

8 月 離 乳 食 献 立 表

浦和メープル保育園

月	日	中 期 食		アレルギー 特定原材料 7品目	後 期 食				アレルギー 特定原材料 7品目	
		午前	材料		昼食	材料	午後おやつ	材料		
1	7倍粥	米			3倍粥	米		野菜と鶏肉の煮粥	米、鶏むね肉、玉ねぎ、人参	
15	わかめのスープ 豚ひき肉と豆腐のどろみ煮 ほうれん草と人参の煮物	わかめ 豚ひき肉、木綿豆腐 ほうれん草、人参			わかめのスープ 豚ひき肉と豆腐のどろみ煮 ほうれん草と人参の煮物	わかめ、醤油 豚ひき肉、木綿豆腐、味噌 ほうれん草、人参、醤油				
2	7倍粥	米			3倍粥	米		スティックパン	食パン	
16	かぼちゃのスープ カレイの煮物 野菜と絹豆の煮物	かぼちゃ カレイ、小松菜 キャベツ、人参、絹豆			かぼちゃのスープ カレイの煮物 野菜と絹豆の煮物	かぼちゃ、味噌 カレイ、小松菜、醤油 キャベツ、人参、絹豆、醤油				小麦、乳
3	7倍粥	米			3倍粥	米		さつまいもスティック	さつまいも	
17	チンゲン菜のスープ 鶏肉とトマトの煮物 人参と玉ねぎの煮物	チンゲン菜 鶏もも肉、トマト 人参、玉ねぎ			チンゲン菜のスープ 鶏肉とトマトの煮物 人参と玉ねぎの煮物	チンゲン菜、塩 鶏もも肉、トマト、ケチャップ 人参、玉ねぎ、醤油				
4	7倍野菜粥 かぼちゃのスープ 野菜とささみの煮物 煮りんご	米、玉ねぎ、人参 かぼちゃ キャベツ、ブロッコリー、鶏ささみ りんご			3倍野菜粥 かぼちゃのスープ 野菜とささみの煮物 煮りんご	米、玉ねぎ、人参 かぼちゃ、醤油 キャベツ、ブロッコリー、鶏ささみ、醤油 りんご		きなこ粥	きなこ	
5	7倍粥	米			3倍粥	米		かぼちゃ煮	かぼちゃ	
19	もやしのスープ 豆腐と玉ねぎの煮物 人参と大根の煮物	もやし 木綿豆腐、玉ねぎ 人参、大根			もやしのスープ 豆腐と玉ねぎの煮物 野菜スティック	もやし、醤油 木綿豆腐、玉ねぎ、醤油 人参、大根、塩				
6	7倍粥	米			3倍粥	米		ひじき粥	米、ひじき、人参	
20	キャベツとさつまいものスープ	キャベツ、さつまいも			キャベツとさつまいものスープ	キャベツ、さつまいも、塩				
8	煮込みマカロニ 豆腐のスープ 豚ひき肉とキャベツの煮物 トマト	マカロニ、玉ねぎ、人参 絹豆腐 豚ひき肉、キャベツ トマト	小麦		煮込みスパゲティ 豆腐のスープ 豚ひき肉とキャベツの煮物 トマト	マカロニ、玉ねぎ、人参、ケチャップ 絹豆腐、塩 豚ひき肉、キャベツ、醤油 トマト		きな粉粥	米、きなこ	小麦
9	7倍粥	米			3倍粥	米		マッシュポテト	じゃがいも	
23	小松菜のスープ 鮭の煮物 人参と玉ねぎの煮物	小松菜 鮭 人参、玉ねぎ			小松菜のスープ 鮭の煮物 人参と玉ねぎの煮物	小松菜、みそ 鮭、醤油 人参、玉ねぎ、醤油				
10	7倍粥	米			3倍粥	米		小松菜粥	米、小松菜	小麦
24	お麩のスープ ささみと小松菜の煮物 人参とじゃが芋の煮物	お麩 鶏ささみ、小松菜 人参、じゃがいも	小麦		お麩のスープ ささみと小松菜の煮物 人参とじゃが芋のスティック	お麩、醤油 鶏ささみ、小松菜、塩 人参、じゃがいも、醤油				
12	7倍粥	米			3倍粥	米		煮込みマカロニ	マカロニ、玉ねぎ、ケチャップ	
金	大根のスープ 豚肉と人参の煮物 玉ねぎと小松菜の煮物	大根 豚もも肉、人参 玉ねぎ、小松菜			大根のスープ 豚肉と人参の煮物 玉ねぎと小松菜の煮物	大根、味噌 豚もも肉、人参、醤油 玉ねぎ、小松菜、塩				
13	7倍野菜絹豆粥 人参のスープ	米、絹豆、豚ひき肉、小松菜、玉ねぎ 人参			3倍野菜絹豆粥 人参のスープ	米、絹豆、豚ひき肉、小松菜、玉ねぎ、醤油 人参、味噌		青のり粥	米、青のり	
27	土									
25	7倍粥	米			3倍粥	米		野菜粥	米、人参、玉ねぎ	
木	豆腐のスープ 豚肉と野菜の煮物 マッシュポテト	木綿豆腐 豚ひき肉、小松菜、玉ねぎ じゃがいも			豆腐のスープ 豚肉と野菜の煮物 じゃがいもスティック	木綿豆腐、味噌 豚ひき肉、小松菜、玉ねぎ、醤油 じゃがいも				
26	7倍粥	米			3倍粥	米		煮込みマカロニ	マカロニ、玉ねぎ、キャベツ	
金	わかめのスープ 鶏肉と玉ねぎの煮物 人参とキャベツの煮物	わかめ 鶏ささみ、玉ねぎ 人参、キャベツ			わかめのスープ 鶏肉と玉ねぎの煮物 人参とキャベツの煮物	わかめ、醤油 鶏ささみ、玉ねぎ、醤油 人参、キャベツ、塩				
29	7倍粥	米			3倍粥	米		スティックパン	食パン	
月	チンゲン菜のスープ 豆腐と豚肉の煮物 野菜煮	チンゲン菜 木綿豆腐、豚ひき肉、玉ねぎ ブロッコリー、キャベツ、人参			チンゲン菜のスープ 豆腐と豚肉の煮物 野菜煮	チンゲン菜、醤油 木綿豆腐、豚ひき肉、玉ねぎ、ケチャップ ブロッコリー、キャベツ、人参、塩				
30	7倍粥	米			3倍粥	米		鮭粥	米、鮭	
火	豆腐のスープ 鶏肉とじゃが芋の煮物 ほうれん草と人参の煮物	木綿豆腐 鶏もも肉、じゃがいも ほうれん草、人参			豆腐のスープ 鶏肉とじゃが芋の煮物 ほうれん草と人参の煮物	木綿豆腐、味噌 鶏もも肉、じゃがいも、醤油 ほうれん草、人参、醤油				
31	7倍粥	米			3倍粥	米		煮込みマカロニ	マカロニ、豚ひき肉、玉ねぎ、人参、ケチャップ	
水	わかめのスープ 豚肉と人参の煮物 青のりポテト	わかめ 豚もも肉、人参 じゃがいも、青のり			わかめのスープ 豚肉と人参の煮物 青のりポテト	わかめ、塩 豚もも肉、人参、醤油 じゃがいも、青のり、塩				

*調理形態は月齢や体調個人に合わせて変更することがあります。
 *献立は変更になる場合があります。
 *2回食に上がらたてのお子様は、中期食の献立で形状を初期食に近づけて提供致します。