



# 2024年8月 どんぐりこども園離乳食 中期・後期予定献立表



日	曜日	初期5~6ヶ月頃	材料	中期7~8ヶ月頃	材料	後期9~11ヶ月頃	材料	日	曜日	初期5~6ヶ月頃	材料	中期7~8ヶ月頃	材料	後期9~11ヶ月頃	材料
1	木			全がゆ 鶏肉の照り煮 切干大根の甘煮 小松菜の味噌汁	米 鶏肉 切干大根・人参 小松菜	全がゆ~軟飯 鶏肉の照り煮 切干大根の甘煮 小松菜の味噌汁	米 鶏肉 切干大根・人参 小松菜	17	土			全がゆ 鶏肉と野菜の煮つけ じゃが芋のスープ	米 鶏肉・玉ねぎ・人参 じゃが芋	全がゆ~軟飯 鶏肉と野菜の煮つけ じゃが芋のスープ	米 鶏肉・玉ねぎ・人参 じゃが芋
2	金			全がゆ 豆腐となすの煮物 ほうれん草の煮びたし 玉ねぎのスープ	米 豆腐・なす ほうれん草・キャベツ 玉ねぎ	全がゆ~軟飯 麻婆なす豆腐 ほうれん草の煮びたし 玉ねぎのスープ	米 豚肉・豆腐・なす ほうれん草・キャベツ 玉ねぎ	19	月			全がゆ そぼろ煮 かぼちゃの甘煮 ほうれん草のすまし汁	米 鶏肉・玉ねぎ・人参 かぼちゃ ほうれん草	全がゆ~軟飯 そぼろ煮 かぼちゃの甘煮 ほうれん草のすまし汁	米 鶏肉・玉ねぎ・人参 かぼちゃ ほうれん草
3	土			全がゆ 鶏肉の煮つけ 具沢山汁	米 鶏肉 じゃが芋・人参・長ねぎ・玉ねぎ	全がゆ~軟飯 鶏肉の煮つけ 具沢山汁	米 鶏肉 じゃが芋・人参・長ねぎ・玉ねぎ	20	火			全がゆ 高野豆腐と野菜の煮物 キャベツの煮びたし 小ねぎの味噌汁	米 高野豆腐・じゃが芋・玉ねぎ キャベツ 小ねぎ	全がゆ~軟飯 肉じゃが ひじきとキャベツの煮びたし 小ねぎの味噌汁	米 豚肉・高野豆腐・じゃが芋・玉ねぎ キャベツ・ひじき 小ねぎ
5	月			全がゆ 高野豆腐の煮物 野菜の甘煮 長ねぎのすまし汁	米 高野豆腐 ほうれん草・人参 長ねぎ	全がゆ~軟飯 高野豆腐のそぼろ煮 野菜の甘煮 長ねぎのすまし汁	米 高野豆腐・豚肉 ほうれん草・人参 長ねぎ	21	水			全がゆ パンがゆ 鶏肉のトマト煮 なすの煮物 長ねぎのスープ	米 食パン 鶏肉・トマト・玉ねぎ なす・人参 長ねぎ	全がゆ~軟飯 パンがゆ~食パン 鶏肉のトマト煮 なすの煮物 長ねぎのスープ	米 食パン 鶏肉・トマト・玉ねぎ なす・人参 長ねぎ
6	火			全がゆ パンがゆ チキンシチュー じゃが芋の煮物	米 食パン 鶏肉・人参 玉ねぎ・牛乳 じゃが芋	全がゆ~軟飯 パンがゆ~食パン チキンシチュー じゃが芋の煮物	米 食パン 鶏肉・人参 玉ねぎ・牛乳 じゃが芋	22	木			全がゆ 納豆煮	米 鶏肉・じゃが芋・人参 玉ねぎ・牛乳 納豆・キャベツ	全がゆ~軟飯 納豆煮	米 鶏肉・じゃが芋・人参 玉ねぎ・牛乳 納豆・キャベツ
7	水			全がゆ 高野豆腐とピーマンの煮びたし 三色お浸し 玉ねぎのすまし汁	米 高野豆腐・ピーマン ほうれん草・人参・もやし 玉ねぎ	全がゆ~軟飯 豚肉とピーマンの煮びたし 三色お浸し 玉ねぎのすまし汁	米 豚肉・高野豆腐・ピーマン ほうれん草・人参・もやし 玉ねぎ	23	金			全がゆ 豆腐の煮物 野菜のお浸し 大根のすまし汁	米 豆腐 玉ねぎ・いんげん・もやし 大根	全がゆ~軟飯 肉豆腐 野菜のお浸し 大根のすまし汁	米 豚肉・豆腐 玉ねぎ・いんげん・もやし 大根
