



## 2024年8月離乳午前食献立表 No. 1



日付	曜	午前食			
		中期前半食	中期後半食	後期食	
1	15/29	木	①5分がゆ ②もやしのスープ ③玉ねぎとしらす煮 ④南瓜煮	①全がゆ ②もやしのスープ ③玉ねぎとしらす煮 ④南瓜煮	①軟飯 ②もやしのスープ ③玉ねぎとしらす煮 ④南瓜煮
2	16/30	金	①5分がゆ ②大根スープ ③白身魚煮 ④南瓜ときゅうり煮	①全がゆ ②大根スープ ③白身魚煮 ④南瓜ときゅうり煮	①軟飯 ②大根スープ ③白身魚煮 ④南瓜ときゅうり煮
3	17/31	土	①煮込みうどん(大根) ③大豆と玉ねぎ煮 ④もやし煮	①煮込みうどん(大根) ③大豆と玉ねぎ煮 ④もやし煮	①煮込みうどん(大根) ③大豆と玉ねぎ煮 ④もやし煮
5	19	月	①5分がゆ ②南瓜のスープ ③白身魚煮 ④小松菜と人参煮	①全がゆ ②南瓜のスープ ③白身魚煮 ④小松菜と人参煮	①軟飯 ②南瓜のスープ ③白身魚煮 ④小松菜と人参煮
6	20	火	①5分がゆ ②人参のスープ ③ささみあん ④ピーマンと玉ねぎ煮	①全がゆ ②人参のスープ ③ささみあん ④ピーマンと玉ねぎ煮	①軟飯 ②人参のスープ ③ささみあん ④ピーマンと玉ねぎ煮
7	21	水	①煮込みうどん(ほうれん草) ③ピーマンとしらす煮 ⑤じゃが芋煮	①煮込みうどん(ほうれん草) ③ピーマンとしらす煮 ⑤じゃが芋煮	①煮込みうどん(ほうれん草) ③ピーマンとしらす煮 ⑤じゃが芋煮
	22	木	①5分がゆ ②チンゲン菜のスープ ③じゃが芋とひき肉あん ④キャベツときゅうり煮	①全がゆ ②チンゲン菜のスープ ③じゃが芋とひき肉あん ④キャベツときゅうり煮	①軟飯 ②チンゲン菜のスープ ③じゃが芋とひき肉あん ④キャベツときゅうり煮
9	23	金	①5分がゆ ②いんげんのスープ ③ささみあん ④ブロッコリーと人参煮	①全がゆ ②いんげんのスープ ③ささみあん ④ブロッコリーと人参煮	①軟飯 ②いんげんのスープ ③ささみあん ④ブロッコリーと人参煮
10	24	土	①にゅうめん(もやし) ③キャベツとしらす煮 ④さつま芋煮	①にゅうめん(もやし) ③キャベツとしらす煮 ④さつま芋煮	①にゅうめん(もやし) ③キャベツとしらす煮 ④さつま芋煮
	26	月	①5分がゆ ②玉ねぎのスープ ③白身魚煮 ④さつま芋といんげん煮	①全がゆ ②玉ねぎのスープ ③白身魚煮 ④さつま芋といんげん煮	①軟飯 ②玉ねぎのスープ ③白身魚煮 ④さつま芋といんげん煮
13	27	火	①5分がゆ ②人参のスープ ③ささみあん④ブロッコリーとキャベツ煮	①全がゆ ②人参のスープ ③ささみあん④ブロッコリーとキャベツ煮	①軟飯 ②人参のスープ ③ささみあん④ブロッコリーとキャベツ煮
14	28	水	①5分がゆ ②ほうれん草のスープ ③じゃが芋と挽き肉あん ④人参と白菜煮	①全がゆ ②ほうれん草のスープ ③じゃが芋と挽き肉あん ④人参と白菜煮	①軟飯 ②ほうれん草のスープ ③じゃが芋と挽き肉あん ④人参と白菜煮
8	☆	木	①パンがゆ ②人参スープ ③白身魚煮 ④胡瓜とキャベツ煮	①パンがゆ ②人参スープ ③白身魚煮 ④胡瓜とキャベツ煮	①トースト ②人参スープ ③白身魚の照り焼き ④胡瓜とキャベツ煮



