

令和 6年度 8月離乳食献立表

	ごっくん期(初期)	もぐもぐ期(中期)	かみかみ期(後期)	ばくばく期(完了期)	おやつ		ごっくん期(初期)	もぐもぐ期(中期)	かみかみ期(後期)	ばくばく期(完了期)	おやつ
名						名					
前						前					
月			豆腐のつくね焼き	豆腐のつくね焼き	おにぎり	月			鶏むね肉のソテー	鶏むね肉のソテー	豆乳くずもち
26日			夏野菜の炒め煮	夏野菜の炒め煮		5日		ほうれん草のボン酢和え	ほうれん草のボン酢和え		
			じゃが芋の味噌汁	じゃが芋の味噌汁		19日		南瓜とオクラの味噌汁	南瓜とオクラの味噌汁		
			(軟飯)ご飯	ご飯				(軟飯)ご飯	ご飯		
火			赤魚の塩麴焼き	赤魚の塩麴焼き	バイナッブルマフィン	火		鱈の梅味噌焼き	鱈の梅味噌焼き	コーン入りおにぎり	
13日			ひじきと大豆の含め煮	ひじきと大豆の含め煮		⑥日		うの花	うの花		
27日			豚汁	豚汁		20日		冬瓜のすまし汁	冬瓜のすまし汁		
			(軟飯)ご飯	ご飯				(軟飯)ご飯	ご飯		
水			クリームシチュー	クリームシチュー	14日 わらびもち	水		夏野菜のカレー	夏野菜のカレー	フルーツのゼリーかけ	
14日			じゃこサラダ	じゃこサラダ	28日 フルーツ入りヨーグルト	7日		(28品目不使用ルウ使用)	(28品目不使用ルウ使用)		
28日			(軟飯)ご飯	ご飯		21日		トマトとキャベツと人参の和え物	トマトとキャベツと人参の和え物		
								(軟飯)ご飯	(軟飯)ご飯		
木			茄子と豚肉の味噌炒め	茄子と豚肉の味噌炒め	スティックパンの	木		ずき焼き風煮(豚肉使用)	ずき焼き風煮	8日 スイカ	
1日			切干大根の含め煮	切干大根の含め煮	カリカリ焼き	8日		小松菜のさっと煮	小松菜のさっと煮	22日 とうもろこし	
15日			キャベツと豆腐のすまし汁	キャベツと豆腐のすまし汁		22日		さつまいの味噌汁	さつまいの味噌汁		
29日			(軟飯)ご飯	ご飯				(軟飯)ご飯	ご飯		
金			鯖(白身魚)の塩焼き	鯖(白身魚)の塩焼き	麩菓子	金		ポークチャップ	ポークチャップ	きな粉マカロニ	
2日			南瓜のそぼろあんかけ	南瓜のそぼろあんかけ		9日		キャベツと胡瓜と人参の和え物	キャベツと胡瓜と人参の和え物		
16日			具だくさんの味噌汁	具だくさんの味噌汁		23日		豆腐とわかめの味噌汁	豆腐とわかめの味噌汁		
30日			(軟飯)ご飯	ご飯				(軟飯)ご飯	ご飯		
土			おうどんの柔らかか煮	ジャージャー麺	パン	土		おうどんの柔らかか煮	きつねうどん	パン	
3日					(ふわふわせんべい)	10日				(ふわふわせんべい)	
17日						24日					
31日											
種			おうどんの柔らかか煮	サラダうどん		<p>※離乳食献立は主に給食献立内の食材を使用していますが、献立中の練り製品、こんにやくなどはつくし組さんは使用しません。</p> <p>また生姜やニンニクは12ヶ月を過ぎた頃から風味付け程度に使用することがあります。</p> <p>※完了期(12ヶ月)頃からカレールウも使用していきますが、つくし組さんではアレルギーを含まない乳児さん用のルウを使用します。</p> <p>※献立で使用する食材は、事前に一度少量からご家庭でお試ください。</p>					
の											
日											
6日											