

2026年8月			離乳食献立表		持田保育園
日		離乳食12～18		離乳食9～11	離乳食7～8
3 日 月	午前	牛乳 サブレ			
	昼食	御飯 筑前煮 鶏もも肉、にんじん、ごぼう、れんこん、板こんにゃく、いんげん、水、ほんだし、しょうゆ、砂糖、みりん、酒 春雨サラダ はるさめ、もやし、きゅうり、にんじん、酢、しょうゆ、砂糖、ごま油 麩のすまし汁 焼ふ、カットわかめ、水、ほんだし、しょうゆ、食塩 オレンジ		軟飯 鶏と野菜の煮物 鶏もも肉、にんじん、いんげん、水、しょうゆ、砂糖 茹で野菜サラダ もやし、きゅうり、にんじん、しょうゆ、砂糖 麩のすまし汁 焼ふ、カットわかめ、水、しょうゆ、食塩	おかゆ 鶏と野菜の煮物 鶏もも肉、にんじん、いんげん、水、しょうゆ、砂糖 茹で野菜サラダ もやし、きゅうり、にんじん、しょうゆ、砂糖 麩のすまし汁 焼ふ、カットわかめ、水、しょうゆ、食塩
	午後	牛乳 マカロニきな粉あえ マカロニ、きな粉、砂糖			
4 日 火	午前	ヨーグルト せんべい			
	昼食	冷やし中華 生中華めん、卵、ハム、きゅうり、カットわかめ、水、ほんだし、ごま油、しょうゆ、酢、砂糖、みりん かぼちやの甘煮 かぼちや、水、ほんだし、しょうゆ、砂糖 バナナ		たまごがゆ 米、卵 茹で野菜 きゅうり かぼちやの甘煮 かぼちや、水、しょうゆ、砂糖	たまごがゆ 米、卵 茹で野菜 きゅうり かぼちやの甘煮 かぼちや、水、しょうゆ、砂糖
	午後	牛乳 わかめおにぎり 米、炊き込みわかめ			
5 日 水	午前	牛乳 ビスケット			
	昼食	ジャンバラヤ 米、たまねぎ、にんじん、ウインナー、酒、ケチャップ、カレー粉、中濃ソース、コンソメ、にんにく、バター、食塩、こしょう 小松菜のごまあえ こまつな、もやし、にんじん、ツナ水煮缶、しょうゆ、砂糖、ごま とうがんスープ とうがん、ねぎ、チンゲンサイ、カットわかめ、食塩、しょうゆ、中華スープ オレンジ		野菜と卵のおじや 米、たまねぎ、にんじん、しょうゆ 小松菜の和え物 こまつな、もやし、にんじん、ツナ水煮缶、しょうゆ、砂糖 とうがんスープ とうがん、ねぎ、チンゲンサイ、カットわかめ、食塩、しょうゆ、水	野菜と卵のおじや 米、たまねぎ、にんじん、しょうゆ 小松菜の和え物 こまつな、もやし、にんじん、ツナ水煮缶、しょうゆ、砂糖 野菜スープ チンゲンサイ、ねぎ、カットわかめ、食塩、しょうゆ、水
	午後	牛乳 シュガートースト 食パン、マーガリン・ソフトタイプ、砂糖			
6 日 木	午前	牛乳 せんべい			
	昼食	御飯 みそ焼肉 ごま油、にんじん、たまねぎ、豚肉、酒、本みりん、しょうゆ、米みそ(淡色辛みそ)、チンゲンサイ きゅうりの昆布あえ きゅうり、塩こんぶ 豆腐すまし汁(わかめ) 木綿豆腐、カットわかめ、ねぎ、水、しょうゆ、食塩、ほんだし すいか		軟飯 豚肉と野菜のやわらか煮 にんじん、たまねぎ、豚肉、しょうゆ、チンゲンサイ 茹で野菜 きゅうり 豆腐すまし汁(わかめ) 木綿豆腐、カットわかめ、ねぎ、水、しょうゆ、食塩	おかゆ 野菜のやわらか煮 にんじん、たまねぎ、しょうゆ、チンゲンサイ 茹で野菜 きゅうり 豆腐すまし汁(わかめ) 木綿豆腐、カットわかめ、ねぎ、水、しょうゆ、食塩
	午後	麦茶 冷凍ゼリー せんべい			
7 日 金	午前	牛乳 ビスケット			