日付	曜	午後食			
		中期前半食	中期後半食	後期食	
1	15/29	木	①5分がゆ ②大根のみそ汁 ③ささみあん ④人参と小松菜煮	①全がゆ ②大根のみそ汁 ③ささみあん ④人参と小松菜煮	①軟飯 ②大根のみそ汁 ③ささみあん ④人参と小松菜炒め
2	16/30	金	①5分がゆ ②キャバツのみそ汁 ③じゃが芋と挽き肉あん ④もやしと人参煮	①全がゆ ②キャバツのみそ汁 ③じゃが芋と挽き肉あん ④もやしと人参煮	①軟飯 ②キャバツのみそ汁 ③じゃが芋と挽き肉あん ④もやしと人参炒め
3	17/31	土	①5分がゆ ②麩のみそ汁 ③白身魚みそ煮 ④ほうれん草と人参煮	①全がゆ ②麩のみそ汁 ③白身魚みそ煮 ④ほうれん草と人参煮	①軟飯 ②麩のみそ汁 ③白身魚みそ焼き ④ほうれん草と人参炒め
5	19	月	①みそ煮込みうどん(玉ねぎ) ③ささみあん ④さつま芋といんげん煮	①みそ煮込みうどん(玉ねぎ) ③ささみあん ④さつま芋といんげん煮	①みそ煮込みうどん(玉ねぎ) ③ささみあん ④さつま芋といんげん炒め
6	20	火	①5分がゆ ②みつばのみそ汁 ③白身魚煮 ④キャバツと人参煮	①全がゆ ②みつばのみそ汁 ③白身魚煮 ④キャバツと人参煮	①軟飯 ②みつばのみそ汁 ③白身魚煮 ④キャバツと人参炒め
7	21	水	①5分がゆ ②キャバツのみそ汁 ③ささみあん ④人参といんげん煮	①全がゆ ②キャバツのみそ汁 ③ささみあん ④人参といんげん煮	①軟飯 ②キャバツのみそ汁 ③ささみあん ④人参といんげん炒め
8	22	木	①5分がゆ ②チンゲン菜のスープ ③じゃが芋とひき肉あん ④キャバツときゅうり煮	①全がゆ ②チンゲン菜のスープ ③じゃが芋とひき肉あん ④キャバツときゅうり煮	①軟飯 ②チンゲン菜のスープ ③じゃが芋とひき肉あん ④キャバツときゅうり煮
9	23	金	①5分がゆ ②じゃが芋のみそ汁 ③小松菜としらす煮 ④大根煮	①全がゆ ②じゃが芋のみそ汁 ③小松菜としらす煮 ④大根煮	①軟飯 ②じゃが芋のみそ汁 ③小松菜としらす炒め ④大根煮
10	24	土	①5分がゆ ②麩のみそ汁 ③白身魚煮 ④白菜と人参煮	①全がゆ ②麩のみそ汁 ③白身魚煮 ④白菜と人参煮	①軟飯 ②麩のみそ汁 ③白身魚照り焼き ④白菜と人参炒め
	26	月	①5分がゆ ②チンゲン菜のみそ汁 ③しらすと人参煮 ④キャバツともやし煮	①全がゆ ②チンゲン菜のみそ汁 ③しらすと人参煮 ④キャバツともやし煮	①軟飯 ②チンゲン菜のみそ汁 ③しらすと人参煮 ④キャバツともやし炒め
13	27	火	①5分がゆ ②かぶのみそ汁 ③白身魚煮 ④胡瓜とほうれん草煮	①全がゆ ②かぶのみそ汁 ③白身魚煮 ④胡瓜とほうれん草煮	①軟飯 ②かぶのみそ汁 ③白身魚煮 ④胡瓜とほうれん草炒め
14	28	水	①煮込みうどん(玉葱) ③アスパラとしらす煮 ④じゃが芋煮	①煮込みうどん(玉葱) ③アスパラとしらす煮 ④じゃが芋煮	①煮込みうどん(玉葱) ③アスパラとしらす炒め ④じゃが芋煮

