

2020年 5月献立表 (離乳食)

日 曜	午前食	主な材料	午後食 ()内は、主な材料です。	日 曜	午前食	主な材料	午後食 ()内は、主な材料です。
1 金	軟飯 大根のそぼろ煮 粉ふきいも	米 鶏肉 大根 人参 三度豆 じゃがいも 青のり	かぼちゃかん (かぼちゃ 寒天)	19 火	軟飯 大根のそぼろ煮 粉ふきいも	米 鶏肉 大根 人参 三度豆 じゃがいも 青のり	りんごかん (りんご 寒天)
2 土	軟飯 白菜のトマト煮込み ブロッコリー	米 ツナ 白菜 トマト 玉ねぎ ブロッコリー	かつおごはん (米 かつおぶし)	20 水	軟飯 かぼちゃのカレーそぼろ煮 しろ菜の煮浸し	米 鶏肉 かぼちゃ 玉ねぎ カレー粉 しろ菜 人参	赤ちゃんラスク (パン)
7 木	軟飯 かぼちゃのカレーそぼろ煮 しろ菜の煮浸し	米 鶏肉 かぼちゃ 玉ねぎ カレー粉 しろ菜 人参	スイートポテト (さつまいも)	21 木	軟飯 高野豆腐の含め煮 かぼちゃの煮もの	米 鶏肉 高野豆腐 人参 椎茸 かぼちゃ	ミルクりんごかん (りんごジュース 粉ミルク 寒天)
8 金	軟飯 高野豆腐の含め煮 かぼちゃの煮もの	米 鶏肉 高野豆腐 人参 椎茸 かぼちゃ	みぞれうどん (うどん 鶏肉 大根 人参 しいたけ)	22 金	軟飯 豆腐の中華煮 コーンスープ	米 豆腐 人参 椎茸 玉ねぎ とうもろこし パセリ	じゃがいものお焼き (じゃがいも 片栗粉 塩 青のり)
9 土	軟飯 根菜の煮もの 小松菜のみそ汁	米 ツナ 大根 人参 椎茸 小松菜	大学いも (さつまいも)	23 土	軟飯 白菜のトマト煮込み ブロッコリー	米 ツナ 白菜 トマト 玉ねぎ ブロッコリー	粉ふきいも (じゃがいも パセリ)
11 月	軟飯 ツナじゃが 白菜の煮浸し	米 ツナ じゃがいも 人参 玉ねぎ 白菜 えのき	赤ちゃんりんご わらび餅 (りんご 片栗粉)	25 月	軟飯 ツナじゃが 白菜の煮浸し	米 ツナ じゃがいも 人参 玉ねぎ 白菜 えのき	人参蒸しパン (ホットケーキミックス 人参)
12 火	軟飯 魚のみそ煮 人参スティック	米 白身魚 大根 三度豆 人参	しらすとほうれん草のごはん (米 しらす干し ほうれん草)	26 火	軟飯 魚のみそ煮 人参スティック	米 白身魚 大根 三度豆 人参	きのこリゾット (米 人参 玉ねぎ マッシュルーム しめじ)
13 水	軟飯 キャベツのトマト煮込み ほうれん草のお浸し	米 ツナ キャベツ 人参 しめじ トマト ほうれん草	グリーンピースごはん (米 グリーンピース)	27 水	軟飯 キャベツのトマト煮込み ほうれん草のお浸し	米 ツナ キャベツ 人参 しめじ トマト ほうれん草	そぼろごはん (米 鶏肉 三度豆)
14 木	軟飯 カレー鶏じゃが キャベツのおかか和え	米 鶏肉 じゃがいも 玉ねぎ しめじ カレー粉 キャベツ 人参 かつおぶし	りんごのコンポート (りんご)	28 木	軟飯 カレー鶏じゃが キャベツのおかか和え	米 鶏肉 じゃがいも 玉ねぎ しめじ カレー粉 キャベツ 人参 かつおぶし	米粉の苺ジャム蒸しパン (米粉のケーキミックス 苺ジャム)
15 金	軟飯 煮豆腐 小松菜の煮浸し	米 豆腐 人参 ほうれん草 小松菜 しめじ	コーンクリームスパゲティ (スパゲティ ツナ コーン ほうれん草 玉ねぎ)	29 金	軟飯 煮豆腐 小松菜の煮浸し	米 豆腐 人参 ほうれん草 小松菜 しめじ	にゅうめん (そうめん 鶏肉 人参 椎茸 ほうれん草)
16 土	軟飯 煮魚 チンゲン菜のみそ汁	米 白身魚 かぼちゃ チンゲン菜 えのき	のりポテト (じゃがいも 青のり)	30 土	軟飯 根菜の煮もの 小松菜のみそ汁	米 ツナ 大根 人参 椎茸 小松菜	コーンマカロニ (マカロニ コーン)
18 月	軟飯 白菜のミルク煮 三度豆のやわらか煮	米 鶏肉 白菜 玉ねぎ 人参 粉ミルク 三度豆	トマトマカロニ (マカロニ トマト しめじ 三度豆)				

★この献立は後期食を基準に作成しています。お子様の成長に合わせて 食材・調理形態などを調整いたしますので、クラス担任にご相談ください。

★後期食については、午前食に果物がついています。

★調味料は記載していませんが、中期食より使用しています。