	昼食	御飯 鮭の塩焼き さけ、食塩 塩もみきゅうり きゅうり、食塩 みそ汁(たまねぎ・なす) たまねぎ、にんじん、なす、水、米みそ(淡色辛みそ)、ほんだし バナナ		軟飯 鮭の塩焼き さけ、食塩 茹で野菜 きゅうり みそ汁(たまねぎ・なす) たまねぎ、にんじん、なす、水、米みそ(淡色辛みそ)	おかゆ 鮭の塩焼き さけ、食塩 茹で野菜 きゅうり みそ汁(たまねぎ・なす) たまねぎ、にんじん、なす、水、米みそ(淡色辛みそ)
	午後	牛乳 カステラ			
10 日 月	午前	牛乳 サブレ			
	昼食	スパゲティーナボリタン スパゲティー、ベーコン、にんじん、たまねぎ、ピーマン、オリーブ油、ケチャップ、ウスターソース、食塩、白こしょう コールスローサラダ キャベツ、にんじん、コーン缶、食塩、砂糖、酢、マヨネーズ わかめスープ たまねぎ、カットわかめ、ごま油、中華スープ、食塩 オレンジ		スパゲティーナボリタン スパゲティー、にんじん、たまねぎ、ピーマン、ケチャップ、食塩 キャベツの和え物 キャベツ、にんじん わかめスープ たまねぎ、カットわかめ、水、食塩	野菜スパゲティ スパゲティー、にんじん、たまねぎ、ピーマン、しょうゆ キャベツの和え物 キャベツ、にんじん わかめスープ たまねぎ、カットわかめ、水、食塩
	午後	麦茶 スティックパン			
11 日 火	午前				
	昼食	山の日			
	午後				

2026年8月		離乳食献立表		持田保育園
日		離乳食12～18	離乳食9～11	離乳食7～8
12日	午前	麦茶 ビスケット		
	昼食	ハヤシライス 米、豚肉(もも)、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、油、ハヤシルウ、バター、ケチャップ、ウスターソース 大根サラダ だいこん、きゅうり、ツナ油漬缶、油、酢、しょうゆ、砂糖 バナナ	軟飯 ポトフ 豚肉(もも)、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、しょうゆ 大根サラダ だいこん、きゅうり、ツナ油漬缶、しょうゆ、砂糖	おかゆ ポトフ たまねぎ、にんじん、じゃがいも、しょうゆ 大根サラダ だいこん、きゅうり、ツナ油漬缶、しょうゆ、砂糖
	午後	麦茶 せんべい		
13日	午前	麦茶 せんべい		
	昼食	御飯 コロッケ ミートコロッケ き야べつのごま和え キャベツ、にんじん、しょうゆ、砂糖、食塩、ごま みそ汁(切干大根) 切り干しだいこん、にんじん、水、米みそ(淡色辛みそ)、ほんだし オレンジ	軟飯 き야べつの和え物 キャベツ、にんじん、しょうゆ、砂糖、食塩 みそ汁(切干大根) 切り干しだいこん、にんじん、水、米みそ(淡色辛みそ)	おかゆ き야べつの和え物 キャベツ、にんじん、しょうゆ、砂糖、食塩 みそ汁(切干大根) 切り干しだいこん、にんじん、水、米みそ(淡色辛みそ)
	午後	麦茶 ビスケット		
14日	午前	麦茶 ビスケット		
	昼食	御飯 ツナカレー ツナ油漬缶、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、牛乳、カレールウ、油、ウスターソース、バター キャベツとコーンのサラダ キャベツ、コーン缶、酢、油、砂糖、しょうゆ バナナ	軟飯 ツナと野菜のシチュー ツナ油漬缶、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、牛乳、小麦粉、食塩 キャベツの和え物 キャベツ、しょうゆ	おかゆ ツナと野菜のシチュー ツナ油漬缶、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、牛乳、小麦粉、食塩 キャベツの和え物 キャベツ、しょうゆ
