


日付	曜	午前おやつ	午前食	午後食	主な材料		
					熱や力になるもの	血や肉になるもの	体の調子を整えるもの
1	15/29	木	①ベビースティック ①夏野菜カレー※8/1のみ夏野菜のハヤシライス ②スープ（にら・もやし） ④トマトサラダ ⑤フルーツ	①プリン ⑥牛乳	米・油 カレールウ（8/1ハヤシラウ） プリンの素	鶏肉 牛乳 ホイップ	玉ねぎ・人参・なす 南瓜・キャベツ・胡瓜 コーン・トマト にら・もやし・白桃
2	16/30	金	①ベビースティック ①タコライス風（軟飯） ②スープ（コーン・わかめ） ④南瓜サラダ ⑤フルーツ	①チーズクッキー ⑥牛乳	米・ごま油 エッグケア 小麦粉 バター	豚肉・みそ 粉チーズ 牛乳	トマト・人参・レタス コーン・わかめ 南瓜・きゅうり
3	17/31	土	⑥牛乳 ①けんちんうどん ③大豆とウィンナーのソテー ⑤フルーツ	①焼きおにぎり ⑥牛乳	うどん ごま油 米	豚肉・豆腐 牛乳・ウィンナー 大豆 鯉節	人参・大根・ごぼう 万能ねぎ・ほうれん草 もやし・胡瓜 椎茸
5	19	月	①星パフ ①軟飯 ②みそ汁（油揚げ・わかめ） ③鱈の蒲焼き ④納豆和え ⑤フルーツ	①南瓜むしパン ⑥牛乳	米 片栗粉 油 蒸しパンミックス	豚・納豆 みそ 油揚げ 牛乳	わかめ 小松菜・人参・もやし 南瓜
6	20	火	①ベビースティック ①軟飯 ②清汁（春雨・みつば） ③豚肉とピーマンのみそ炒め ④ビーフンサラダ ⑤フルーツ	①ブルーハワイゼリー ⑥牛乳	米・油 春雨・イナアガー ビーフン	豚肉・みそ 牛乳 豆乳	みつば・ピーマン キャベツ・人参 長葱・胡瓜・コーン みかん・白桃
7	21	水	①ミレービスケット ①菜飯（軟飯） ②みそ汁（大根・しめじ） ③厚揚げとじゃが芋のそぼろ煮 ④竹輪とキャベツの和え物⑤フルーツ	①ナポリタン ⑥牛乳	米・スパゲッティ 油・じゃが芋 エッグケア	厚揚げ・豚肉 牛乳・ウィンナー 牛乳 みそ	もやし・しめじ・大根 人参・いんげん キャベツ・胡瓜 玉ねぎ・ピーマン・菜飯
/	22	木	①ベビースティック ①ジャージャー種 ②スープ（トマト・レタス） ③じゃが芋とツナのチーズ焼き ⑤フルーツ	①じゃこチャーハン（軟飯） ⑥牛乳	米・中華種 じゃが芋 エッグケア ごま油	豚ひき肉 ベーコン・みそ ちりめんじゃこ 牛乳	きゅうり・玉ねぎ コーン・しいたけ 人参・ピーマン・だけのこ トマト・レタス
9	23	金	①ベビースティック ①ゆかりごはん（軟飯） ②みそ汁（じゃが芋・玉ねぎ） ③鶏の照り焼き ④レタスのサラダ⑤フルーツ	①チーズトースト ⑥牛乳	米・じゃが芋 油 エッグケア	鶏肉・ベーコン みそ・牛乳 チーズ	ゆかり・コーン 人参 キャベツ・玉ねぎ きゅうり・レタス
10	24	土	⑥牛乳 ①みそもやしラーメン ③ふかし芋 ⑤フルーツ	①ケチャップライス（軟飯） ⑥牛乳	中華種 米・油 ごま油 さつま芋	豚肉・みそ 牛乳 ツナ	キャベツ・人参 にら・もやし・長葱 玉ねぎ・ピーマン キャベツ
/	26	月	①星パフ ①とうもろこしご飯（軟飯） ②みそ汁（油揚げ・ねぎ） ③肉じゃが ④野菜のおかか和え ⑤フルーツ	①なかよしりんごケーキ ⑥牛乳	米・油 じゃが芋 米粉	豚肉・油揚げ みそ・牛乳 豆乳 ヨーグルト（8/30）	コーン・長葱・人参 玉ねぎ・グリーンピース ほうれん草・白菜 りんご
13	27	火	①ベビースティック ①軟飯 ②みそ汁（なめこ・わかめ） ③唐揚げレモンソース（焼き） ④ブロッコリーサラダ ⑤フルーツ	①クラッカー （災害用備蓄） ⑥牛乳	米・油 クラッカー 片栗粉 バター	みそ・牛乳 鶏肉 ツナ	しょうが・にんにく レモン・ブロッコリー キャベツ・人参 わかめ・なめこ
14	/	水	①ミレービスケット ①軟飯 ②みそ汁（キャベツ・ワカメ） ③さばのおろしかけ ④チンゲン菜のソテー ⑤フルーツ	①フルーチェ ⑥りんごジュース	米・さつま芋 片栗粉 フルーチェ 油	さば 牛乳 みそ	玉ねぎ 人参・キャベツ チンゲン菜 大根おろし・白桃

