令和　　5年度　　8月離乳食献立表

	かみかみ期	ぱくぱく期	おやつ		かみかみ期	ぱくぱく期	おやつ
名 前				名 前			
月 14 28 日	鶏の治部煮風 高野豆腐の炊き合わせ(※高野豆腐なし) じゃが芋の味噌汁(※油揚げなし) 軟飯～ごはん	鶏の治部煮風 高野豆腐の炊き合わせ じゃが芋の味噌汁 軟飯～ごはん	ホットケーキ (※米粉のホットケーキ) (※バターなし)	月 7 21 日	すき焼き風煮(※麩なし) 小松菜のさっと煮(※油揚げなし) さつま汁 軟飯～ごはん	すき焼き風煮 小松菜のさっと煮 さつま汁 軟飯～ごはん	りんごのマフィン (※煮りんご)
火 1 15 29	鰆のねぎ味噌焼き ほうれん草のポン酢和え のっぺい汁(※油揚げなし) 軟飯～ごはん	鰆のねぎ味噌焼き ほうれん草のポン酢和え のっぺい汁 軟飯～ごはん	スティックパン のカリカリ焼き (※おせんべい)	火 ⑧ 22 日	赤魚の煮つけ、軟飯～ごはん 南瓜の含め煮 オクラの和え物(※納豆なし) キャベツの味噌汁(※厚揚げなし)	赤魚の煮つけ、軟飯～ごはん 南瓜の含め煮 オクラの和え物 キャベツの味噌汁	フルーツの ゼリーかけ
水 2 16 30	野菜と鶏もも肉のクリーム煮 (※アレルゲンを含まないコンソメスープ) 胡瓜とツナの和風和え 軟飯～ごはん	夏野菜カレー 切干大根と胡瓜とツナの和風和え 軟飯～ごはん	2・16日　豆乳くずもち (※ふわふわせんべい) 30日フルーツ入りヨーグルト (※ふわふわせんべい)	水 9 23 日	クリームシチュー (※野菜と豚肉のあんかけ) じゃこ・キャベツ・胡瓜・人参のサラダ(※じゃこなし) 軟飯～ごはん	クリームシチュー じゃこサラダ 軟飯～ごはん	9日　きな粉マカロニ (※おせんべい) 23日わらび餅 (※おせんべい)
木 3 17 31	豚肉の和風和え ひじきと大豆の含め煮(※大豆・油揚げなし) 青菜の味噌汁 軟飯～ごはん	豚肉の和風和え ひじきと大豆の含め煮 青菜の味噌汁 軟飯～ごはん	バナナ	木 10 24 日	鶏しそ天ぷら(※小麦粉×→米粉使用) 春雨サラダ 茄子の味噌汁(※油揚げなし) 軟飯～ごはん	鶏しそ天ぷら 春雨サラダ 茄子の味噌汁 軟飯～ごはん	スイカ
金 4 18 日	牛肉とゴボウのしぐれ煮 ピーマン・胡瓜のじゃこ炒め(※じゃこなし) 豆腐の味噌汁(※油揚げなし) 軟飯～ごはん	牛肉とゴボウのしぐれ煮 ピーマン・胡瓜のじゃこ炒め 豆腐の味噌汁 軟飯～ごはん	麩菓子 (※おせんべい)	金 25 日	焼き鮭と野菜の炒め煮 冬瓜のひき肉あんかけ オクラとなめこのすまし汁 軟飯～ごはん	焼き鮭と野菜の炒め煮 冬瓜のひき肉あんかけ オクラとなめこのすまし汁 軟飯～ごはん	コーン入りおにぎり (コーン入りお粥)
土 5 19 日	冷やし中華 (鶏ささみ・胡瓜・トマト・人参) (※中華麺×→お粥)	冷やし中華 (鶏ささみ・胡瓜・トマト・人参)		土 12 26 日	ジャージャー麺 (※中華麺×→お粥)	ジャージャー麺	
麺の日 8	サラダうどん (※中華麺×→お粥　豚肉と野菜の丼)	サラダうどん	フルーツの ゼリーかけ				

※離乳食の献立表は、主に給食献立内の食材を使用していますが、献立中のこんにゃく、練り製品などは、つくし組さんは使用しません。
　また、生姜やニンニクは、12カ月過ぎた頃から、風味づけ程度に使用することがあります。
※完了期(12か月)頃からカレールウも使用していきますが、つくし組さんではアレルゲンを含まない乳児さん用のルウを使用します。
※献立で使用する食材は、事前に一度少量からご家庭でお試しください。