



2024年7月 どんぐりこども園離乳食 中期・後期予定献立表



日	曜日	初期5～6ヶ月頃	材料	中期7～8ヶ月頃	材料	後期9～11ヶ月頃	材料	日	曜日	初期5～6ヶ月頃	材料	中期7～8ヶ月頃	材料	後期9～11ヶ月頃	材料
1	月			全がゆ チキンシチュー キャベツの甘煮	米 鶏肉・玉ねぎ 人参・牛乳 キャベツ・きゅうり	全がゆ～軟飯 チキンシチュー ひじき煮	米 鶏肉・玉ねぎ 人参・牛乳 ひじき・キャベツ・きゅうり	17	水			全がゆ 豆腐の煮物 野菜の甘煮 麩のすまし汁	米 豆腐 人参・キャベツ・いんげん 麩	全がゆ～軟飯 肉豆腐 ひじきと野菜の甘煮 麩のすまし汁	米 豚肉・豆腐 ひじき・人参・キャベツ・いんげん
2	火			全がゆ カレイの煮物 人参の甘煮 大根のすまし汁	米 カレイ 人参 大根	全がゆ～軟飯 カレイの煮物 人参の甘煮 大根のすまし汁	米 カレイ 人参 大根	18	木			全がゆ 野菜の煮物 ツナ煮 なすのスープ	米 キャベツ・玉ねぎ ツナ・白菜・もやし なす	全がゆ～軟飯 野菜のそぼろ煮 ツナ煮 なすのスープ	米 豚肉・キャベツ・玉ねぎ ツナ・白菜・もやし なす
3	水			全がゆ 野菜の煮物 ツナ煮 なすのスープ	米 キャベツ・玉ねぎ ツナ・白菜・もやし なす	全がゆ～軟飯 野菜のそぼろ煮 ツナ煮 なすのスープ	米 豚肉・キャベツ・玉ねぎ ツナ・白菜・もやし なす	19	金			全がゆ 鶏肉と野菜の煮物 切干大根煮 長ねぎの味噌汁 煮込みそうめん 納豆煮	米 高野豆腐・じゃが芋・玉ねぎ・人参 切干大根・キャベツ 長ねぎ そうめん・鶏肉 ほうれん草・キャベツ 人参・納豆・もやし	全がゆ～軟飯 肉じゃが 切干大根煮 わかめと長ねぎの味噌汁 煮込みそうめん 納豆煮	米 豚肉・高野豆腐・じゃが芋・玉ねぎ・人参 切干大根・キャベツ わかめ・長ねぎ そうめん・鶏肉 ほうれん草・キャベツ 人参・納豆・もやし
4	木			全がゆ 高野豆腐と野菜の煮物 切干大根煮 長ねぎの味噌汁 煮込みそうめん 納豆煮	米 高野豆腐・じゃが芋・玉ねぎ・人参 切干大根・キャベツ 長ねぎ そうめん・鶏肉 ほうれん草・キャベツ 人参・納豆・もやし	全がゆ～軟飯 肉じゃが 切干大根煮 わかめと長ねぎの味噌汁 煮込みそうめん 納豆煮	米 豚肉・高野豆腐・じゃが芋・玉ねぎ・人参 切干大根・キャベツ わかめ・長ねぎ そうめん・鶏肉 ほうれん草・キャベツ 人参・納豆・もやし	20	土			全がゆ 鶏肉と野菜の煮物 麩のすまし汁	米 鶏肉・人参・玉ねぎ・キャベツ 麩	全がゆ～軟飯 鶏肉と野菜の煮物 麩のすまし汁	米 鶏肉・人参・玉ねぎ・キャベツ 麩
5	金			全がゆ 鶏肉と野菜の煮物 切干大根煮 長ねぎの味噌汁 煮込みそうめん 納豆煮	米 高野豆腐・じゃが芋・玉ねぎ・人参 切干大根・キャベツ 長ねぎ そうめん・鶏肉 ほうれん草・キャベツ 人参・納豆・もやし	全がゆ～軟飯 肉じゃが 切干大根煮 わかめと長ねぎの味噌汁 煮込みそうめん 納豆煮	米 豚肉・高野豆腐・じゃが芋・玉ねぎ・人参 切干大根・キャベツ わかめ・長ねぎ そうめん・鶏肉 ほうれん草・キャベツ 人参・納豆・もやし	22	月			全がゆ 鶏肉の煮物 マカロニ煮 大根の味噌汁	米 鶏肉 マカロニ・きゅうり 大根	全がゆ～軟飯 鶏肉のケチャップ煮 マカロニ煮 大根の味噌汁	米 鶏肉 マカロニ・きゅうり 大根
6	土			全がゆ 白身魚の煮つけ 野菜のスープ	米 カレイ 人参・キャベツ	全がゆ～軟飯 白身魚の煮つけ 野菜のスープ	米 カレイ 人参・キャベツ	23	火			全がゆ 野菜のそぼろ煮 切干大根煮 なすのすまし汁	米 鶏肉・玉ねぎ・人参 切干大根・いんげん なす	全がゆ～軟飯 野菜のそぼろ煮 切干大根煮 なすのすまし汁	米 鶏肉・玉ねぎ・人参 切干大根・いんげん なす