材料の都合により献立を変更することがございます。



## 2024年8月完了食献立表



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	⑥牛乳 ①夏野菜カレー 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 ②大根のみそ汁 ⑥牛乳 ⑤フルーツ	米・油 カレールー プリンの素	鶏肉 牛乳	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
2	16/30	金	①ビスケット ①ピビンパ丼 ②みそ汁 (大根・しめじ) ④南瓜サラダ ⑤フルーツ	①チーズクッキー ②キャベツのみそ汁 ⑥牛乳 ⑤フルーツ	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	もやし・人参・にら 大根・しめじ 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 ②麩のみそ汁 ⑥牛乳 ⑤フルーツ	うどん・ごま ごま油 米	豚肉・豆腐 牛乳・ウィンナー 大豆 鯉節	人参・大根 万能ねぎ・ほうれん草 もやし 椎茸
5	19	月	①マンナ ①ご飯 ②みそ汁 (あさつき・わかめ) ③鱈の竜田揚げ ④納豆和え ⑤フルーツ	①南瓜むしパン ②玉ねぎのすまし汁 ⑥牛乳 ⑤フルーツ	米 片栗粉 油 蒸しパンミックス	鱈・納豆 みそ 牛乳	あさつき・わかめ 小松菜・人参・もやし 南瓜・生姜
6	20	火	⑥牛乳 ①ご飯 ②清汁 (春雨・みつば) ③豚肉とピーマンのみそ炒め ④ピーマンサラダ ⑤フルーツ	①フルーツゼリー ②みつばのみそ汁 ⑥牛乳 ⑤フルーツ	米・油 春雨・イナアガー ピーマン エッグケア	豚肉・みそ 牛乳	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クラッカー ①そうめん ③青のり唐揚げ ④キャベツソテー ⑤フルーツ	①じゃこチャーハン ②キャベツのみそ汁 ⑥牛乳 ⑤フルーツ	米・そうめん ごま油	鶏肉 ちりめんじゃこ 牛乳	長ねぎ・キャベツ 玉ねぎ・あおさ 人参・ピーマン にんにく・生姜
	22	木	⑥牛乳 ①ゆかりご飯 ②みそ汁 (もやし・チンゲン菜) ③厚揚げとじゃが芋のそぼろ煮 ④キャベツのごま和え⑤フルーツ	①ナポリタン ②人参のみそ汁 ⑥牛乳 ⑤フルーツ	米・ごま 油・じゃが芋 エッグケア	厚揚げ・豚肉 ウィンナー 牛乳	ゆかり・もやし・チンゲン菜 人参・いんげん キャベツ・胡瓜 玉ねぎ・ピーマン
9	23	金	①ビスケット ①ごはん ②みそ汁 (じゃが芋・いんげん) ③鶏の照り焼き ④ブロッコリーのソテー⑤フルーツ	①チーストースト ②じゃが芋のみそ汁 ⑥牛乳 ⑤フルーツ	米・じゃが芋 油	鶏肉・ベーコン みそ・牛乳 チーズ ウィンナー	いんげん ブロッコリー・人参 キャベツ・玉ねぎ
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 ②麩のみそ汁 ⑥牛乳 ⑤フルーツ	中華麺 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 コーン
	26	月	①マンナ ①ご飯 ②みそ汁 (さつま芋・玉ねぎ) 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 ②チンゲン菜のみそ汁 ⑥リンゴジュース ⑤フルーツ	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・みかん缶
13	27	火	⑥牛乳 ①ご飯 ②みそ汁 (なめこ・わかめ) ③唐揚げレモンソース ④ブロッコリーサラダ ⑤フルーツ	①お麩のきなこラスク ②かぶのみそ汁 ⑥牛乳 ⑤フルーツ	米・油 麩 片栗粉 バター	みそ・牛乳 きなこ 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	28	水	①クラッカー ①とうもろこしご飯 ②みそ汁 (油揚げ・ねぎ) ③肉じゃが ④野菜の胡麻和え ⑤フルーツ	①りんごケーキ ②玉ねぎのすまし汁 ⑥牛乳 ⑤フルーツ	米・油 じゃが芋 ごま 米麹ミックス	豚肉・油揚げ みそ・牛乳 豆乳	コーン・長葱・人参 玉ねぎ ほうれん草・白菜 りんご
★ お楽しみ給食 ★							
8		木	⑥牛乳 ①ジャムサンド ②スープ (キャベツ・コーン) ③ミートグラタン ④人参サラダ ⑤フルーツ	①チーズケーキ ⑥牛乳	食パン・ケーキ・ジャム 小麦粉 油 バター・マカロニ	豚肉 牛乳・ホイップ ホワイトソース チーズ	キャベツ・人参 胡瓜・コーン レーズン 玉ねぎ

材料の都合により献立を変更する場合がございます。