



# 2024年9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
2	月			全がゆ 鶏肉の味噌煮 スパゲティ煮 長ねぎのスープ	米 鶏肉 スパゲティ・人参 長ねぎ	全がゆ～軟飯 鶏肉の味噌煮 スパゲティ煮 わかめと長ねぎのスープ	米 鶏肉 スパゲティ・人参 わかめ	17	火			全がゆ チキンシチュー	米 鶏肉・人参 玉ねぎ・牛乳	全がゆ～軟飯 チキンチャップシチュー	米 鶏肉・人参 玉ねぎ・牛乳
3	火			全がゆ 野菜の鶏そぼろ煮 切干大根の和え物 小松菜と人参の味噌汁	米 鶏肉・玉ねぎ・ピーマン 切干大根・キャベツ 小松菜・人参	全がゆ～軟飯 野菜の鶏そぼろ煮 切干大根の和え物 小松菜と人参の味噌汁	米 鶏肉・玉ねぎ・ピーマン 切干大根・キャベツ 小松菜・人参	18	水			全がゆ 鮭の煮つけ 人参の甘煮 麩と大根のすまし汁	米 鮭 人参 麩・大根	全がゆ～軟飯 鮭の煮つけ 人参の甘煮 麩と大根のすまし汁	米 鮭 人参 麩・大根
4	水			全がゆ カレイの煮つけ 野菜の煮物 麩と玉ねぎのすまし汁	米 カレイ 人参・きゅうり 麩・玉ねぎ	全がゆ～軟飯 カレイの煮つけ 野菜の煮物 麩と玉ねぎのすまし汁	米 カレイ 人参・きゅうり 麩・玉ねぎ	19	木			全がゆ 肉豆腐 切干大根煮 キャベツの味噌汁	米 豆腐 切干大根・人参・玉ねぎ キャベツ	全がゆ～軟飯 肉豆腐 切干大根煮 キャベツの味噌汁	米 豆腐・豚肉 切干大根・人参・玉ねぎ キャベツ
5	木			全がゆ 豆腐のあんかけ煮 三色煮びたし 小ねぎのスープ	米 豆腐・長ねぎ ほうれん草・もやし・人参 小ねぎ	全がゆ～軟飯 麻婆豆腐 三色煮びたし 小ねぎのスープ	米 豆腐・豚肉・長ねぎ ほうれん草・もやし・人参 小ねぎ	20	金			全がゆ ささみの煮物 ビーフン煮 じゃが芋のスープ	米 ささみ ビーフン・人参・きゅうり じゃが芋	全がゆ～軟飯 ささみの煮物 ビーフン煮 じゃが芋のスープ	米 ささみ ビーフン・人参・きゅうり じゃが芋
6	金			煮込みうどん さつま芋の甘煮	うどん・高野豆腐 人参・長ねぎ さつま芋	煮込みうどん さつま芋の甘煮	うどん・高野豆腐 豚肉・人参・長ねぎ さつま芋	21	土			全がゆ 白身魚の煮つけ 具沢山汁	米 カレイ 人参・玉ねぎ・大根	全がゆ～軟飯 白身魚の煮つけ 具沢山汁	米 カレイ 人参・玉ねぎ・大根
7	土			全がゆ 鶏肉と野菜の煮物 玉ねぎのすまし汁	米 鶏肉・長ねぎ・人参 玉ねぎ	全がゆ～軟飯 鶏肉と野菜の煮物 玉ねぎのすまし汁	米 鶏肉・長ねぎ・人参 玉ねぎ	24	火			全がゆ 鶏肉の煮物 人参の甘煮 切干大根と長ねぎの味噌汁	米 鶏肉 人参 切干大根・長ねぎ	全がゆ～軟飯 鶏肉のケチャップ煮 人参の甘煮 切干大根と長ねぎの味噌汁	米 鶏肉 人参 切干大根・長ねぎ
9	月			全がゆ さつま芋のシチュー ツナ煮	米 鶏肉・玉ねぎ・人参 さつま芋・牛乳 ツナ・白菜・切干大根	全がゆ～軟飯 さつま芋のシチュー ツナ煮	米 鶏肉・玉ねぎ・人参 さつま芋・牛乳 ツナ・白菜・切干大根	25	水			スープパスタ 納豆煮	スパゲティ・玉ねぎ・高野豆腐 人参・キャベツ 納豆・白菜・ほうれん草	スープパスタ 納豆煮	スパゲティ・玉ねぎ・高野豆腐 豚肉・人参・キャベツ 納豆・白菜・ほうれん草
10	火			全がゆ 豆腐の煮物 野菜の和え物 大根の味噌汁	米 豆腐 ほうれん草・キャベツ・もやし 大根	全がゆ～軟飯 肉豆腐 野菜の和え物 大根の味噌汁	米 豆腐・豚肉 ほうれん草・キャベツ・もやし 大根	26	木			パンがゆ かぼちゃのシチュー 切干大根煮	食パン 麩・かぼちゃ・玉ねぎ 人参・牛乳 切干大根・いんげん	パンがゆ～食パン かぼちゃのシチュー 切干大根煮	食パン 麩・かぼちゃ・玉ねぎ 人参・牛乳 切干大根・いんげん
11	水			パンがゆ 麩とじゃが芋のミルク煮 マカロニ煮 チンゲン菜のスープ	食パン 麩・じゃが芋・牛乳 マカロニ・玉ねぎ チンゲン菜	パンがゆ～食パン 麩とじゃが芋のミルク煮 マカロニ煮 チンゲン菜のスープ	食パン 麩・じゃが芋・牛乳 マカロニ・玉ねぎ チンゲン菜	27	金			全がゆ じゃが芋のそぼろ煮 玉ねぎとピーマンの煮物 高野豆腐のスープ	米 じゃが芋・鶏肉 玉ねぎ・ピーマン 高野豆腐	全がゆ～軟飯 じゃが芋のそぼろ煮 玉ねぎとピーマンの煮物 高野豆腐のスープ	米 じゃが芋・鶏肉 玉ねぎ・ピーマン 高野豆腐
12	木			全がゆ 野菜のそぼろ煮 納豆煮 長ねぎの味噌汁	米 鶏肉・人参・玉ねぎ もやし・キャベツ・納豆 長ねぎ	全がゆ～軟飯 野菜のそぼろ煮 納豆煮 わかめと長ねぎの味噌汁	米 鶏肉・人参・玉ねぎ もやし・キャベツ・納豆 長ねぎ・わかめ	28	土			全がゆ カレイの煮つけ 野菜のすまし汁	米 カレイ 玉ねぎ・人参	全がゆ～軟飯 カレイの煮つけ 野菜のすまし汁	米 カレイ 玉ねぎ・人参
13	金			全がゆ 鶏肉の照り煮 野菜のお浸し もやしのスープ	米 鶏肉 きゅうり・人参・キャベツ もやし	全がゆ～軟飯 鶏肉の照り煮 野菜のお浸し もやしのスープ	米 鶏肉 きゅうり・人参・キャベツ もやし	30	月			味噌煮込みうどん かぼちゃの甘煮	うどん・麩・キャベツ もやし・長ねぎ かぼちゃ・人参	味噌煮込みうどん かぼちゃの甘煮	うどん・麩・キャベツ 豚肉・もやし・長ねぎ かぼちゃ・人参
14	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・長ねぎ 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・長ねぎ 玉ねぎ								

\*材料購入の関係上、多少の変更はご了承願います。

\*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。