



7月の給食(離乳食献立)だより



平成30年度

日	曜日	献立名(材料名)
2	月	おかゆ・味噌汁・肉じゃが(挽肉・じゃがいも・人参・玉葱・いんげん) ひじきの含め煮(ひじき・人参・ピーマン・春雨)
3	火	おかゆ・味噌汁・魚のマリネトマト添え(白身魚・片栗粉・玉葱・人参・トマト) 野菜の和え物(納豆・キャベツ・人参・もやし)
4	水	おかゆ・味噌汁・魚の野菜あんかけ(白身魚・玉葱・人参・キャベツ・片栗粉) もやしのソテー(もやし・人参)
5	木	七夕そうめん(そうめん・挽肉・オクラ・人参・ねぎ)・じゃがいもと人参のマッシュ コールスローサラダ(キャベツ・きゅうり)
6	金	おかゆ・味噌汁・魚のポテト焼き(白身魚・じゃがいも・玉葱・人参) 野菜のごま和え(人参・もやし・キャベツ・すりごま)
7	土	味噌煮込みうどん(うどん・挽肉・キャベツ・人参・もやし・小松菜・ねぎ) 二色野菜のくたくた煮(大根・ブロッコリー)
9	月	おかゆ・味噌汁・ミートローフ(挽肉・人参・玉葱・片栗粉) 野菜のおかか和え(もやし・人参・キャベツ・鰹節)
10	火	おかゆ・味噌汁・魚の照り焼き(白身魚) 煮浸し(キャベツ・人参・もやし・オクラ)
11	水	おかゆ・キャベツのスープ(人参・キャベツ)・つくねのトマト煮(挽肉・豆腐・人参・玉葱・トマト) 人参といんげんのグラッセ
12	木	おかゆ・玉葱のスープ・豆腐のそぼろ煮(豆腐・挽肉・ねぎ・玉葱・人参・片栗粉) 三色野菜のごまサラダ(人参・きゅうり・もやし・すりごま)
13	金	おかゆ・味噌汁・肉団子のあんかけ(挽肉・豆腐・玉葱・小松菜・片栗粉) お浸し(キャベツ・人参・もやし)
14	土	きのこうどん(うどん・なめこ・えのきたけ・ほうれん草・人参・玉葱) きんぴら煮(厚揚げ豆腐・じゃがいも・人参・春雨)
17	火	おかゆ・味噌汁・魚の揚げ煮 刻みトマト添え(白身魚・片栗粉・トマト) 野菜の磯部和え(キャベツ・人参・もやし・のり)
18	水	おかゆ・夏野菜のトマト煮(挽肉・玉葱・なす・かぼちゃ・トマト) 中華和え(春雨・人参・もやし・青梗菜)
19	木	煮込みそうめん(そうめん・ささみ・人参・青梗菜) ポテトサラダ(じゃがいも・人参)
20	金	パン粥・野菜たっぷりポトフ(キャベツ・人参・玉葱・じゃがいも) 魚の照り焼き(白身魚)
21	土	煮込みうどん(うどん・ささみ・人参・もやし・わかめ・小松菜) 豆腐とキャベツのサラダ
23	月	おかゆ・キャベツのスープ(キャベツ・じゃがいも)・豆腐と夏野菜の煮物(豆腐・挽肉・なす・人参・オクラ) さつまいもと人参の煮っ転がし
24	火	おかゆ・すまし汁・じゃがいもと玉ねぎの甘味噌炒め(じゃがいも・玉葱・挽肉・人参) 三色野菜の揚げびたし(なす・いんげん・人参)
25	水	おかゆ・けんちん汁(豆腐・玉葱・大根・人参)・煮魚(白身魚・ほうれん草) サラスパサラダ(スパゲッティ・キャベツ・人参・トマト)
26	木	おかゆ・味噌汁・高野豆腐と野菜の含め煮(高野豆腐・鶏肉・玉葱・人参・小松菜) お浸し(キャベツ・ほうれん草・人参)
27	金	おかゆ・スープ(豆腐・キャベツ・人参)・白身魚のマリネ(白身魚・玉葱・キャベツ・トマト) 野菜のお浸し(ほうれん草・人参・もやし)
28	土	煮込みそうめん(そうめん・挽肉・オクラ・ねぎ・ワカメ) 人参のおかか煮
30	月	おかゆ・味噌汁・挽肉そぼろ(挽肉・人参・玉葱) 野菜のチーズ焼き(じゃがいも・玉葱・人参・かぼちゃ・チーズ)
31	火	おかゆ・味噌汁・つくねと夏野菜の煮物(挽肉・豆腐・なす・玉葱・白菜) パンプキンサラダ(かぼちゃ・スキムミルク)

※様々な事情により、献立内容が変更になる場合があります。予めご了承ください。