	午後	麦茶 せんべい		
17日	午前	牛乳 サブレ		
	昼食	御飯 鶏肉の照り焼き 鶏もも肉、しょうが、しょうゆ、みりん、酒 ひじきの炒り煮 ひじき、にんじん、油揚げ、油、砂糖、しょうゆ、みりん、水、ほんだし みそ汁(なめこ・小松菜) なめこ、こまつな、ねぎ、水、米みそ(淡色辛みそ)、ほんだし オレンジ	軟飯 鶏肉のやわらか煮 鶏もも肉、しょうゆ ひじきの煮つけ ひじき、にんじん、砂糖、しょうゆ、水 みそ汁(なめこ・小松菜) なめこ、こまつな、ねぎ、水、米みそ(淡色辛みそ)	おかゆ 鶏肉のやわらか煮 鶏もも肉、しょうゆ ひじきの煮つけ ひじき、にんじん、砂糖、しょうゆ、水 みそ汁(小松菜) こまつな、ねぎ、水、米みそ(淡色辛みそ)
	午後	牛乳 お好み焼き 小麦粉、卵、キャベツ、ねぎ、豚ひき肉、ながいも、あおのり、かつお節、油、おたふくお好みソース		
18日	午前	ヨーグルト せんべい		
	昼食	ロールパン 五目焼きそば 焼きそばめん、豚肉、キャベツ、にんじん、もやし、ピーマン、油、おたふく焼きそばソース、食塩、こしょう ブロッコリーのごまあえ ブロッコリー、すりごま、しょうゆ かに豆腐汁 木綿豆腐、かにかまぼこ、ねぎ、水、中華だしの素、食塩、片栗粉 バナナ	軟飯 豚肉と野菜のやわらか煮 豚肉、キャベツ、にんじん、もやし、ピーマン、しょうゆ 茹で野菜 ブロッコリー 豆腐スープ 木綿豆腐、ねぎ、水、食塩、片栗粉	おかゆ 野菜のやわらか煮 キャベツ、にんじん、もやし、ピーマン、しょうゆ 茹で野菜 ブロッコリー 豆腐スープ 木綿豆腐、ねぎ、水、食塩、片栗粉
	午後	牛乳 おからドーナツ ホットケーキ粉、牛乳、砂糖、おから、油		
19日	午前	牛乳 ビスケット		
	昼食	御飯 カレイの竜田揚げ かれい、しょうゆ、酒、しょうが、片栗粉、油 もやしの中華風和え物 もやし、にんじん、こまつな、酢、砂糖、しょうゆ、ごま油 みそ汁(かぼちゃ・たまねぎ) かぼちゃ、たまねぎ、水、米みそ(淡色辛みそ)、ほんだし オレンジ	軟飯 カレイの煮つけ かれい、しょうゆ もやしの和え物 もやし、にんじん、こまつな、砂糖、しょうゆ みそ汁(かぼちゃ・たまねぎ) かぼちゃ、たまねぎ、水、米みそ(淡色辛みそ)	おかゆ カレイの煮つけ かれい、しょうゆ もやしの和え物 もやし、にんじん、こまつな、砂糖、しょうゆ みそ汁(かぼちゃ・たまねぎ) かぼちゃ、たまねぎ、水、米みそ(淡色辛みそ)
	午後	麦茶 アイス(パピコ) せんべい		
20日	午前	牛乳 せんべい		
	昼食	御飯 マーボー豆腐 木綿豆腐、豚ひき肉、たまねぎ、にんじん、しょうが、砂糖、米みそ(赤色辛みそ)、しょうゆ、ごま油、片栗粉、中華あじ 茹で野菜サラダ キャベツ、コーン缶、きゅうり、にんじん、油、酢、しょうゆ、砂糖 はるさめスープ(チンゲン菜) はるさめ、チンゲンサイ、ねぎ、水、中華だしの素、食塩、ごま バナナ	軟飯 マーボー豆腐 木綿豆腐、豚ひき肉、たまねぎ、にんじん、砂糖、米みそ(赤色辛みそ)、しょうゆ、片栗粉 茹で野菜サラダ キャベツ、きゅうり、にんじん、しょうゆ、砂糖 チンゲン菜のスープ チンゲンサイ、ねぎ、水、食塩	おかゆ 豆腐の野菜あんかけ 木綿豆腐、たまねぎ、にんじん、砂糖、しょうゆ、片栗粉 茹で野菜サラダ キャベツ、きゅうり、にんじん、しょうゆ、砂糖 チンゲン菜のスープ チンゲンサイ、ねぎ、水、食塩
