

2024年 8月 離乳食献立表

法光院こども園

《後期》

月	火	水	木	金	土
26	13・27	28	1・29	2・30	3・17・31
・牛肉うどん ・かれいほぐし煮 ・かぼちゃ煮 ・ブロッコリー煮 ・果物	・軟飯orおかゆ ・すまし汁 ・ささみほぐし煮 ・トマト煮 ・三度豆煮 ・果物	・軟飯orおかゆ ・すまし汁 ・豆腐煮 ・人参柔らか煮 ・キャベツ煮 ・果物	・豚肉うどん ・鮭ほぐし煮 ・さつま芋煮 ・玉葱柔らか煮 ・果物	・パン ・パンプキン スープ ・鱈ほぐし煮 ・ほうれん草煮 ・じゃが芋煮 ・果物	・野菜入りうどん ・果物
3時のおやつ					
米粉のスティックケーキ	お菓子	膏りんごゼリー	お菓子	ヨーグルト	お菓子
5・19	6・20	7・21	8・22	9・23	10
・鶏肉うどん ・すまし汁 ・かれいほぐし煮 ・かぼちゃ煮 ・三度豆煮 ・果物	・軟飯orおかゆ ・すまし汁 ・鮭ほぐし煮 ・ブロッコリー煮 ・じゃが芋煮 ・果物	・軟飯orおかゆ ・すまし汁 ・豆腐煮 ・ほうれん草煮 ・トマト煮 ・果物	・軟飯orおかゆ ・すまし汁 ・鱈ほぐし煮 ・さつま芋煮 ・玉葱柔らか煮 ・果物	・パン ・コーンスープ ・ささみほぐし煮 ・人参柔らか煮 ・三度豆煮 ・果物	・野菜入りおかゆ ・果物 24日 乳児組 運動お楽しみ会
3時のおやつ					
お菓子	バナナ	ヨーグルト	蒸しパン	米粉のスティックケーキ	お菓子

《夏野菜を食べよう》

ねばねば成分が胃腸の粘膜に潤いを与え消化を高めます。ビタミン、ミネラルも多く含まれているので、疲労回復の効果もあります。ぜひ、ご家庭でも献立に取り入れててくださいね(^o^)/



※こども園の行事・材料の都合などにより、献立を変更する場合があります。ご了承ください。

2024年 8月 離乳食献立表

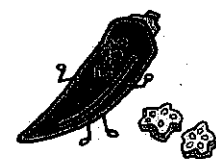
法光院こども園

《完了》

月	火	水	木	金	土
26	13・27	28	1・29	2・30	3・17・31
・牛肉うどん ・カレイの塩焼 ・南瓜の そぼろあんかけ ・ブロッコリー かつおあえ ・果物	・ごはん ・わかめスープ ・家常豆腐 ・胡瓜サラダ ・春巻 ・果物	・ごはん ・ハヤシチュー ・お魚ソーセージ ・キャベツ サラダ ・チーズ ・果物	・豚肉うどん ・あじみりん焼 ・さつま芋煮 ・オクラサラダ ・果物	・パン ・パンプキンスープ ・肉じゃが ・エビフライ ・ほうれん草 塩昆布あえ ・果物	・かき揚げうどん ・果物
3時のおやつ					
黒ごまケーキ	お菓子	青りんごゼリー	チーズカレー トースト	鮭ときのこの おにぎり	お菓子
5・19	6・20	7・21	8・22	9・23	10
・鶏肉うどん ・さば塩麴焼き ・もち米肉団子 ・キャベツ 味噌炒め ・果物	・ごはん ・味噌汁 ・鶏の竜田揚げ ・人参チャンプル ・チンゲン菜 ナムル ・果物	・ごはん ・カレーシチュー ・ウィンナー ・カリフラワー サラダ ・チーズ ・果物	・ごはん ・すまし汁 ・赤魚煮付 ・さつま芋煮 ・茄子ごまあえ ・果物	・パン ・コーンスープ ・ポテトとお米の ささみカツ ・ポークビーンズ ・三度豆 ゆかりあえ ・果物	・焼きそば ・果物 24日 乳児組 運動お楽しみ会
3時のおやつ					
お菓子	バナナ	フルーツ ヨーグルト	ココア蒸しパン	米粉の スティックケーキ	お菓子

《夏野菜を食べよう》

ねばねば成分が胃腸の粘膜に潤いを与え消化を高めます。ビタミン、ミネラルも多く含まれているので、疲労回復の効果もあります。ぜひ、ご家庭でも献立に取り入れてくださいね(^▽^)/



