

8月の離乳食 献立表

日	曜日	初期食	中期食	後期食	午後食(おやつ)
1	木	すりつぶし粥 野菜スープ 鶏ささ身のペースト ほうれん草のペースト	お粥 すまし汁(切干大根) 煮込みハンバーグ ほうれん草の煮浸し・ネーブル	軟飯 すまし汁(切干大根) ハンバーグ ほうれん草のお浸し・ネーブル	塩おむすび
2	金	すりつぶし粥 野菜スープ 人参のペースト ブロッコリーのペースト	お粥 コンソメスープ さけの煮付け ブロッコリーの柔らか煮	軟飯 コンソメスープ さけのフライ ブロッコリーの柔らか煮	ぶどう (デラウェア)
3	土	すりつぶし粥 野菜スープ なすのペースト キャベツのペースト	そぼろあんかけうどん (玉葱・人参・なす・キャベツ・豚ひき肉) バナナ	そぼろあんかけうどん (玉葱・人参・なす・キャベツ・豚ひき肉) バナナ	きな粉クッキー
5	月	すりつぶし粥 野菜スープ 豆腐のペースト キャベツのペースト	お粥 味噌汁(キャベツ) 豆腐の煮物 スティック人参・桃のコンポート	軟飯 味噌汁(キャベツ) カレー豆腐 スティック人参・桃のコンポート	バターラスク
6	火	すりつぶし粥 野菜スープ 人参のペースト ブロッコリーのペースト	お粥 すまし汁(そうめん) たららの煮付け ブロッコリーの煮浸し・スイカ	軟飯 すまし汁(そうめん) たららの塩焼き ブロッコリーの磯和え・スイカ	マカロニのあべかわ
7	水	すりつぶし粥 野菜スープ じゃが芋のペースト キャベツのペースト	お粥 味噌汁 冬瓜とじゃが芋のそぼろ煮 キャベツの煮浸し・バナナ	軟飯 味噌汁 冬瓜とじゃが芋のそぼろ煮 キャベツのお浸し・バナナ	お米せんべい
8	木	すりつぶし粥 野菜スープ 南瓜のペースト ほうれん草のペースト	お粥 トマトスープ 豆腐と南瓜の煮物 ほうれん草の煮浸し・ネーブル	軟飯 トマトスープ 豆腐と南瓜の煮物 ほうれん草のお浸し・ネーブル	フルーツヨーグルト
9	金	すりつぶし粥 野菜スープ 鶏ささ身のペースト 人参のペースト	お粥 中華スープ 豚肉団子と野菜の煮物 スティック人参・桃のコンポート	軟飯 中華スープ 豚肉団子と野菜の煮物 スティック人参・桃のコンポート	コーン蒸しパン
10	土	すりつぶし粥 野菜スープ なすのペースト キャベツのペースト	煮込みうどん (玉葱・人参・なす・キャベツ・鶏肉団子) バナナ	煮込みうどん (玉葱・人参・なす・キャベツ・鶏肉団子) バナナ	トマトカップケーキ
13	火	すりつぶし粥 野菜スープ 鶏ささ身のペースト ブロッコリーのペースト	お粥 ミネストローネ風(玉葱・人参・ブロッコリー・鶏肉団子) マカロニのクリーム煮・ネーブル	軟飯 ハッシュドビーフ(玉葱・人参・ブロッコリー・鶏肉団子) マカロニのクリーム煮・ネーブル	豆乳パンケーキ
14	水	お弁当の日			ビスケット 他
15	木	お弁当の日			クラッカー 他
16	金	お弁当の日			おせんべい 他
17	土	すりつぶし粥 野菜スープ ほうれん草のペースト 人参のペースト	煮込みうどん (玉葱・人参・ほうれん草・鶏肉団子) バナナ	煮込みうどん (玉葱・人参・ほうれん草・鶏肉団子) バナナ	ビスケット 他
