



8月の離乳食予定献立表



日曜日	中 期				後 期			
	午前	主な材料	午後	主な材料	午前	主な材料	午後	主な材料
2月	お粥 煮物 スープ	米 ツナ・きゅうり わかめ	さといも煮	さといも	お粥 煮物 スープ	米 ツナ・きゅうり・醤油・砂糖 わかめ・味噌	さといも煮	さといも 醤油・砂糖
3火	お粥 煮物 スープ	米 ささみ・にんじん 小松菜	磯粥	米・青のり	お粥 煮物 スープ	米 ささみ・にんじん・醤油・砂糖 小松菜・味噌	磯粥	米・青のり
4水	お粥 煮物 スープ	米 とうふ・かぼちゃ キャベツ	うどん	うどん・ほうれん草	お粥 煮物 スープ	米 とうふ・かぼちゃ・醤油・砂糖 キャベツ・味噌	うどん	うどん・ほうれん草 醤油・砂糖
5木	お粥 煮物 スープ	米 ひき肉・玉ねぎ ほうれん草	にんじん煮	にんじん	お粥 煮物 スープ	米 ひき肉・玉ねぎ・醤油・砂糖 ほうれん草・味噌	にんじん煮	にんじん 醤油・砂糖
6金	お粥 煮物 スープ	米 ツナ・さといも 玉ねぎ	きなこ粥	米・きなこ	お粥 煮物 スープ	米 ツナ・さといも・醤油・砂糖 玉ねぎ・味噌	きなこ粥	米・きなこ
7土	お粥 煮物 スープ	米 ささみ・かぼちゃ わかめ	にんじん粥	米・にんじん 青のり	お粥 煮物 スープ	米 ささみ・かぼちゃ・醤油・砂糖 わかめ・味噌	にんじん粥	米・にんじん 青のり
9月	振替休日							
10火	お粥 煮物 スープ	米 ひき肉・にんじん ほうれん草	和風粥	米・かつお節	お粥 煮物 スープ	米 ひき肉・にんじん・醤油・砂糖 ほうれん草・味噌	和風粥	米・かつお節
11水	お粥 煮物 スープ	米 ツナ・玉ねぎ 白菜	こまつな粥	米・小松菜 かつお節	お粥 煮物 スープ	米 ツナ・玉ねぎ・醤油・砂糖 白菜・味噌	こまつな粥	米・小松菜 かつお節
12木	お粥 煮物 スープ	米 ささみ・なす ほうれん草	じゃがいも煮	じゃがいも	お粥 煮物 スープ	米 ささみ・なす・醤油・砂糖 ほうれん草・味噌	じゃがいも煮	じゃがいも 醤油・砂糖
13金	お粥 煮物 スープ	米 ツナ・かぼちゃ キャベツ	にんじん煮	にんじん	お粥 煮物 スープ	米 ツナ・かぼちゃ・醤油・砂糖 キャベツ・味噌	にんじん煮	にんじん 醤油・砂糖
14土	お粥 煮物 スープ	米 ひき肉・だいこん 玉ねぎ	磯粥	米・青のり	お粥 煮物 スープ	米 ひき肉・だいこん・醤油・砂糖 玉ねぎ・味噌	磯粥	米・青のり
16月	お粥 煮物 スープ	米 ささみ・にんじん チンゲン菜	じゃがいも煮	じゃがいも	お粥 煮物 スープ	米 ささみ・にんじん・醤油・砂糖 チンゲン菜・味噌	じゃがいも煮	じゃがいも 醤油・砂糖

