



## 7月の離乳食献立表

鮎川保育園

\* 「自然食お漬物」とは、国産の原材料を使用し、添加物不使用の  
お漬物のことです。

\* 仕入れにより、一部内容を変更する場合があります。

日付	5～6か月	材料	離乳	7～8か月	材料	離乳	9～11か月
7/1 (火)	おかゆ	米	おかゆ	米	ささみミニンチ、キャベツ、人参、だし	鶏肉とキャベツの煮物	ささみミニンチ、キャベツ 人参、だし
	南瓜のスープ	南瓜、玉葱、だし	南瓜のスープ	南瓜、玉葱、だし	ささみミニンチ、キャベツ、人参、だし、片栗粉	鶏肉とキャベツの煮物	ささみミニンチ、キャベツ 人参、だし
7/2 (水)	おかゆ	米	おかゆ	米	ささみと大根の煮物	南瓜のスープ	南瓜、玉葱、だし
	大根の煮物	大根、玉葱、だし	トマトと人参のスープ	トマト、人参、だし	ささみと大根、片栗粉	☆コーンフレーク	コーンフレーク
7/3 (木)	人参と南瓜の煮物	人参、南瓜、だし	鮭と南瓜の煮物	人参、だし、片栗粉	鮭と南瓜の煮物	鮭、南瓜	ささみ、大根 玉葱、だし
	きゅうりのスープ	きゅうり、玉葱、だし	きゅうりのスープ	きゅうり、玉葱、だし	鮭と南瓜の煮物	鮭と南瓜の煮物	鮭、南瓜 人参、だし
7/4 (金)	人参とじやが芋の煮物	人参、じやが芋、だし	鶏肉とじやが芋の煮物	ささみミニンチ、じやが芋 人参、だし、片栗粉	豚肉とじやが芋の煮物	豚ミンチ、じやが芋 人参、だし	豚ミンチ、じやが芋 人参、だし
	白菜のスープ	白菜、小松菜、だし	白菜のスープ	白菜、小松菜、だし	白菜のスープ	白菜、小松菜、だし	白菜、小松菜、だし ヨーグルト、ハナナ

7/5

お弁当日

【園で提供している月齢に合わせたベビーフードの持参をおねがいします】

(土)	自然食お漬子	自然食お漬子	自然食お漬子	自然食お漬子	自然食お漬子	自然食お漬子	自然食お漬子
7/7 (月)	おかゆ	カレイとさつま芋 玉葱、だし	にゅうめん	そうめん、人参 大根、だし	にゅうめん	そうめん、人参 大根、だし	そうめん、人参 大根、だし
	人参のスープ	大根、人参、だし	カレイとさつま芋 玉葱、だし、片栗粉	カレイとさつま芋の煮物 ☆のり粥	カレイとさつま芋の煮物 ☆のり粥	カレイとさつま芋の煮物 ☆のり粥	カレイとさつま芋の煮物 ☆のり粥
7/8 (火)	おかゆ	豆腐と玉葱の煮物 豆腐、玉葱、人参、だし	豆腐と玉葱の煮物 豆腐、玉葱、人参、だし	豆腐と玉葱の煮物 豆腐、玉葱、人参、だし	豆腐と玉葱の煮物 豆腐、玉葱、人参、だし	豆腐と玉葱の煮物 豆腐、玉葱、人参、だし	豆腐と玉葱の煮物 豆腐、玉葱、人参、だし
	きゅうりのスープ	きゅうり、チンゲン菜、だし	きゅうりのスープ きゅうり、チンゲン菜、だし	きゅうりのスープ きゅうり、チンゲン菜、だし	きゅうりのスープ きゅうり、チンゲン菜、だし	きゅうりのスープ きゅうり、チンゲン菜、だし	きゅうりのスープ きゅうり、チンゲン菜、だし
7/9 (水)	おかゆ	ひらす粥 プロッコリーと 玉葱、だし	ひらす粥 プロッコリーと 玉葱、だし	ひらす粥 プロッコリーと 玉葱、だし	ひらす粥 プロッコリーと 玉葱の煮物	ひらす粥 プロッコリーと 玉葱の煮物	ひらす粥 プロッコリーと 玉葱の煮物
	キヤロットスープ	人参、ほうれん草、だし	キヤロットスープ	人参、ほうれん草、だし	キヤロットスープ	人参、ほうれん草、だし	キヤロットスープ ☆野菜うどん
7/10 (木)	おかゆ	豆腐と人参の煮物 豆腐、人参、だし	豆腐と人参の煮物 豆腐、人参、だし	豆腐と人参の煮物 豆腐、人参、だし	豆腐と人参の煮物 豆腐、人参、だし	豆腐と人参の煮物 豆腐、人参、だし	豆腐と人参の煮物 豆腐、人参、だし
	チングン菜のスープ	チングン菜、玉葱、だし	チングン菜のスープ	チングン菜、玉葱、だし	チングン菜のスープ	チングン菜のスープ	チングン菜のスープ
7/11 (金)	おかゆ	根菜の煮物 人参、大根、だし	根菜の煮物 人参、大根、だし	根菜の煮物 人参、大根、だし	根菜の煮物 人参、大根、だし	根菜の煮物 人参、大根、だし	根菜の煮物 人参、大根、だし
	南瓜のスープ	南瓜、玉葱、だし	南瓜のスープ	南瓜、玉葱、だし	南瓜のスープ	南瓜のスープ	南瓜のスープ
7/12 (土)	おかゆ	具だくさんスープ バナナ	具だくさんスープ バナナ	具だくさんスープ バナナ	具だくさんスープ バナナ	具だくさんスープ バナナ	具だくさんスープ バナナ
	フルーツ	フルーツ	フルーツ	フルーツ	フルーツ	フルーツ	フルーツ
7/14 (月)	おかゆ	カレイと人参の煮物 カレイ、人参、大根、だし	カレイと人参の煮物 カレイ、人参、大根、だし	カレイと人参の煮物 カレイ、人参、大根、だし	カレイと人参の煮物 カレイ、人参、大根、だし	カレイと人参の煮物 カレイ、人参、大根、だし	カレイと人参の煮物 カレイ、人参、大根、だし
	さつま芋のスープ	さつま芋、玉葱、だし	さつま芋のスープ	さつま芋、玉葱、だし	さつま芋のスープ	さつま芋のスープ	さつま芋のスープ
7/15 (火)	おかゆ	玉葱と南瓜の煮物 トマトのスープ	玉葱、南瓜、だし トマト、キャベツ、だし	鶏肉と玉葱の煮物 トマトのスープ	鶏肉と玉葱の煮物 トマトのスープ	鶏肉と玉葱の煮物 トマトのスープ	鶏肉と玉葱の煮物 トマトのスープ

