

8月離乳食だより



日	曜日	AMひよこおやつ	献立	おやつ
1	金	お茶・お子様せんべい	おかゆ、煮魚(鮭)、煮物(昆布、にんじん)、みそ汁、メロン	お茶・ビスケット
2	±		野菜粥、みそ汁	くだもの
4	月	お茶・お子様せんべい	おかゆ、煮物(じゃが芋、合挽肉、玉葱)、ブロッコリー、みそ汁、メロン	お茶・ウェハース
5	火	お茶・ビスケット	おかゆ、煮物(鶏肉、大根)、人参の煮物、すまし汁、バナナ	すいか
6	水	お茶・卵ボーロ	おかゆ、煮物(豚肉、玉葱)、和え物(チンゲンサイ)、みそ汁、オレンジ	くだもの
7	木	お茶・ウエハース	おかゆ、コンソメ煮(豚肉、じゃが芋、玉葱、人参)、和え物(オクラ)、ゴールドキウイ	お茶・食パン
8	金	お茶・お子様せんべい	おかゆ、煮魚(タラ)、和え物(わかめ、キャベツ)、コーン豆乳スープ、メロン	お茶・ビスケット
9	±		野菜粥、みそ汁	くだもの
11	月	[山の日]		
12	火	お茶・お子様せんべい	おかゆ,煮物(卵、玉葱、人参)、焼魚(鮭)、みそ汁、オレンジ	お茶・ビスケット
13	水	《お弁当の日》		
14	木	II .		
15	金	II .		
16	±		П	
18	月	お茶・お子様せんべい	おかゆ、煮物(鶏肉)、和え物(豆苗、もやし)、すまし汁、りんご	お茶・卵ボーロ
19	火	お茶・ビスケット	おかゆ、煮物(豚肉、キャベツ、ピーマン)、煮物(鶏肉)、みそ汁、オレンジ	うどん
20	水	お茶・卵ボーロ	おかゆ、煮物(さつまいも)、和え物(インゲン、キャベツ)、そうめん汁、メロン	お茶・お子様せんべい
21	木	お茶・ウェハース	おかゆ、煮物(豚肉、小松菜)、和え物(もやし、ピーマン)、みそ汁、オレンジ	くだもの
22	金	お茶・お子様せんべい	おかゆ、焼魚(ホッケ)、煮物(ひじき、人参、大豆)、みそ汁、バナナ	お茶・ビスケット
23	±		野菜粥、みそ汁	くだもの
25	月	お茶・お子様せんべい	おかゆ、煮物(豚肉、ピーマン、筍)、煮物(南瓜、さつまいも)、みそ汁、りんご	お茶・ウェハース
26	火	お茶・ビスケット	おかゆ、煮物(白菜、人参、ねぎ)、卵焼き(にら)、豚汁、バナナ	ミルクゼリー
27	水	お茶・卵ボーロ	おかゆ、煮物(豆腐、鶏肉、人参)、和え物(ブロッコリー)、みそ汁、りんご	くだもの
28	木	お茶・ウエハース	おかゆ、コンソメ煮(豚肉、じゃが芋、玉葱、人参)、和え物(春雨、わかめ)、オレンジ	お茶・卵ボーロ
29	金	お茶・お子様せんべい	おかゆ、煮物(タラ)、煮物(切り干し大根、人参)、かき玉汁、バナナ	お茶・食パン
30	土		野菜粥、みそ汁	くだもの

※メニューは変更になることがあります。

夏の飲み物 何がいい?

暑い夏はこまめな水分補給が大切。でも、何を飲むか、ということも きちんと考えたいところです。いろいろな飲み物がありますが、それ ぞれの特徴を知って、そのときに合った物を選ぶようにしましょう。



麦茶



ミネラルを含み、糖質は 含まないため、多少の発 汗時、熱中症予防など、 普段飲む飲料として適 しています。

(牛乳・ジュース)



カロリーが高いため、 日常的な水分補給に は適しません。飲む 時間と量を決めま しょう。

スポーツ飲料



ミネラルを多く含むため 発汗時に向いていますが、 糖分が高いので、とりす ぎに注意。日常的な水分 補給には向きません。

経口補水液



大量の発汗時、脱水症状が 見られる場合に適します。 電解質(イオン)濃度が高 く塩分も多いので、日常的 な水分補給には向きません。

6

0

X

かなの料理と言えば…

お盆には、仏教の教えで生き物の殺生が禁じられていることや、動物への感謝の意味から、肉や魚を使わず、豆や野菜をメインとした精進料理を食べる習わしがあります。精進料理は、ビタミンヤミネラルを多く含むので、体にもいいお料理ですね。



参考文献:学研食育イラストコレクション