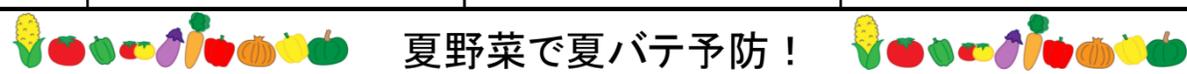




離乳食献立表



日	月	火	水	木	金 1日	土 2日
					おかゆ 赤魚と大根の煮物 さつまいものミルク煮 みそ汁 (白玉麩)	おかゆ 豆腐ハンバーグ 人参のコンソメ煮 みそ汁 (白菜)
3日	4日	5日	6日	7日	8日	9日
おかゆ 鶏と野菜の煮物 キャベツと麩の煮びたし みそ汁 (大根)	おかゆ カレイのトマト煮 高野豆腐と野菜の煮物 みそ汁 (じゃが芋)	ミートうどん かぼちやのミルク煮 白菜のコンソメ煮	おかゆ 豆腐のそぼろあん 大根と人参の旨煮 みそ汁 (白玉麩)	おかゆ タラとキャベツの和風あんかけ さつまいもの煮物 みそ汁 (白菜)	おかゆ 鶏団子のコンソメ煮 キャベツの煮びたし みそ汁 (じゃが芋)	おかゆ 豚肉と白菜の中華煮 いんげんと人参の旨煮 みそ汁 (ほうれん草)
10日	11日	12日	13日	14日	15日	16日
おかゆ 赤魚と大根の煮物 豆腐のトマトあんかけ みそ汁 (キャベツ)	おかゆ 鶏ささみのクリーム煮 野菜の煮びたし みそ汁 (かぶ)	おかゆ 鶏と野菜の和風あんかけ さつまいもとほうれん草の煮物 みそ汁 (白玉麩)	おかゆ カレイと野菜の味噌煮 白菜の中華煮 コンソメスープ (キャベツ)	おかゆ 大根のそぼろ煮 ブロッコリーのとろみ煮 みそ汁 (ほうれん草)	おかゆ 鶏ささみのトマト煮 かぼちやの含め煮 みそ汁 (白玉麩)	おかゆ タラのホワイトソース煮 ほうれん草の煮びたし みそ汁 (大根)
17日	18日	19日	20日	21日	22日	23日
おかゆ 豚肉とじゃが芋の煮物 人参のコンソメ煮 みそ汁 (キャベツ)	野菜煮込みうどん かぼちやといんげんの旨煮 白菜のケチャップ煮	おかゆ ささみと野菜のあんかけ マカロニのクリーム煮 みそ汁 (白菜)	おかゆ タラの煮つけ 豆腐のあんかけ みそ汁 (さつまい)	おかゆ 肉じゃが キャベツと人参の煮びたし みそ汁 (かぶ)	おかゆ 鶏ひき肉とキャベツのクリーム煮 白菜の中華煮 みそ汁 (白玉麩)	おかゆ 赤魚の野菜あんかけ かぼちやの含め煮 みそ汁 (ほうれん草)
24日	25日	26日	27日	28日	29日	30日
おかゆ 豚肉の中華風煮 大根と人参の旨煮 みそ汁 (キャベツ)	おかゆ 豚肉と野菜のコンソメ煮 豆腐といんげんの煮物 みそ汁 (白玉麩)	おかゆ カレイのホワイトソース煮 野菜の煮びたし みそ汁 (ほうれん草)	おかゆ 鶏ささみとさつまいもの煮物 マカロニのコンソメ煮 みそ汁 (玉ねぎ)	おかゆ 鶏肉のトマト煮 かぶのうま煮 みそ汁 (白菜)	おかゆ タラの野菜あんかけ じゃがいものそぼろあんかけ みそ汁 (白玉麩)	おかゆ かぼちやカレー風煮 ブロッコリーのとろみ煮 みそ汁 (かぶ)
31日	 <p>夏野菜で夏バテ予防！</p>					
おかゆ 豚肉と野菜のみそ煮 いんげんと人参の旨煮 コンソメスープ (白菜)						

8月は強い日差しと暑さで体力を消耗しやすい時期です。そんなときにおすすめなのが夏野菜です！
夏野菜には水分が多く含まれているため、体を冷やしてくれる効果があるんです！！
8月の給食でも夏野菜がたくさん登場します。夏野菜麻婆豆腐や夏野菜サラダなどなど・・・
その他のメニューにも夏野菜が隠れているので、みんなで探しながら食べるのも楽しいですね。
夏野菜をたくさん食べて、今年の暑い夏を乗り切りましょう！！

