令和	元年度	7月離乳食献立表
13 11 H	7U-T/X	/ / I METULE II/ 14 12

	» , , ц	1 0 1 0 45	1 4 4 4 4 7	□ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □	1		,良\工衣		for the second
-	ごっくん期	もぐもぐ期	かみかみ期	おやつ		ごっくん其	もぐもぐ期	かみかみ期	おやつ
名					名				
前					前				
月		高野豆腐の含め煮	高野豆腐、小松菜、人参の揚げ煮		月		白身魚、白菜、人参、チンゲン菜	豚もも肉、白菜、人参、	
1日		茄子の煮物	茄子の煮物	もちもちチーズ	8日		のくたくた煮	チンゲン菜のコンソメ煮	ジャムサンド
29日		肉団子(豚挽き肉)、白菜、人参	肉団子(豚挽き肉)と春雨の	(ふわふわせんべい)	22日		ほうれん草ともやしの和え物	ほうれん草ともやしの和え物	(スティックパンのカリカリ焼き)
		のスープ	和風スープ				切干大根のスープ	切干大根の味噌汁	
火		鰆のあんかけ煮	鰆の塩焼き		火		鶏ささみのくず煮	豚もも肉と玉葱の炒め物	
2日		ひじきと大豆の含め煮	ひじきと大豆の含め煮	チヂミ	9日		小松菜、玉葱、人参の	人参、小松菜のさっと煮	さつま芋入りマフィン
30日		豆腐、大根、人参、里芋	大根、人参、里芋、豆腐のスープ		23日		やわらか煮	豆腐、大根、人参のすまし汁	(パン粥)
		のスープ					豆腐、大根、人参のスープ		
水		夏野菜と鶏ささみのミルク煮	夏野菜と鶏もも肉のミルク煮		水				
3日		キャベツ、玉葱、ツナの	キャベツ、玉葱、ツナの	スイカ、枝豆	10日		野菜と鶏ささみのミルク煮	野菜と牛赤身のクリーム煮	10日 わらびもち
31日		和風和え	和風和え		24日		アスパラ、胡瓜のやわらか煮	アスパラ、胡瓜の炒め物	24日 バナナ入り
									ヨーグルト
木		鶏ささみ入り筑前煮	筑前煮(こんにゃく、竹輪抜き)		木		鶏ささみのあんかけ	鶏もも肉の唐揚げ	
4日		冬瓜の豚ひき肉あんかけ	冬瓜の豚ひき肉あんかけ	のりじゃこトースト	11日		オクラと胡瓜の磯和え	オクラと長芋の磯和え	豆乳くずもち
18日		豆腐のスープ	豆腐の味噌汁	(スティックパンのカリカリ焼き)	25日		茄子のスープ	茄子の味噌汁	
金		鶏ささみともやしの和え物	豚もも肉、えのき茸、もやし		金		白身魚のくず煮	サンマの塩焼き	
5日		南瓜の煮物	の和え物	5日七夕ゼリー	12日		さつま芋、人参、青葱の	うの花(おから、人参、しめじ、	じゃが芋もち
19日		ほうれん草と玉葱のスープ	南瓜の含め煮	19日 おやさいボール	26日		やわらか煮	さつま芋、青葱)	
			ほうれん草と玉葱の味噌汁	10			モロヘイヤのスープ	モロヘイヤと玉葱のスープ	- P
土					土				9 ,6 \
6日				( · · )	13日				1
20日				The state of the s	27日				Company of the Compan
									C C
麺				"	誕		お粥/鶏ささみ、胡瓜、パプリカ	とうもろこしご飯(お粥)	
の		おうどんのくたくた煮	煮込みうどん	チヂミ	生		のトマト煮	鶏もも肉、胡瓜、パプリカのトマト煮	きな粉マカロニ
日		(鶏ささみ、ほうれん草、人参)	(豚もも肉、ほうれん草、人参)		日		ブロッコリーの和風和え	ブロッコリーの和風和え	
16日					17日		冬瓜、キャベツ、人参のスープ	  冬瓜、キャベツ、人参のスープ/ぶどう	
					1				

<sup>※8</sup>カ月頃までは昆布だしを使用します。9か月~昆布・鰹の混合だしを使用していきます。

<sup>※10</sup>カ月頃から徐々に薄味をつけていきます。