



8月の離乳食献立予定表



令和8年8月1日
こぼろしこども園

日	曜日	後期献立名(午前食) ※初期、中期食は後期食の献立をもとに作っています。	主な食材
1	土	軟飯、肉豆腐、三色和え、ほうれん草のみそ汁	米、鶏ささみひき肉、豆腐、キャベツ、きゅうり、にんじん、玉ねぎ、ほうれん草
2	月	軟飯、白身魚のやわらか煮、ポテトサラダ、玉ねぎのスープ	米、白身魚、きゅうり、にんじん、玉ねぎ、もやし、キャベツ、じゃがいも
4	火	軟飯、鶏肉のつくね風、スパゲティサラダ、じゃがいもみそ汁	米、スパゲティ、鶏ささみひき肉、にんじん、玉ねぎ、じゃがいも、キャベツ、パン粉
5	水	軟飯、ベビーカレー、ズッキーニのサラダ、トマトスープ	米、トマト、キャベツ、なす、にんじん、玉ねぎ、じゃがいも、ズッキーニ、鶏ささみひき肉、かぼちゃ
6	木	軟飯、ベビーマーボー豆腐、きゅうりのサラダ、なすのスープ	米、鶏ささみひき肉、にんじん、キャベツ、なす、玉ねぎ、きゅうり、豆腐、もやし
7	金	軟飯、鶏団子のみそ煮、キャベツの和え物、レタススープ	米、キャベツ、にんじん、玉ねぎ、鶏ささみひき肉、レタス、パン粉
8	土	軟飯、鶏肉と豆腐の煮物、ほうれん草の和え物、チンゲン菜のスープ	米、鶏ささみひき肉、豆腐、ほうれん草、キャベツ、玉ねぎ、にんじん、チンゲン菜
10	月	軟飯、じゃがいものそぼろ煮、キャベツサラダ、すまし汁	米、鶏ささみひき肉、じゃがいも、キャベツ、きゅうり、にんじん、玉ねぎ、さやいんげん
12	水	軟飯、白身魚の和風あんかけ、ひじきの和え物、ほうれん草のスープ	米、白身魚、きゅうり、にんじん、キャベツ、ほうれん草、ひじき、玉ねぎ
13	木	軟飯、チキンと野菜のトマト煮、さつまいもサラダ、豆腐のスープ	米、鶏ささみひき肉、きゅうり、にんじん、キャベツ、豆腐、さつまいも、玉ねぎ
14	金	軟飯、ベビードライカレー、キャベツのサラダ、わかめのスープ	米、かぼちゃ、玉ねぎ、鶏ささみひき肉、にんじん、きゅうり、キャベツ、高野豆腐、わかめ
15	土	軟飯、豆腐のミートソース煮、きゅうりのサラダ、大根のスープ	米、豆腐、鶏ささみひき肉、トマト、にんじん、玉ねぎ、きゅうり、大根
17	月	軟飯、白身魚の照り煮、もやしの和え物、豆腐のみそ汁	米、白身魚、玉ねぎ、きゅうり、キャベツ、豆腐、にんじん、ねぎ、もやし
18	火	軟飯、鶏肉と野菜のうま煮、ほうれん草の和え物、玉ねぎのスープ	米、鶏ささみひき肉、きゅうり、玉ねぎ、にんじん、キャベツ、レタス、ほうれん草
19	水	軟飯、三目納豆、キャベツの青のり和え、レタスのスープ	米、納豆、青のり、にんじん、キャベツ、ねぎ、レタス、玉ねぎ
20	木	軟飯、豆腐の松風焼、ひじきの和え物、小松菜のみそ汁	米、鶏ささみひき肉、パン粉、ひじき、きゅうり、豆腐、にんじん、玉ねぎ、キャベツ、小松菜
21	金	軟飯、鶏団子のトマトソースがけ、大根のサラダ、コロコロスープ	米、鶏ささみひき肉、にんじん、キャベツ、大根、玉ねぎ、パン粉
22	土	軟飯、豆腐の野菜あんかけ、じゃがいもの和え物、キャベツのスープ	米、豆腐、キャベツ、じゃがいも、玉ねぎ、にんじん、きゅうり
24	月	軟飯、肉じゃが、切干大根の和え物、玉ねぎのみそ汁	米、鶏ささみひき肉、切干大根、キャベツ、玉ねぎ、ほうれん草、じゃがいも、にんじん
25	火	軟飯、チキンバーグ、ズッキーニのサラダ、トマトスープ	米、鶏ささみひき肉、パン粉、にんじん、ズッキーニ、トマト、玉ねぎ、きゅうり、キャベツ
26	水	煮込みうどん、鶏つくね、ひじきの和え物	うどん、鶏ささみひき肉、にんじん、玉ねぎ、キャベツ、ひじき、きゅうり、ズッキーニ
27	木	軟飯、白身魚のみそ煮、ポテトサラダ、チンゲン菜のスープ	米、白身魚、じゃがいも、にんじん、きゅうり、キャベツ、チンゲン菜、玉ねぎ
28	金	軟飯、鶏肉のトマト煮、スパゲティサラダ、キャベツのスープ	米、スパゲティ、鶏ささみひき肉、レタス、にんじん、玉ねぎ、きゅうり、キャベツ
29	土	軟飯、豆腐と野菜のあんかけ煮、きゅうりの和え物、白菜のスープ	米、豆腐、白菜、もやし、きゅうり、にんじん、玉ねぎ、わかめ
31	月	軟飯、鶏団子の照り煮、マカロニサラダ、ミネストローネ	米、鶏ささみひき肉、キャベツ、マカロニ、にんじん、玉ねぎ、トマト、大根、パン粉

※材料その他の都合により変更する場合があります。

離乳食なかなか食べてくれない……

離乳食の9～11か月ごろになると、赤ちゃんにも食べ物の好みができます。特に初めて口に食べ物や食べ慣れていないものは、なかなか食べてくれません。食べないからといって与えるのをあきらめるのではなく、調理法をかえたり、味付けをかえたりしながら、少しずつ与えていきましょう。赤ちゃんは、うまみや甘味、塩味は好む味、苦みや酸味は苦手な味と認識しています。なので、繰り返し食べることで味覚の経験の蓄積となり、食べられるようになります。離乳食時の味覚が、これからの味覚の土台となるので、いろいろな野菜の味を経験させ、広い味覚の土台を作りましょう。