※ 中期は主に、みじん切りから粗みじんの状態で、食べやすくトロミをつける場合もあります。食材の持つ味や、だしのうま味で調理します。

※ 後期は主に、粗みじんから刻んだ状態で、食材によって軟らかく煮る場合もあります。3~4倍程度薄めた味で調理します。

※ 食材の都合により、献立が変更になることがあります。





8月の離乳食予定献立表



日曜日	中 期				後 期			
	午前	主な材料	午後	主な材料	午前	主な材料	午後	主な材料
17 火	お粥 煮物 スープ	米 ツナ・きゅうり 小松菜	和風粥	米・かつお節	お粥 煮物 スープ	米 ツナ・きゅうり・醤油・砂糖 小松菜・味噌	和風粥	米・かつお節
18 水	お粥 煮物 スープ	米 ひき肉・ブロッコリー わかめ	キャベツ粥	米・キャベツ粥 青のり	お粥 煮物 スープ	米 ひき肉・ブロッコリー・醤油・砂糖 わかめ・味噌	キャベツ粥	米・キャベツ粥 青のり
19 木	お粥 煮物 スープ	米 ささみ・さといも 玉ねぎ	きなこ粥	米・きなこ	お粥 煮物 スープ	米 ささみ・さといも・醤油・砂糖 玉ねぎ・味噌	きなこ粥	米・きなこ
20 金	お粥 煮物 スープ	米 ツナ・なす キャベツ	みかん	みかん	お粥 煮物 スープ	米 ツナ・なす・醤油・砂糖 キャベツ・味噌	みかん	みかん
21 土	お粥 煮物 スープ	米 ひき肉・さつまいも 小松菜	にんじん粥	米・にんじん 青のり	お粥 煮物 スープ	米 ひき肉・さつまいも・醤油・砂糖 小松菜・味噌	にんじん粥	米・にんじん 青のり
23 月	お粥 煮物 スープ	米 ささみ・じゃがいも わかめ	かぼちゃ煮	かぼちゃ	お粥 煮物 スープ	米 ささみ・じゃがいも・醤油・砂糖 わかめ・味噌	かぼちゃ煮	かぼちゃ 醤油・砂糖
24 火	お粥 煮物 スープ	米 ツナ・きゅうり キャベツ	ブロッコリー煮	ブロッコリー	お粥 煮物 スープ	米 ツナ・きゅうり・醤油・砂糖 キャベツ・味噌	ブロッコリー煮	ブロッコリー 醤油・砂糖
25 水	お粥 煮物 スープ	米 とうふ・玉ねぎ ほうれん草	こまつな粥	米・小松菜 かつお節	お粥 煮物 スープ	米 とうふ・玉ねぎ・醤油・砂糖 ほうれん草・味噌	こまつな粥	米・小松菜 かつお節
26 木	お粥 煮物 スープ	米 ひき肉・なす 玉ねぎ	さといも煮	さといも	お粥 煮物 スープ	米 ひき肉・なす・醤油・砂糖 玉ねぎ・味噌	さといも煮	さといも 醤油・砂糖
27 金	お粥 煮物 スープ	米 ツナ・きゅうり チンゲン菜	にんじん煮	にんじん	お粥 煮物 スープ	米 ツナ・きゅうり・醤油・砂糖 チンゲン菜・味噌	にんじん煮	にんじん 醤油・砂糖
28 土	お粥 煮物 スープ	米 ささみ・かぼちゃ 白菜	うどん	うどん・ほうれん草	お粥 煮物 スープ	米 ささみ・かぼちゃ・醤油・砂糖 白菜・味噌	うどん	うどん・ほうれん草 醤油・砂糖
30 月	お粥 煮物 スープ	米 ひき肉・にんじん ほうれん草	さといも煮	さといも	お粥 煮物 スープ	米 ひき肉・にんじん・醤油・砂糖 ほうれん草・味噌	さといも煮	さといも 醤油・砂糖
31 火	お粥 煮物 スープ	米 ツナ・じゃがいも 玉ねぎ	キャベツ粥	米・キャベツ かつお節	お粥 煮物 スープ	米 ツナ・じゃがいも・醤油・砂糖 玉ねぎ・味噌	キャベツ粥	米・キャベツ かつお節

※ 中期は主に、みじん切りから粗みじんの状態で、食べやすくトロミをつける場合もあります。食材の持つ味や、だしのうま味で調理します。

※ 後期は主に、粗みじんから刻んだ状態で、食材によって軟らかく煮る場合もあります。3~4倍程度薄めた味で調理します。

※ 食材の都合により、献立が変更になることがあります。