8	月			全がゆ 鶏肉と玉ねぎの甘辛煮 スパゲティ煮 長ねぎのすまし汁	米 鶏肉・玉ねぎ スパゲティ・きゅうり 長ねぎ	全がゆ～軟飯 鶏肉と玉ねぎの甘辛煮 スパゲティ煮 長ねぎのすまし汁	米 鶏肉・玉ねぎ スパゲティ・きゅうり 長ねぎ	24	水			スープパスタ 納豆煮	米 スパゲティ・麩 キャベツ・玉ねぎ 納豆・チンゲン菜・人参	スープパスタ 納豆煮	米 スパゲティ・豚肉・麩 キャベツ・玉ねぎ 納豆・チンゲン菜・人参
9	火			全がゆ 豆腐の煮物 小松菜の煮びたし 白菜の味噌汁 煮込みうどん	米 豆腐 小松菜・人参・もやし 白菜	全がゆ～軟飯 肉豆腐 小松菜の煮びたし 白菜の味噌汁	米 豚肉・豆腐 小松菜・人参・もやし 白菜	25	木			全がゆ 豆腐の煮物 三色お浸し 玉ねぎのすまし汁	米 豆腐 ほうれん草・もやし・キャベツ 玉ねぎ	全がゆ～軟飯 麻婆豆腐 三色お浸し わかめと玉ねぎのすまし汁	米 豚肉・豆腐 ほうれん草・もやし・キャベツ わかめ・玉ねぎ
10	水			全がゆ 白身魚の煮つけ 野菜の煮物 キャベツのスープ	米 カレイ もやし・人参・きゅうり チンゲン菜・人参	全がゆ～軟飯 白身魚の煮つけ 野菜の煮物 キャベツのスープ	米 カレイ もやし・人参・きゅうり チンゲン菜・人参	26	金			全がゆ 鶏肉の煮つけ 野菜の煮物 キャベツのスープ	米 カレイ もやし・人参・きゅうり キャベツ	全がゆ～軟飯 白身魚のケチャップ煮 野菜の煮物 キャベツのスープ	米 カレイ もやし・人参・きゅうり キャベツ
11	木			パンがゆ 鶏肉と野菜の煮物 じゃが芋の煮つけ 豆腐のスープ	食パン 鶏肉・ピーマン・玉ねぎ じゃが芋 豆腐	パンがゆ～食パン チキンチャップ風煮 じゃが芋の煮つけ 豆腐のスープ	食パン 鶏肉・ピーマン・玉ねぎ じゃが芋 豆腐	27	土			全がゆ 鶏肉の照り煮 玉ねぎともやしのすまし汁	米 鶏肉 玉ねぎ・もやし	全がゆ～軟飯 鶏肉の照り煮 玉ねぎともやしのすまし汁	米 鶏肉 玉ねぎ・もやし
12	金			全がゆ 野菜のそぼろ煮 かぼちゃの甘煮 切干大根と小松菜の味噌汁	米 鶏肉・玉ねぎ・人参 かぼちゃ 切干大根・小松菜	全がゆ～軟飯 野菜のそぼろ煮 かぼちゃの甘煮 切干大根と小松菜の味噌汁	米 鶏肉・玉ねぎ・人参 かぼちゃ 切干大根・小松菜	29	月			全がゆ 高野豆腐のそぼろ煮 人参の甘煮 長ねぎの味噌汁	米 高野豆腐・玉ねぎ 人参 長ねぎ	全がゆ～軟飯 高野豆腐のそぼろ煮 人参の甘煮 長ねぎの味噌汁	米 鶏肉・高野豆腐・玉ねぎ 人参 長ねぎ
13	土			全がゆ 高野豆腐と野菜の煮物 玉ねぎのすまし汁	米 高野豆腐・もやし・人参 玉ねぎ	全がゆ～軟飯 高野豆腐と野菜の煮物 玉ねぎのすまし汁	米 高野豆腐・もやし・人参 玉ねぎ	30	火			パンがゆ 鶏肉のミルク煮 マカロニ煮 麩のスープ	食パン 鶏肉・牛乳 マカロニ・玉ねぎ 麩	パンがゆ～食パン 鶏肉のミルク煮 マカロニ煮 麩のスープ	食パン 鶏肉・牛乳 マカロニ・玉ねぎ 麩
16	火			全がゆ 麩とトマトのシチュー ビーフン煮	米 麩・トマト・玉ねぎ じゃが芋・牛乳 ビーフン・人参	全がゆ～軟飯 豚肉とトマトのシチュー ビーフン煮	米 豚肉・麩・トマト・玉ねぎ じゃが芋・牛乳 ビーフン・人参	31	水			全がゆ カレイの煮物 キャベツのお浸し もやしのすまし汁	米 カレイ キャベツ・人参・玉ねぎ もやし	全がゆ～軟飯 カレイの煮物 キャベツのお浸し もやしのすまし汁	米 カレイ キャベツ・人参・玉ねぎ もやし

*材料購入の関係上、多少の変更はご了承ください。

*献立の「軟飯・お粥・つぶし粥」に使用しているお米は、国内産です。

*保育園ではいろいろな食材を使用しております。献立表の材料名もご覧いただき、食べたことがない食材は事前にご家庭でお試し下さい。