- ・5日・19日はお弁当日です。ご家庭よりベビーフード等の固食をご持参ください。
- ・9～11か月食は午前おやつで自然食お漬子を提供しています。(月・水・金曜日：赤ちゃんせんべい、火・木・土曜日：紫芋チップ)  
・☆は、おやつです。5～6か月、7～8か月、9～11か月は こんぶだし、かつおだし を使用しています。
- ・9～11か月の ø オやつで提供するパンケーキ類には、ベーキングパウダー(アルミフリー)を、使用しています。
- ・お子様の喫食状況に合わせて、肉や魚などに片栗粉でごろみをつけて提供します。



7月の離乳食献立表



魚占川保育園

\* \* 「自然食右塾子」とは、国産の原材料を使用し、添加物不使用の  
お菓子のことです。一部内容を変更する場合があります。  
\* \* 什入れにご利用ください。

日付	5~6か月			7~8か月			9~11か月		
	献立	材料	献立	材料	献立	材料	献立	材料	献立
7/16 (水)	ささみのスープ	米	おから	鶏肉ときゅうりの煮物 人参、だし	おから	ささみミンチ、きゅうり 人参、だし、片栗粉	おから	ささみミンチ、きゅうり 人参、だし	米
7/17 (木)	小松葉となすのスープ	米	おから	しらす、大根 ブロッコリー、だし	おから	しらす、大根 ブロッコリーの煮物	おから	しらす、大根 ブロッコリー、だし	米
7/18 (金)	大根の煮物 じゃが芋と人参のスープ	米	おから	小松葉、なす、だし	おから	小松葉、なす、だし 川松葉どなすのスープ	おから	川松葉、なすのスープ ☆スティックホホテト	米

五六

「国が想定している日時に今わたたベビーフードの持參をおわがいします」

自然食お菓子			
(土)	(日)	おかゆ	おかゆ
7/22 (火)	しづく さつま芋の煮物	しづく さつま芋 大根、だし	しづく さつま芋の煮物 大根、だし、片栗粉
	根菜のスープ	根菜のスープ	人参、玉葱、だし
7/23 (水)	小松菜と人参の煮物	米	しづく ささみミニンチ、小松菜 人参、だし、片栗粉
	パンフキンスープ	米	鶏肉と小松菜の煮物 南瓜、玉葱、だし
7/24 (木)	人参と南瓜の煮物	米	米
	人参とキャラベツのスープ	米	人参、キャラベツ、だし
7/25 (金)	豆腐とキャラベツのスープ	豆腐、キャラベツ さつま芋、だし	豆腐とキャラベツのスープ 豆腐、キャラベツ さつま芋、だし
	チンケン菜のスープ	豆腐とキャラベツのスープ	チンケン菜、玉葱、だし
7/26 (土)	高野豆腐と人参の煮物 ほうれん草と大根のスープ	米	チンケン菜のスープ 高野豆腐と人参の煮物 ほうれん草、大根、だし
	高野豆腐と人参の煮物 ほうれん草、大根、だし	米	パン粥 高野豆腐と人参の煮物 ほうれん草、大根、だし
7/28 (月)	玉葱とさつま芋の煮物 じゃが芋と人参のスープ	米	大豆と玉葱の煮物 じゃが芋、人参、だし
	パンフキンスープ	米	じゃが芋と人参のスープ じゃが芋、人参、だし
7/29 (火)	きゅうりと人参の煮物	米	ささみミニンチ、きゅうり 人参、だし、片栗粉
	パンフキンスープ	米	鶏肉と人参の煮物 南瓜、玉葱、だし
7/30 (水)	プロッコリーの煮物	鮭がゆ	プロッコリー、じゃが芋 玉葱のスープ
	玉葱のスープ	米	プロッコリーの煮物 玉葱、人参、だし
7/31 (木)	豆腐とチンケン菜の煮物 ほうれん草と玉葱のスープ	米	玉葱、チンケン菜 豆腐、チンケン菜の煮物 ほうれん草、玉葱、だし
	チンケン菜の煮物 ほうれん草と玉葱のスープ	米	豆腐と チンケン菜の煮物 ほうれん草と玉葱のスープ 豆腐、チンケン菜 豆腐、玉葱、青のり

5日・19日はお弁当です。ご家庭よりベビーフード等の昼食をご持参ください。

9~11か月食は午前おやつで自然食、1歳頃から水・金曜日は朝食を提供しています。(月~木は朝食を紫芋チップ)

☆は、おゆつです。5~6か月、7~8か月、9~11か月はこんばんだし、かつおだしを使用しています。

9-11が肩のおやつを提供するパンシーフィ類には、ベーキングパウダー(アルミニウム酸ナトリウム)が配合されています。内や外で、お子様の歯食性湿疹に合わないことがあります。