8	木			全がゆ カレイの煮つけ 納豆煮 かぼちゃと玉ねぎの味噌汁	米 カレイ キャベツ・人参・納豆 かぼちゃ・玉ねぎ	全がゆ~軟飯 アジの煮つけ 納豆煮 かぼちゃと玉ねぎの味噌汁	米 アジ キャベツ・人参・納豆 かぼちゃ・玉ねぎ	24	土			全がゆ 高野豆腐と野菜の煮物 切干大根のすまし汁	米 高野豆腐・人参・玉ねぎ 切干大根・キャベツ	全がゆ~軟飯 高野豆腐と野菜の煮物 切干大根のすまし汁	米 高野豆腐・人参・玉ねぎ 切干大根・キャベツ
9	金			煮込みうどん さつま芋の甘煮	うどん・麩 もやし・人参 さつま芋	わかめの煮込みうどん さつま芋の甘煮	うどん・麩・豚肉 もやし・人参・わかめ さつま芋	26	月			全がゆ 麩のトマト煮 マカロニ煮 長ねぎのスープ	米 麩・トマト・キャベツ・玉ねぎ マカロニ・人参 長ねぎ	全がゆ~軟飯 豚肉のトマト煮 マカロニ煮 わかめと長ねぎのスープ	米 豚肉・トマト・キャベツ・玉ねぎ マカロニ・人参 長ねぎ・わかめ
10	土			全がゆ 鶏肉と野菜の煮つけ じゃが芋のスープ	米 鶏肉・玉ねぎ・人参 じゃが芋	全がゆ~軟飯 鶏肉と野菜の煮つけ じゃが芋のスープ	米 鶏肉・玉ねぎ・人参 じゃが芋	27	火			全がゆ カレイの煮つけ 人参の甘煮	米 カレイ 人参 チンゲン菜と玉ねぎのすまし汁	全がゆ~軟飯 カレイの煮つけ 人参の甘煮	米 カレイ 人参 チンゲン菜・玉ねぎ
13	火			全がゆ 麩のシチュー スパゲティ煮	米 麩・玉ねぎ 人参・牛乳 スパゲティ	全がゆ~軟飯 麩のケチャップシチュー スパゲティ煮	米 麩・玉ねぎ 人参・牛乳 スパゲティ	28	水			全がゆ 豆腐の煮物 白菜と小松菜の煮びたし キャベツの味噌汁	米 豆腐 白菜・小松菜 キャベツ	全がゆ~軟飯 肉豆腐 おかか煮 キャベツの味噌汁	米 豚肉・豆腐 白菜・小松菜・かつお節 キャベツ
14	水			全がゆ そぼろ煮 切干大根煮 長ねぎの味噌汁	米 鶏肉・玉ねぎ・いんげん 切干大根・キャベツ 長ねぎ	全がゆ~軟飯 そぼろ煮 切干大根煮 わかめと長ねぎの味噌汁	米 鶏肉・玉ねぎ・いんげん 切干大根・キャベツ 長ねぎ・わかめ	29	木			全がゆ 野菜の煮物	米 スパゲティ・高野豆腐 玉ねぎ・トマト 長ねぎ・人参	全がゆ~軟飯 野菜の煮物	米 スパゲティ・高野豆腐 玉ねぎ・トマト 長ねぎ・人参
15	木			全がゆ 白身魚の煮つけ ビーフン煮 マカロニスープ	米 カレイ ビーフン・人参 マカロニ	全がゆ~軟飯 白身魚の煮つけ ビーフン煮 マカロニスープ	米 カレイ ビーフン・人参 マカロニ	30	金			全がゆ 野菜のそぼろ煮 納豆煮 なすの味噌汁	米 鶏肉・人参・玉ねぎ 納豆・もやし なす	全がゆ~軟飯 野菜のそぼろ煮 納豆煮 なすの味噌汁	米 鶏肉・人参・玉ねぎ 納豆・もやし なす
16	金			味噌煮込みうどん 野菜の甘煮	うどん・高野豆腐 もやし・長ねぎ・いんげん 小松菜・人参	味噌煮込みうどん ひじきと野菜の甘煮	うどん・高野豆腐・豚肉 もやし・長ねぎ・いんげん 小松菜・人参・ひじき	31	土			全がゆ 白身魚の煮つけ 野菜のすまし汁	米 カレイ さつま芋・人参・長ねぎ	全がゆ~軟飯 白身魚の煮つけ 野菜のすまし汁	米 カレイ さつま芋・人参・長ねぎ

\*材料購入の関係上、多少の変更はご了承願います。

\*献立の「軟飯・お粥・つぶし粥」に使用しているお米は、国内産です。

\*保育園ではいろいろな食材を使用しております。献立表の材料名もご覧いただき、食べたことがない食材は事前にご家庭でお試し下さい。