



8月献立表

☆8月の献立のテーマは、『なつやさいをもりもり食べよう!』

今月の旬の食材は・・・なす・かぼちゃ・ピーマン・きゅうり・トマトなどです。



日	曜	献・立・名・	おやつ
2	月	白身魚のゆかり天ぷら・短冊サラダ・かぼちゃの煮付・パインアップル ※ご飯はいりません	セサミトースト
3	火	オムレツ・茹キャベツ・糸切り昆布の煮付・すいか	シュガーパイ
4	水	豚肉とパインアップルのケチャップがらめ小松菜の浸し・オレンジ	ココアケーキ
5	木	手羽元の煮込み・キャベツのレモン酢和え・にんじんの甘煮・バナナ	ヨーグルトムース
6	金	ムニエル・五目きんぴら・塩もみきゅうり・冷凍みかん	パインケーキ
7	土	焼豆腐の含め煮・粉ふき芋・バナナ	お菓子
10	火	夏野菜カレー・大根ときゅうりの和風サラダ・冷凍みかん 	マーブルケーキ
11	水	若鶏の中華風炒め・茹オクラ・すいか	かぼちゃ蒸しパン
16	月	魚の酢豚風・きゅうりの即席漬・オレンジ	シュガートースト
17	火	肉じゃがカレー風味・ピーマンとちりめんじゃこのしょうゆ炒り・パインアップル	しょうゆ焼きそば
18	水	豆腐とひき肉のトマト煮・フライドかぼちゃ・オレンジ	おはぎ
19	木	魚の照焼き・冷拌三条・かぼちゃの甘煮・バナナ	ココアゼリー
20	金	☆ お楽しみ献立 ☆ ※ご飯はいりません ビビンバ・もずくスープ・トマト・冷凍みかん	食パンのマヨネーズ焼き
21	土	高野豆腐の卵とじ・ごまきゅうり・オレンジ	お菓子
23	月	エビチリソース風・きゅうりとなすの即席漬・粉ふきいも・オレンジ	レモンラスク
24	火	豚肉のいなか煮・小松菜の浸し・バナナ	黒糖くずもち
25	水	ハンバーグステーキ・野菜ソテー・にんじんの甘煮・パインアップル	キャロットパンケーキ
26	木	きのこスパゲティ・ごまきゅうり・梨	ピザトースト
27	金	かきあげ・切干大根の酢のもの・冷凍みかん	誕生日ケーキ
28	土	炒め豆腐・中華あえ・オレンジ	お菓子
30	月	魚のマヨネーズ焼き・和風サラダ・かぼちゃの煮付・バナナ	カップケーキ
31	火	肉みそあんかけうどん・かえりの佃煮・冷凍みかん	ブドウゼリー



8月離乳献立



日	曜	献・立・名
2	月	白身魚の野菜あんかけ・かぼちゃの甘煮・果物
3	火	ひき肉と野菜の柔か煮・茹きゃべツ・果物
4	水	ミートスープ・小松菜の煮浸し・オレンジ
5	木	手羽元の煮込み・にんじんの甘煮・バナナ
6	金	白身魚の野菜あんかけ・コロコロきゅうり・みかん
7	土	焼豆腐の含め煮・マッシュポテト・バナナ
10	火	野菜たっぷりミートスープ・コロコロきゅうり・みかん
11	水	チキンスープ・茹オクラ・果物
16	月	煮魚・スライスきゅうり・オレンジ
17	火	肉じゃが・人参の甘煮・果物
18	水	豆腐とひき肉のトマト煮・茹でかぼちゃ・オレンジ
19	木	白身魚と野菜の煮つけ・かぼちゃの甘煮・バナナ
20	金	ミートスープ・トマト・みかん
21	土	高野豆腐の柔らか煮・コロコロきゅうり・オレンジ
23	月	白身魚と野菜の煮つけ・マッシュポテト・オレンジ
24	火	豚肉のいなか煮・小松菜の浸し・バナナ
25	水	ミートスープ・にんじんの甘煮・果物
26	木	スープスパ・スライスきゅうり・りんご
27	金	野菜スープ・茹人参・みかん
28	土	豆腐のスープ・茹きゅうり・オレンジ
30	月	煮魚・かぼちゃの煮付・バナナ
31	火	野菜あんかけうどん・かえりのふりかけ・みかん