※こども園の行事・材料の都合などにより、献立を変更する場合があります。ご了承ください。

	(月) 26	(火) 13・27	(水) 28	(木) 1・29	(金) 2・30	(土) 3・17・31
献立と食材料	<ul style="list-style-type: none"> ・牛肉うどん ゆでうどん 牛肉 玉葱 人参 ジャガイモ みりん しょうゆ だし昆布 混合だし ・カレイの塩焼き カレイ 塩 ・南瓜のそぼろあんかけ 南瓜 鶏ミンチ かつおだし さとう しょうゆ 絹さや 片栗粉 ・ブロッコリーかつおあえ ブロッコリー 人参 カリフラワー 花かつお しょうゆ 	<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・わかめスープ わかめ えのき 玉葱 鶏がらスープ ・家常豆腐 角揚げ 豚肉 ピーマン 人参 生姜 かつおだし さとう しょうゆ ・春巻 春巻 油 ・きゅうりサラダ きゅうり ツナフレーク 太もやし 和風ドレッシング 	<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・ハヤシチュー 牛肉 ジャガイモ 玉葱 人参 マッシュルーム ハヤシルウ ・お魚ソーセージ ・キャベツサラダ キャベツ 人参 コーン マヨネーズ ・チーズ 	<ul style="list-style-type: none"> ・牛肉うどん ゆでうどん 豚肉 玉葱 人参 ジャガイモ みりん しょうゆ だし昆布 混合だし ・あじみりん焼き ・れんこん金平 れんこん 人参 豚ミンチ いりごま さとう しょうゆ 油 ・オクラサラダ オクラ えのき ささみフレーク 青じそドレッシング 	<ul style="list-style-type: none"> ・パン ・パンプキンスープ スープの素 牛乳 ・肉じゃが 牛肉 ジャガイモ 玉葱 人参 三度豆 かつおだし さとう しょうゆ ・エビフライ エビフライ 油 ・ほうれん草塩昆布あえ ほうれん草 ちくわ 人参 塩昆布 	<ul style="list-style-type: none"> ・かき揚げうどん 野菜かき揚げ 油 赤かまぼこ 青ねぎ かつおだし さとう しょうゆ
おやつ	<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・黒ごまケーキ (ホットケーキミックス 黒ごま マーガリン 卵 さとう) 	<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・お菓子 	<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・青りんごゼリー (寒天ゼリーの素) 	<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・チーズカレードースト (食パン マヨネーズ 粉チーズ カレー粉) 	<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・鮭ときのこのおにぎり (米 鮭水煮 しめじ だし昆布 しょうゆ) 	<ul style="list-style-type: none"> ・お菓子
延長保育	バナナ	パームクーヘン	パン	ドーナツ	お菓子	
	(月) 5・19	(火) 6・20	(水) 7・21	(木) 8・22	(金) 9・23	(土) 10
献立と食	<ul style="list-style-type: none"> ・鶏肉うどん ゆでうどん 鶏肉 玉葱 人参 ジャガイモ みりん しょうゆ だし昆布 混合だし ・さば塩麹焼き ・キャベツ味噌炒め 大豆ミート キャベツ しめじ 玉葱 人参 さとう しょうゆ 赤みそ 油 ・肉団子のもち米蒸し 	<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・味噌汁 豆腐 ちくわ 青ねぎ 味噌 だし昆布 混合だし ・鶏の竜田揚げ 鶏肉 塩 生姜 しょうゆ 片栗粉 油 ・人参チャンプル 人参 ツナフレーク 塩 ピーマン さとう 油 しょうゆ ・チンゲン菜ナムル チンゲン菜 太もやし いりごま さとう ごま油 しょうゆ 	<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・カレーシチュー 豚肉 ジャガイモ 玉葱 人参 グリンピース カレールウ ・ウィンナー ・カリフラワーサラダ カリフラワー かにかま 人参 胡麻ドレッシング ・チーズ 	<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・すまし汁 人参 三つ葉 油揚げ しょうゆ だし昆布 混合だし ・赤魚煮付け ・小松菜ソテー 小松菜 コーン 玉葱 油 ベーコン 塩 しょうゆ ・なすごまあえ なす ポークハム さとう すりごま しょうゆ 	<ul style="list-style-type: none"> ・パン ・コーンスープ スープの素 牛乳 ・ポテトとお米のささみカツ ささみカツ 油 ・ポークビーンズ 豚肉 人参 大豆 さとう じゃがいも ケチャップ コンソメ さとう ・三度豆ゆかりあえ 三度豆 えのき ゆかり 	<ul style="list-style-type: none"> ・焼きそば 焼きそば麺 牛肉 玉葱 キャベツ 人参 太もやし とんかつソース 油 ウスターソース 花かつお <p>☆24日☆ 乳児組運動お楽しみ会</p>
おやつ	<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・お菓子 	<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・バナナ 	<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・フルーツヨーグルト (プレーンヨーグルト みかん缶 バナナ さとう) 	<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・ココア蒸しパン (ホットケーキミックス コ コア さとう 豆乳 サラ ダ油) 	<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・米粉のスティックケーキ 	<ul style="list-style-type: none"> ・お菓子
延長保育	バナナ	ドーナツ	パン	カステラ	お菓子	

《夏野菜～オクラ～》

ねばねば成分が胃腸の粘膜に潤いを与え消化を高めます。ビタミン、ミネラルも多く含まれているので、疲労回復の効果もあります。ぜひ、ご家庭でも献立に取り入れてくださいね(^▽^)/



※こども園の行事・材料の都合などにより、献立を変更する場合があります。ご了承ください。