

# 8月 離乳食献立表(後期食)

学校法人里中山学園  
認定 龍澤寺こども園  
(令和7年8月1日～8月31日)

日	曜日	午前 おやつ	昼 食	午後 おやつ
1	金	ビスケット	軟飯・みそ汁・焼き魚・スティック野菜	バナナ
2	土	はいはいん	お弁当	たまごぼーろ
4	月	ビスケット	軟飯・みそ汁・焼き魚・じゃが芋の煮物	鮭おにぎり
5	火	たまごぼーろ	軟飯・みそ汁・南瓜のおやき・納豆煮	蒸しパン
6	水	ビスケット	軟飯・みそ汁・焼き魚・トマト煮	にんじんクッキー
7	木	はいはいん	軟飯・みそ汁・ひじき入りハンバーグ・根菜煮	ほうれん草トースト
8	金	ビスケット	野菜うどん・果物	おにぎり
9	土	はいはいん	軟飯・みそ汁・しらす煮・ブロッコリーのおかか煮	ビスケット
12	火	たまごぼーろ	軟飯・みそ汁・そばろ煮・小松菜のおかか煮	蒸しパン
13	水	はいはいん	お弁当	ビスケット
14	木	ビスケット	お弁当	たまごぼーろ
15	金	ビスケット	お弁当	はいはいん
16	土	たまごぼーろ	お弁当	ビスケット
18	月	はいはいん	軟飯・みそ汁・焼き魚・ほうれん草とひじき煮	きな粉マカロニ
19	火	ビスケット	軟飯・みそ汁・しらす煮・南瓜煮	鮭おにぎり
20	水	たまごぼーろ	軟飯・みそ汁・ツナ入りお好み焼き・おかか煮	ビスケット
21	木	はいはいん	軟飯・みそ汁・そばろ煮・スティック野菜	蒸しパン
22	金	ビスケット	野菜うどん・果物	ホットケーキ
23	土	はいはいん	チャーハン・ポトフ・小松菜のしらす和え	ビスケット
25	月	たまごぼーろ	軟飯・みそ汁・さつま芋のそばろ煮・煮浸し	野菜うどん
26	火	はいはいん	軟飯・みそ汁・煮魚・根菜煮	ホットケーキ
27	水	ビスケット	軟飯・みそ汁・ハンバーグ・ひじき煮	おにぎり
28	木	はいはいん	軟飯・みそ汁・焼き魚・じゃが芋の煮物	焼きそば
29	金	たまごぼーろ	軟飯・みそ汁・しらす煮・小松菜のおかか煮	ビスケット
30	土	はいはいん	野菜うどん・果物	たまごぼーろ



## にんじんゼリー

- ①にんじん100gは皮をむき、茹でてミキサーにかける。
- ②水100mlに粉寒天3gを入れて煮溶かし、砂糖15gを加える。
- ③②に①のにんじんと、オレンジジュース100mlを加え、型に流し入れて冷蔵庫で冷やし固める。



## ほうれん草蒸しパン

- ①ほうれん草40gを茹で、牛乳25mlとサラダ油5mlと一緒にミキサーにかける。
- ②ホットケーキミックス粉40gにベーキングパウダー1.5g、①を加えて混ぜる。
- ③型に流し入れ、電子レンジ600wで50秒加熱する。(火が中まで通っているか確認しながら加熱してください。)