19	月	すりつぶし粥 野菜スープ 豆腐のペースト ブロッコリーのペースト	お粥 すまし汁(豆腐) 赤魚の煮付け ブロッコリーの柔らか煮・スイカ	軟飯 すまし汁(豆腐) 赤魚の煮付け ブロッコリーのお浸し・スイカ	枝豆クッキー
20	火	すりつぶし粥 野菜スープ 鶏ささ身のペースト 人参のペースト	お粥 味噌汁 鶏肉団子の煮物 スティック人参・ネーブル	軟飯 味噌汁 鶏肉団子の煮物 スティック人参・ネーブル	青菜おむすび
21	水	すりつぶし粥 野菜スープ じゃが芋のペースト トマトのペースト	お粥 冬瓜汁 豚肉団子の煮物 スティックじゃが芋・桃のコンポート	軟飯 冬瓜汁 豚肉団子の煮物 スティックじゃが芋・桃のコンポート	蒸しパン
22	木	すりつぶし粥 野菜スープ 南瓜のペースト キャベツのペースト	お粥 夏野菜ポトフ(玉葱・なす・南瓜・じゃが芋・鶏肉団子) キャベツの煮浸し バナナ	軟飯 夏野菜カレー(玉葱・なす・南瓜・じゃが芋・鶏肉団子) キャベツのサラダ バナナ	人参ゼリー
23	金	すりつぶし粥 野菜スープ 豆腐のペースト なすのペースト	お粥 味噌汁(なす) たららの煮付け スティック人参・桃のコンポート	軟飯 味噌汁(なす) まぐろの野菜揚げ スティック人参・桃のコンポート	青のリトースト
24	土	すりつぶし粥 野菜スープ 鶏ささ身のペースト 人参のペースト	煮込みうどん(玉葱・人参・キャベツ・鶏肉団子) バナナ	煮込みうどん(玉葱・人参・キャベツ・鶏肉団子) バナナ	おからぼうろ
26	月	すりつぶし粥 野菜スープ 豆腐のペースト ほうれん草のペースト	お粥 中華スープ(春雨) なすと豆腐のそぼろ煮 ほうれん草の煮浸し・ネーブル	軟飯 中華スープ(春雨) 麻婆なす ほうれん草のお浸し・ネーブル	蒸しパン
27	火	すりつぶし粥 野菜スープ 鶏ささ身のペースト ブロッコリーのペースト	お粥 すまし汁 豚肉団子の煮物 ブロッコリーの柔らか煮・バナナ	軟飯 すまし汁 大豆入り鶏肉団子の煮物 ブロッコリーの胡麻和え・バナナ	さけおむすび
28	水	すりつぶし粥 野菜スープ 人参のペースト なすのペースト	お粥 味噌汁 赤魚と野菜の煮物 冬瓜の煮物	軟飯 味噌汁 赤魚の野菜あんかけ(揚) 冬瓜の煮物	スイカ
29	木	すりつぶし粥 野菜スープ 鶏ささ身のペースト キャベツのペースト	お粥 コンソメスープ(もずく) 鶏肉団子の煮物 キャベツの煮浸し・ネーブル	軟飯 コンソメスープ(もずく) 鶏肉団子の甘辛煮 キャベツのお浸し・ネーブル	はったい粉
30	金	すりつぶし粥 野菜スープ 豆腐のペースト じゃが芋のペースト	お粥 味噌汁(豆腐) さけの味噌煮 ひじきのお焼き・桃のコンポート	軟飯 味噌汁(豆腐) さけの味噌焼き ひじきのお焼き・桃のコンポート	きな粉ラスク
31	土	すりつぶし粥 野菜スープ ほうれん草のペースト 人参のペースト	煮込みうどん (玉葱・人参・ほうれん草・鶏肉団子) ネーブル	煮込みうどん (玉葱・人参・ほうれん草・鶏肉団子) ネーブル	胡麻クッキー

◎発達に合わせて、材料、調理法、量、味を変えています。
◎初期食の食材は、変わることがあります。
◎食事とおやつ後にミルクを飲みます。