

令和7年8月



離乳食後期（9～11か月頃） 予定献立表 京丹後市立保育所・こども園

日 曜	献 立	材 料 名
1 金	全粥～軟飯 豆腐とじゃが芋煮 野菜煮	米 生揚げ、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、いんげん、油、しょうゆ、砂糖、片栗粉 キャベツ、きゅうり、にんじん、だし汁、しょうゆ、片栗粉
4 月	全粥～軟飯 鶏肉と夏野菜煮 キャベツのサラダ煮 バナナ	米 鶏肉、たまねぎ、じゃがいも、なす、かぼちゃ、にんじん、ピーマン、油、だし汁、しょうゆ、米粉 キャベツ、きゅうり、にんじん、ごま、レモン、砂糖 バナナ
5 火	全粥～軟飯 高野豆腐と野菜煮 春雨サラダ煮 オレンジ	米 凍り豆腐、豚肉、たまねぎ、チンゲンサイ、にんじん、だし汁、砂糖、しょうゆ、片栗粉 キャベツ、きゅうり、にんじん、はるさめ、酢、しょうゆ、砂糖、だし汁、片栗粉 オレンジ
6 水	全粥～軟飯 魚と野菜煮 豆腐のすまし汁	米 あかうお、たまねぎ、キャベツ、にんじん、こまつな、ピーマン、だし汁、しょうゆ、片栗粉 豆腐、たまねぎ、にんじん、麩、ねぎ、だし汁、しょうゆ
7 木	全粥～軟飯 マーボーなす かぼちゃ煮 オレンジ	米 なす、にんじん、豆腐、豚ひき肉、ねぎ、ごま油、水、みそ、しょうゆ、砂糖、片栗粉 かぼちゃ、きゅうり、キャベツ、にんじん、だし汁、しょうゆ オレンジ
8 金	全粥～軟飯 さわらと野菜煮 野菜スープ	米 さわら、たまねぎ、きゅうり、キャベツ、にんじん、だし汁、しょうゆ、片栗粉 たまねぎ、キャベツ、にんじん、だし汁、しょうゆ
12 火	全粥～軟飯(きなこ) じゃが芋のトマト煮 ツナサラダ オレンジ	米、きな粉 じゃがいも、たまねぎ、ピーマン、ホールトマト、だし汁、しょうゆ、片栗粉 キャベツ、きゅうり、にんじん、ツナ缶、酢、しょうゆ、砂糖 オレンジ
18 月	全粥～軟飯 鶏肉と野菜煮 ミネストローネ バナナ	米 鶏ひき肉、きゅうり、キャベツ、にんじん、だし汁、砂糖、しょうゆ、片栗粉 たまねぎ、じゃがいも、にんじん、トマト、トマトジュース、だし汁、しょうゆ バナナ
19 火	全粥～軟飯 魚とじゃが芋煮 すまし汁	米 あかうお、じゃがいも、だし汁、しょうゆ、片栗粉 たまねぎ、えのきたけ、にんじん、わかめ、ねぎ、だし汁、しょうゆ
20 水	全粥～軟飯(鶏そぼろあんかけ) しょうゆフレンチ煮 なすのみそ汁	米、鶏ひき肉、だし汁、油、片栗粉、砂糖、しょうゆ キャベツ、きゅうり、にんじん、だし汁、しょうゆ、酢、油 じゃがいも、なす、たまねぎ、にんじん、ねぎ、だし汁、みそ
21 木	全粥～軟飯 夏野菜バーグ煮 大豆と野菜煮	米 牛ひき肉、豚ひき肉、たまねぎ、ピーマン、なす、じゃがいも、塩、油、だし汁 大豆、じゃがいも、キャベツ、きゅうり、トマト、だし汁、しょうゆ、片栗粉
22 金	全粥～軟飯 焼きビーフン 豆腐スープ オレンジ	米 ビーフン、豚肉、たまねぎ、にんじん、ピーマン、油、しょうゆ 豆腐、たまねぎ、にんじん、だし汁、しょうゆ オレンジ
25 月	全粥～軟飯 トマトシチュー きゅうりとひじき煮	米 鶏肉、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、グリーンピース、油、ホールトマト、だし汁、しょうゆ、米粉 きゅうり、ひじき、だし汁、砂糖、しょうゆ、片栗粉
26 火	全粥～軟飯 鶏肉のさっぱり煮 蒸しかぼちゃ オニオンスープ	米 鶏肉、酢、しょうゆ、砂糖、片栗粉 かぼちゃ、塩 たまねぎ、にんじん、だし汁、しょうゆ
27 水	全粥～軟飯 鶏肉入りお焼き 野菜煮 オレンジ	米 じゃがいも、鶏肉、みそ、片栗粉、米粉、油 キャベツ、きゅうり、にんじん、だし汁、しょうゆ オレンジ
28 木	全粥～軟飯 ビビンバ風あんかけ 春雨スープ バナナ	米 豚ひき肉、ごま油、こまつな、にんじん、砂糖、みそ、しょうゆ、片栗粉 はるさめ、たまねぎ、チンゲンサイ、にんじん、しいたけ、だし汁、しょうゆ バナナ
29 金	全粥～軟飯 魚といんげん煮 みそ汁	米 あかうお、キャベツ、たまねぎ、いんげん、にんじん、だし汁、しょうゆ じゃがいも、たまねぎ、にんじん、わかめ、ねぎ、だし汁、みそ

※ 午前午後の間食時間にはミルクを飲みます。

※ 使用食材は、できるだけその日までに、ご家庭で食べていただきますようお願いいたします。

※ 都合により献立を変更する場合がありますがご了承ください。

～お茶や白湯で水分補給をしましょう～
お風呂上がりや散歩の後など、のどの渇いている時には、お茶や白湯で水分補給をしましょう。