	午後	牛乳 コッペパン(ジャム&マーガリン)		

2026年8月		離乳食献立表		持田保育園
日		離乳食12～18	離乳食9～11	離乳食7～8
21日 金	午前	牛乳 ビスケット		
	昼食	御飯 なすと豚肉のみそ炒め なす、にんじん、豚肉、たまねぎ、ピーマン、ごま油、淡色みそ、砂糖 ポテトサラダ じゃがいも、にんじん、きゅうり、コーン缶、マヨネーズ、食塩 かき玉汁 卵、ねぎ、水、食塩、片栗粉、ほんだし オレンジ	軟飯 豚肉と野菜のやわらか煮 なす、にんじん、豚肉、たまねぎ、ピーマン、砂糖、しょうゆ ポテトサラダ じゃがいも、にんじん、きゅうり、コーン缶、マヨネーズ、食塩 かき玉汁 卵、ねぎ、水、しょうゆ、食塩、片栗粉	おかゆ 野菜のやわらか煮 なす、にんじん、たまねぎ、ピーマン、砂糖、しょうゆ ポテトサラダ じゃがいも、にんじん、きゅうり、コーン缶、食塩 かき玉汁 卵、ねぎ、水、しょうゆ、食塩、片栗粉
	午後	牛乳 野菜かりんとう		
24日 月	午前	牛乳 サブレ		
	昼食	中華どんぶり 米、豚肉(もも)、しょうが、酒、キャベツ、にんじん、たけのこ、たまねぎ、ピーマン、なると、しいたけ、砂糖、しょうゆ、食塩、こしょう、コンソメ、片栗粉、ごま油 おぐらの煮浸し オクラ、水、ほんだし、しょうゆ かにかま豆腐汁 木綿豆腐、かにかまぼこ、あさつき、中華スープ、酒、食塩、片栗粉 オレンジ	中華どんぶり(軟飯) 米、豚肉(もも)、キャベツ、にんじん、たまねぎ、ピーマン、しいたけ、砂糖、しょうゆ、食塩、片栗粉 おぐらの煮浸し オクラ、水、しょうゆ 豆腐スープ 木綿豆腐、あさつき、水、食塩、片栗粉	中華どんぶり(おかゆ) 米、キャベツ、にんじん、たまねぎ、ピーマン、砂糖、しょうゆ、食塩、片栗粉 おぐらの煮浸し オクラ、水、しょうゆ 豆腐スープ 木綿豆腐、あさつき、水、食塩、片栗粉
	午後	牛乳 蒸しパン ホットケーキミックス、牛乳、砂糖		
25日 火	午前	ヨーグルト せんべい		
	昼食	御飯 さけのマヨネーズ焼き さけ、食塩、こしょう、マヨネーズ ほうれん草のソテー ほうれんそう、キャベツ、コーン缶、食塩、バター キャベツと玉ねぎのスープ キャベツ、たまねぎ、水、中華だしの素、食塩 バナナ	軟飯 さけの塩焼き さけ、食塩 ほうれん草のソテー ほうれんそう、キャベツ、コーン缶、食塩 キャベツと玉ねぎのスープ キャベツ、たまねぎ、水、食塩	おかゆ さけの塩焼き さけ、食塩 ほうれん草の和え物 ほうれんそう、キャベツ、コーン缶、しょうゆ キャベツと玉ねぎのスープ キャベツ、たまねぎ、水、食塩
	午後	牛乳 ラスク 食パン、マーガリン・ソフトタイプ、砂糖		
26日 水	午前	牛乳 ビスケット		
	昼食	三色どんぶり 米、鶏ひき肉、しょうが、砂糖、しょうゆ、酒、卵、砂糖、食塩、油、ほうれんそう、しょうゆ、焼きのり、でんぶ 春雨サラダ はるさめ、ハム、きゅうり、コーン缶、にんじん、酢、しょうゆ、砂糖、ごま油 みそ汁(キャベツ、わかめ) キャベツ、カットわかめ、水、米みそ(淡色辛みそ)、ほんだし オレンジ	三色どんぶり(軟飯) 米、鶏ひき肉、砂糖、しょうゆ、卵、砂糖、食塩、ほうれんそう、しょうゆ、焼きのり きゅうりの和え物 きゅうり、にんじん みそ汁(キャベツ、わかめ) キャベツ、カットわかめ、水、米みそ(淡色辛みそ)	三色どんぶり(おかゆ) 米、鶏ひき肉、砂糖、しょうゆ、卵、砂糖、食塩、ほうれんそう、しょうゆ、焼きのり きゅうりの和え物 きゅうり、にんじん みそ汁(キャベツ、わかめ) キャベツ、カットわかめ、水、米みそ(淡色辛みそ)