★ 流しぞうめん給食 ★ ※流しぞうめんは3・4・5歳のみ実施。0・1・2歳は通常のぞうめんを提供します。

8		木	①ベビースティック ①そうめん ③じゃが芋のコーンマヨ焼き ⑤フルーツ	①じゃこチャーハン（軟飯） ⑥牛乳	米・油 じゃが芋 エッグケア・油	ハム 牛乳 しらす	玉ねぎ・人参 わかめ・胡瓜 コーン・黄ピーマン ピーマン
---	---	---	--	----------------------	------------------------	-----------------	---------------------------------------

★ お楽しみ給食 ★

28		水	⑥ヨーグルト ①ハムマヨパン ②スープ（キャベツ・コーン） ③エビフライ ④人参サラダ ⑤フルーツ	①チーズケーキ ⑥牛乳	ロールパン ケーキ・ジャム エッグケア・油 パン粉	ハム 牛乳・ホイップ ヨーグルト・エビ	キャベツ・人参 胡瓜・コーン レーズン 南瓜
----	---	---	---	----------------	------------------------------------	---------------------------	---------------------------------

材料の都合により献立を変更する場合がございます。

## 令和 6年 8月離乳食献立表 No. 1

日付	曜	初期
1	15/29 木	①粥ペースト ②人参のポターージュ ③じゃが芋のマッシュ ③ほうれん草のマッシュ
2	16/30 金	①粥ペースト ②小松菜のポターージュ ③人参のマッシュ ③玉ねぎのマッシュ
3	17/31 土	①粥ペースト ②さつま芋のポターージュ ③キャベツのマッシュ ③南瓜のマッシュ
5	19 月	①粥ペースト ②ほうれん草のポターージュ ③人参のマッシュ ③玉ねぎのマッシュ
6	20 火	①粥ペースト ②じゃが芋のポターージュ ③キャベツのマッシュ ③南瓜のマッシュ
7	21 水	①粥ペースト ②小松菜のポターージュ ③大根のマッシュ ③人参のマッシュ
8	22 木	①粥ペースト ②人参のポターージュ ③ほうれん草のマッシュ ③さつま芋のマッシュ
9	23 金	①粥ペースト ②南瓜のポターージュ ③小松菜のマッシュ ③大根のマッシュ
10	24 土	①粥ペースト ②キャベツのポターージュ ③人参のマッシュ ③じゃが芋のマッシュ
/	26 月	①粥ペースト ②ほうれん草のポターージュ ③大根のマッシュ ③南瓜のマッシュ
13	27 火	①粥ペースト ②人参のポターージュ ③玉ねぎのマッシュ ③小松菜のマッシュ
14	28 水	①粥ペースト ②さつま芋のポターージュ ③人参のマッシュ ③キャベツのマッシュ

