参 しめじ) ・胡瓜サラダ (チーズ) *味噌汁	・おかゆ ・白身魚の煮物 ・胡瓜の とろとろ煮 ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・つぶしがゆ ・白身魚ペースト ・人参ペースト ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・ヨーグルト ・お子様せんべい	・ヨーグルト ・お子様せんべい
1 15 29 (火)	・ごはん ・豚じゃが煮 (玉葱,人参,しめじ) ・ブロッコリー サラダ (カリフラワー,パプリカ) ・すまし汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・軟飯 ・豚じゃが煮 (玉葱,人参,しめじ) ・ブロッコリー サラダ (カリフラワー,パプリカ) ・すまし汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・おかゆ ・しらすの じゃが和え ・ブロッコリーの とろみ煮 ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・つぶしがゆ ・しらすペースト ・ブロッコリー ペースト ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・あずき 蒸しパン (小麦粉,砂糖,油,BP 甘納豆)	・あずき 蒸しパン (小麦粉,砂糖,油,BP 甘納豆)	8 22 (火)	*ロールパン ・豚肉の パン粉焼き *トマトの 胡麻だれサラダ *コンソメスープ	*ロールパン ・豚肉の パン粉焼き ・トマトのサラダ (ブロッコリー,コーン) *コンソメスープ	・おかゆ ・しらすの トマト煮 ・ブロッコリーの 出汁煮 ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・つぶしがゆ ・しらすペースト ・ブロッコリー ペースト ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	*炊き込み おにぎり 	・おじゃ (ツナ,人参,ごぼう,えのき)
2 30 (水)	・ごはん ・南瓜の ブレコロッケ (豚ミンチ,玉葱,パン粉) ・ほうれん草の ナムル (人参,もやし) *冬瓜の中華スープ	・軟飯 ・南瓜の ブレコロッケ (豚ミンチ,玉葱,パン粉) ・ほうれん草の ナムル (人参,もやし) *冬瓜の中華スープ	・おかゆ ・豆腐の 南瓜あんかけ ・ほうれん草の とろみ煮 (人参) ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・つぶしがゆ ・豆腐ペースト ・ほうれん草 ペースト ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・いろいろ (小麦粉,砂糖)	・いろいろ (小麦粉,砂糖)	9 23 (水)	・ごはん *鯖の煮付け ・冬瓜の そぼろあんかけ (鶏ミンチ) *味噌汁	・軟飯 *鯖の煮付け ・冬瓜の そぼろあんかけ (鶏ミンチ) *味噌汁	・おかゆ ・豆腐の そぼろあんかけ (鶏ミンチ) ・キャベツの とろとろ煮 ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・つぶしがゆ ・豆腐ペースト ・キャベツ ペースト ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・ぶどうゼリー (ぶどうジュース,寒天) ・お子様せんべい	・ぶどうゼリー (ぶどうジュース,寒天) ・お子様せんべい
16 (水)	・中華丼 (豚肉,キャベツ,人参,玉葱, もやし) *焼きじゃが *春雨スープ	・中華丼(軟飯) (豚肉,キャベツ,人参,玉葱, もやし) ・焼きじゃが *春雨スープ	・おかゆ ・豆腐の 人参あんかけ ・マッシュポテト ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・つぶしがゆ ・豆腐ペースト ・人参ペースト ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	*麩のラスク 	*麩のラスク	10 24 (木)	・ごはん ・鶏の照り焼き ・切り干し大根煮 (人参,三度豆) *味噌汁	・軟飯 ・鶏の照り焼き ・切り干し大根煮 (人参,三度豆) *味噌汁	・おかゆ ・白身魚の もみじ和え(人参) ・ほうれん草の 出汁煮 ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・つぶしがゆ ・白身魚ペースト ・ほうれん草 ペースト ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・南瓜蒸しパン (小麦粉,砂糖,油,BP 南瓜) ・お子様せんべい	・南瓜蒸しパン (小麦粉,砂糖,油,BP 南瓜) ・お子様せんべい
3 17 31 (木)	・ごはん ・鶏の照り焼き *おかず金平 ・味噌汁 (茄子,玉葱)	・軟飯 ・鶏の照り焼き *おかず金平 ・味噌汁 (茄子,玉葱)	・おかゆ ・白身魚の ふくら蒸し ・南瓜の煮物 ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・つぶしがゆ ・白身魚ペースト ・南瓜ペースト ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・りんごゼリー (りんごジュース,寒天) ・お子様せんべい	・りんごゼリー (りんごジュース,寒天) ・お子様せんべい	25 (金)	・ごはん *麻婆茄子 *焼き南瓜 *中華スープ	・軟飯 *麻婆茄子 *焼き南瓜 *中華スープ	・おかゆ ・しらすの野菜煮 (キャベツ,人参,玉葱) ・南瓜の煮物 ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・つぶしがゆ ・しらすペースト ・南瓜ペースト ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・りんごケーキ (小麦粉,砂糖,油,BP りんごジュース) ・お子様せんべい	・りんごケーキ (小麦粉,砂糖,油,BP りんごジュース) ・お子様せんべい
4 18 (金)	・ごはん ・鮭のチーズ焼き (玉葱,人参,ピーマン) ・キャベツサラダ (キャベツ,胡瓜,パプリカ) *オニオンスープ	・軟飯 ・鮭のチーズ焼き (玉葱,人参,ピーマン) ・キャベツサラダ (キャベツ,胡瓜,パプリカ) *オニオンスープ	・おかゆ ・しらすの もみじ和え (人参) ・キャベツの煮物 ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・つぶしがゆ ・しらすペースト ・人参ペースト ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	*ぶどう ・お子様せんべい	*ぶどう ・お子様せんべい	12 26 (土)	・野菜たっぷり おじゃ (南瓜,キャベツ,人参,玉葱, 豆腐) *ふかし芋 ・果物	・野菜たっぷり おじゃ (南瓜,キャベツ,人参,玉葱, 豆腐) ・ふかし芋 ・果物	・野菜たっぷり おじゃ (南瓜,キャベツ,人参,玉葱, 豆腐) ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・野菜たっぷり つぶし粥 (南瓜,キャベツ,人参,玉葱, 豆腐) ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・お子様せんべい	・お子様せんべい
5 19 (土)	・豆腐のおじゃ (人参,玉葱,キャベツ, ほうれん草) *果物 *レタススープ	・豆腐のおじゃ (人参,玉葱,キャベツ, ほうれん草) *果物 *レタススープ	・豆腐のおじゃ (人参,玉葱,キャベツ, ほうれん草) ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・豆腐のつぶし粥 (人参,玉葱,キャベツ, ほうれん草) ・野菜汁 (キャベツ,人参,玉葱)	・お子様せんべい	・お子様せんべい		醤油・砂糖・片栗粉・味噌 小麦粉・鰹節・味噌・酢 マヨネーズ・酢・柑橘果汁 合わせだし・昆布だし・塩 バター・マーガリン・鶏ガラ サラダ油・ケチャップ・みりん・料理 酒・オリーブ油 ごま油・オイスターソース コンソメ・マヨドレ	醤油・砂糖・片栗粉・鰹節 小麦粉・味噌・合わせだし酢・昆布 だし・マーガリン 料理酒・バター・サラダ油 ケチャップ・オリーブ油 ごま油・塩・鶏ガラ・みりん コンソメ	昆布だし 片栗粉	昆布だし 片栗粉	* の材料は給食献立を 確認して下さい。 味付けは給食より薄味にしています。 形状は給食より小さめに提供します。 ※BPはベーキングパウダーの事です。	