	午後	牛乳 いもち じゃがいも、食塩、片栗粉、油、しょうゆ、砂糖		
27日 木	午前	牛乳 せんべい		
	昼食	御飯 鶏の唐揚げ 鶏もも肉、しょうゆ、酒、しょうが、にんにく、片栗粉、油 もやしのナムル もやし、にんじん、カットわかめ、ごま油、すりごま、しょうゆ ポテトスープ じゃがいも、キャベツ、にんじん、水、コンソメ、食塩 バナナ	軟飯 鶏のやわらか煮 鶏もも肉、しょうゆ もやしの和え物 もやし、にんじん、カットわかめ、しょうゆ ポテトスープ じゃがいも、キャベツ、にんじん、水、食塩	おかゆ 鶏のやわらか煮 鶏もも肉、しょうゆ もやしの和え物 もやし、にんじん、カットわかめ、しょうゆ ポテトスープ じゃがいも、キャベツ、にんじん、水、食塩
	午後	ジュース(アップル&キャロット) せんべい		
28日 金	午前	牛乳 ビスケット		
	昼食	御飯 肉じゃが(豚肉) 豚肉(もも)、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、しらたき、油、しょうゆ、砂糖、みりん、食塩 キャベツの磯和え キャベツ、にんじん、しょうゆ、焼きのり 豆腐みそ汁(ほうれん草) 木綿豆腐、ねぎ、ほうれんそう、水、米みそ(淡色辛みそ)、ほんだし オレンジ	軟飯 肉じゃが 豚肉(もも)、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、しょうゆ、砂糖、食塩 キャベツの磯和え キャベツ、にんじん、しょうゆ、焼きのり 豆腐みそ汁(ほうれん草) 木綿豆腐、ねぎ、ほうれんそう、水、米みそ(淡色辛みそ)	軟飯 野菜のやわらか煮 じゃがいも、にんじん、たまねぎ、しょうゆ、砂糖 キャベツの磯和え キャベツ、にんじん、しょうゆ、焼きのり 豆腐みそ汁(ほうれん草) 木綿豆腐、ねぎ、ほうれんそう、水、米みそ(淡色辛みそ)
	午後	牛乳 コーンフレーク		
31日 月	午前	牛乳 サブレ		
	昼食	御飯 酢豚 豚肉、酒、しょうゆ、片栗粉、油、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、ピーマン、ごま油、ケチャップ、酢、しょうゆ、砂糖、片栗粉 パンサンスー はるさめ、トマト、きゅうり、酢、砂糖、しょうゆ、すりごま、ごま油 キャベツの中華スープ キャベツ、ねぎ、中華だしの素、水、しょうゆ オレンジ	軟飯 豚肉と野菜のやわらか煮 豚肉、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、ピーマン、ケチャップ、しょうゆ、砂糖、片栗粉 トマトの和え物 トマト、きゅうり キャベツのスープ キャベツ、ねぎ、水、しょうゆ	おかゆ 野菜のやわらか煮 たまねぎ、にんじん、じゃがいも、ピーマン、しょうゆ、砂糖、片栗粉 トマトの和え物 トマト、きゅうり キャベツのスープ キャベツ、ねぎ、水、しょうゆ
	午後	牛乳 クッキー		

☆今月のひとこと☆

色とりどりの夏野菜が旬を迎えています。
きゅうりやトマト、とうもろこしなど、夏野菜は水分をたっぷり含んでいるので、汗で奪われた水分を補給したり、体を冷やしたりする作用があります。
夏野菜を上手に取り入れて、元気に夏を乗り切りましょう。

