

# 令和5年8月の献立

# 献立表

六満こども園(離乳食)

月曜日				火曜日				水曜日				木曜日				金曜日				土曜日							
28				29				2・30				3・17・31				4・18				5・19							
初期		中期・後期		初期		中期・後期		初期		中期・後期		初期		中期・後期		初期		中期・後期		初期		中期・後期					
つぶし粥	米	【中期】お粥 【後期】軟飯	米	つぶし粥	米	【中期】お粥 【後期】軟飯	米	つぶし粥	米	【中期】お粥 【後期】軟飯	米	つぶし粥	米	【中期】お粥 【後期】軟飯	米	つぶし粥	米	【中期】お粥 【後期】軟飯	米	つぶし粥	米	【中期】お粥 【後期】軟飯	米				
ささみペースト	ささみ	ささみのほぐし煮	ささみ 茄子 玉葱	豆腐ペースト	絹豆腐	豆腐の野菜煮	絹豆腐 じゃが芋 人参	白身魚ペースト	白身魚	白身魚のくたくた煮	白身魚 人参 パプリカ	ささみペースト	ささみ	ささみのやわらか煮	ささみ 人参 ピーマン	ささみペースト	ささみ	もやしのおひたし	もやし ピーマン	豆腐ペースト	絹豆腐	オレンジ					
茄子ペースト	茄子	人参サラダ	人参 胡瓜	南瓜ペースト	南瓜	南瓜サラダ	南瓜 キャベツ	胡瓜ペースト	胡瓜	トマトサラダ	トマト 胡瓜	人参ペースト	人参	人参サラダ	人参 胡瓜	もやしペースト	もやし			ほうれん草ペースト	ほうれん草	うどん 絹豆腐 人参 ほうれん草					
		野菜スープ	トマト レタス			冬瓜スープ	冬瓜			【中期】野菜汁 【後期】味噌汁	じゃが芋 玉葱 味噌 (後期)			【中期】野菜汁 【後期】味噌汁	じゃが芋 チンゲン菜 味噌 (後期)												
【中期】★パン粥	強力粉 塩 三温糖 粉ミルク 油 ドライイースト			バナナ				【中期】★野菜おじや	米 玉葱 人参			★オレンジゼリー	オレンジ 粉寒天 三温糖 (後期)			★ココロコ南瓜	南瓜					ビスケット					
【後期】★プレーンパン	強力粉 塩 三温糖 油 ドライイースト							【後期】★おかかおにぎり	米 かつお節																		
7・21				8・22				9・23				24(地藏盆)				25				26							
つぶし粥	米	【中期】和風雑炊 【後期】和風丼	米 白身魚 人参 玉葱 トマト	つぶし粥	米	【中期】お粥 【後期】軟飯	米	つぶし粥	米	【中期】お粥 【後期】軟飯	米	つぶし粥	米	【中期】お粥 【後期】軟飯	米	つぶし粥	米	【中期】お粥 【後期】軟飯	米	つぶし粥	米	【中期】お粥 【後期】軟飯	米				
白身魚ペースト	白身魚	胡瓜のおひたし	胡瓜 パプリカ	豆腐ペースト	絹豆腐	豆腐のやわらか煮	絹豆腐 パプリカ キャベツ	白身魚ペースト	白身魚	白身魚のくたくた煮	白身魚 ピーマン 玉葱	ささみペースト	ささみ	ささみのやわらか煮	ささみ キャベツ 人参	豆腐ペースト	絹豆腐	豆腐のやわらか煮	絹豆腐 南瓜 チンゲン菜	ささみペースト	ささみ	バナナ					
胡瓜ペースト	胡瓜	野菜スープ	茄子 レタス	ズッキーニペースト	ズッキーニ	もやしのおひたし	もやし 人参	南瓜ペースト	南瓜	南瓜のおひたし	南瓜 ズッキーニ	人参ペースト	人参	パプリカサラダ	パプリカ 人参	じゃが芋ペースト	じゃが芋	ポテトサラダ	じゃが芋 人参	人参ペースト	人参						
			【中期】野菜汁 【後期】味噌汁			【中期】野菜汁 【後期】味噌汁	南瓜 玉葱 味噌 (後期)			野菜汁	もやし 人参			オニオン スープ	玉葱			野菜汁	ズッキーニ トマト								
【中期】★きなこおじや	米 きなこ			★ふかしいも				じゃが芋	★人参蒸しパン				人参 塩 小麦粉 ベーキング パウダー 三温糖 (後期)	★ミルク寒天				粉ミルク 粉寒天 三温糖 (後期)	★梨のコンポート				梨	せんべい			
【後期】★きなこおにぎり	米 きなこ 三温糖																										

※献立は都合により変更する場合があります。 ※後期食は味付けに醤油や塩を極少量使用しますがなるべく素材そのものの味で提供します。

※★マークは手作りおやつです。 ※毎日10時15時にお茶または牛乳を飲んでいただきます。

【8月1日(火) 開園記念日】

【初期】・つぶし粥…米 ・ささみペースト…ささみ ・人参ペースト…人参

【中期】 【後期】・ぐつぐつ煮込みうどん…うどん・鶏ミンチ・人参・玉葱

・バナナ

※10~16日はお弁当の日です※

★お弁当を作る際の食中毒予防★

- おにぎりを握る際、素手ではなくラップやビニール手袋などを使用しましょう。
- お弁当を詰める際はカップで区切り、違う食材同士がくっつかないようにしましょう。
- 夏場は避けた方がよいですが、ミニトマトなどの生野菜を入れる際は水気をよくふき取りましょう。



★8月 旬の食材★

茄子 とうもろこし トマト オクラ  
冬瓜 ズッキーニ 南瓜 モロヘイヤ  
すいか