☆材料の都合により献立を変更することがあります

令和 6年 8月 離乳 午前食献立表 No. 2

日付		曜	中期前半	中期後半
1	15/29	木	①にゅうめん（白菜・小松菜） ③たらのみそ煮 ④トマトと玉ねぎ煮	①にゅうめん（白菜・小松菜） ③たらのみそ煮 ④トマトと玉ねぎ煮
2	16/30	金	①7倍粥 ②もやしのスープ ③鶏ひき肉とほうれん草煮 ④南瓜煮	①5倍粥 ②もやしのスープ ③鶏ひき肉とほうれん草煮 ④南瓜煮
3	17/31	土	①7倍粥 ②豆腐のみそ汁 ③きゅうりとしらす煮 ④もやしと人参煮	①5倍粥 ②豆腐のみそ汁 ③きゅうりとしらす煮 ④もやしと人参煮
5	19	月	①7倍粥 ②大根のみそ汁 ③鶏ひき肉と人参煮 ④ほうれん草と玉ねぎ煮	①5倍粥 ②大根のみそ汁 ③鶏ひき肉と人参煮 ④ほうれん草と玉ねぎ煮
6	20	火	①7倍粥 ②キャベツのみそ汁 ③豆腐と小松菜煮 ④南瓜煮	①5倍粥 ②キャベツのみそ汁 ③豆腐と小松菜煮 ④南瓜煮
7	21	水	①7倍粥 ②さつまいのスープ ③大根の鶏そぼろあん ④白菜と人参煮	①5倍粥 ②さつまいのスープ ③大根の鶏そぼろあん ④白菜と人参煮
8	22	木	①7倍粥 ②そうめんのみそ汁 ③カレーの青のり煮 ④キャベツと人参煮	①5倍粥 ②そうめんのみそ汁 ③カレーの青のり煮 ④キャベツと人参煮
9	23	金	煮込みうどん（キャベツ・人参） ③たらと小松菜煮 ④さつまい煮	煮込みうどん（キャベツ・人参） ③たらと小松菜煮 ④さつまい煮
10	24	土	①7倍粥 ②玉ねぎのみそ汁 ③鮭とほうれん草のあんかけ ④南瓜煮	①5倍粥 ②玉ねぎのみそ汁 ③鮭とほうれん草のあんかけ ④南瓜煮
	26	月	①7倍粥 ②きゅうりのスープ ③鶏ささ身と青のり煮 ④キャベツと人参煮	①5倍粥 ②きゅうりのスープ ③鶏ささ身と青のり煮 ④キャベツと人参煮
13	27	火	①7倍粥 ②小松菜のスープ ③カレーと人参煮 ④じゃが芋煮	①5倍粥 ②小松菜のスープ ③カレーと人参煮 ④じゃが芋煮
14	28	水	①7倍粥 ②豆腐のスープ ③鶏ささみときゅうり煮 ④人参とほうれん草煮	①5倍粥 ②豆腐のスープ ③鶏ささみときゅうり煮 ④人参とほうれん草煮

☆材料の都合により献立を変更することがあります

日付		曜	中期前半	中期後半
1	15/29	木	①7倍粥 ②キャベツのスープ ③豆腐とひじき煮 ④じゃが芋と人参煮	①5倍粥 ②キャベツのスープ ③豆腐とひじき煮 ④じゃが芋と人参煮
2	16/30	金	①7倍粥 ②小松菜のみそ汁 ③カレイと玉ねぎ煮 ④きゅうりと人参煮	①5倍粥 ②小松菜のみそ汁 ③カレイと玉ねぎ煮 ④きゅうりと人参煮
3	17/31	土	①7倍粥 ②人参のスープ ③鶏ささ身の青のり煮 ④じゃが芋煮	①5倍粥 ②人参のスープ ③鶏ささ身の青のり煮 ④じゃが芋煮
5	19	月	①煮込みうどん(小松菜・玉ねぎ) ③たらとじゃが芋煮 ④きゅうりと人参煮	①煮込みうどん(小松菜・玉ねぎ) ③たらとじゃが芋煮 ④きゅうりと人参煮
6	20	火	①7倍粥 ②そうめんのスープ ③カレイの青のり煮 ④人参とほうれん草煮	①5倍粥 ②そうめんのスープ ③カレイの青のり煮 ④人参とほうれん草煮
7	21	水	①7倍粥 ②もやしのみそ汁 ③鮭のあんかけ ④トマトと小松菜煮	①5倍粥 ②もやしのみそ汁 ③鮭のあんかけ ④トマトと小松菜煮
8	22	木	①7倍粥 ②じゃが芋のスープ ③鶏ささみと南瓜煮 ④もやしとほうれん草煮	①5倍粥 ②じゃが芋のスープ ③鶏ささみと南瓜煮 ④もやしとほうれん草煮
9	23	金	①7倍粥 ②大根のみそ汁 ③豆腐の青のり煮 ④しらすと南瓜煮	①5倍粥 ②大根のみそ汁 ③豆腐の青のり煮 ④しらすと南瓜煮
10	24	土	①7倍粥 ②さつま芋のスープ ③鶏ひきと肉と人参煮 ④キャベツともやし煮	①5倍粥 ②さつま芋のスープ ③鶏ひきと肉と人参煮 ④キャベツともやし煮
	26	月	①にゅうめん(玉ねぎ・人参) ③しらすと小松菜煮 ④じゃが芋煮	①にゅうめん(玉ねぎ・人参) ③しらすと小松菜煮 ④じゃが芋煮
13	27	火	①7倍粥 ②白菜のスープ ③豆腐とほうれん草煮 ④ひじきと南瓜煮	①5倍粥 ②白菜のスープ ③豆腐とほうれん草煮 ④ひじきと南瓜煮
14	28	水	①7倍粥 ②さつま芋のみそ汁 ③鮭のあんかけ煮 ④小松菜と南瓜煮	①5倍粥 ②さつま芋のみそ汁 ③鮭のあんかけ煮 ④小松菜と南瓜煮

☆材料の都合により献立を変更することがあります

## 令和6年8月離乳食献立表 後期食

日付	曜	後期 午前食	後期 午後食	
1	15/29	木	①あんかけスパゲティ（白菜・小松菜） ③たらのみそ焼き ④トマトと玉ねぎの炒め煮	①3倍粥 ②キャベツのスープ ③豆腐とひじき炒め煮④じゃが芋と人参煮
2	16/30	金	①3倍粥 ②もやしのスープ ③豚ひき肉とほうれん草煮 ④南瓜のお焼き	①3倍粥 ②小松菜のみそ汁 ③カレーと玉ねぎ煮 ④きゅうりと人参の和え物
3	17/31	土	①3倍粥 ②豆腐のみそ汁 ③きゅうりとしらす炒め煮 ④もやしと人参の和え物	①3倍粥 ②人参のスープ ③鶏ささ身の青のり焼き ④じゃが芋のお焼き
5	19	月	①3倍粥 ②大根のみそ汁 ③豚ひき肉と人参煮 ④ほうれん草と玉ねぎの炒め煮	①あんかけスパゲティ（小松菜・玉ねぎ） ③たらとじゃが芋の炒め煮 ④きゅうりと人参の和え物
6	20	火	①3倍粥 ②キャベツのみそ汁 ③豆腐と小松菜の炒め煮 ④南瓜のおやき	①3倍粥 ②そうめんのスープ ③カレーのきなこ焼き ④人参とほうれん草煮
7	21	水	①3倍粥 ②さつま芋のスープ ③大根の鶏そぼろあん ④白菜と人参炒め煮	①3倍粥 ②もやしのみそ汁 ③鮭の照り焼き④トマトと小松菜煮
8	22	木	①3倍粥 ②そうめんのみそ汁 ③カレーの青のり焼き ④キャベツと人参の炒め煮	①3倍粥 ②じゃが芋のスープ ③鶏ささみと南瓜炒め煮 ④もやしとほうれん草の和えもの
9	23	金	煮込みうどん（キャベツ・人参） ③たらと小松菜の炒め煮 ④さつま芋のきなこ和え	①3倍粥 ②大根のみそ汁 ③豆腐の青のり和え④しらすと南瓜の炒め煮
10	24	土	①3倍粥 ②玉ねぎのみそ汁 ③鮭とほうれん草の炒めあんかけ ④南瓜のお焼き	①3倍粥 ②さつま芋のスープ ③豚ひきと肉と人参煮④キャベツともやし和え
/	26	月	①3倍粥 ②きゅうりのスープ ③鶏ささ身と青のり炒め煮 ④キャベツと人参の和え物	①あんかけスパゲティ(玉ねぎ・人参) ③しらすと小松菜煮 ④じゃが芋の炒め煮
13	27	火	①3倍粥 ②小松菜のスープ ③カレーと人参の炒め煮 ④じゃが芋のお焼き	①3倍粥 ②白菜のスープ ③豆腐とほうれん草の炒め煮④ひじきと南瓜煮
14	28	水	①3倍粥 ②豆腐のスープ ③鶏ささみときゅうりの炒め煮 ④人参とほうれん草の和えもの	①3倍粥 ②さつま芋のみそ汁 ③鮭のきなこ焼き ④小松菜と南瓜の炒め煮

☆材料の都合により献立を変更することがあります