

2024年 5月献立表 (離乳食)

日 曜	午前食	主な材料	おやつ ()内は、主な材料です。	日 曜	午前食	主な材料	おやつ ()内は、主な材料です。
1 水	軟飯 ツナとキャベツのカレー風味 白菜の煮浸し	米 ツナ キャベツ 玉ねぎ 人参 白菜 ほうれん草	みそおじや (米 鶏肉 三度豆)	18 土	軟飯 高野豆腐のそぼろ煮 キャベツのみそ汁	米 鶏肉 高野豆腐 人参 椎茸 キャベツ 玉ねぎ	グリーンピースごはん (米 グリーンピース)
2 木	軟飯 煮魚 チンゲン菜ののり和え	米 白身魚 かぼちゃ チンゲン菜 人参 のり	いもようかん (さつまいも 寒天)	20 月	軟飯 煮魚 チンゲン菜ののり和え	米 白身魚 かぼちゃ チンゲン菜 人参 のり	ホットケーキ (ホットケーキミックス)
7 火	軟飯 赤ちゃんマーボー 小松菜の煮浸し	米 豆腐 人参 玉ねぎ しめじ 小松菜	りんごかん (りんごジュース 寒天)	21 火	軟飯 赤ちゃんマーボー 小松菜の煮浸し	米 豆腐 人参 玉ねぎ しめじ 小松菜	のりポテト (じゃがいも 青のり)
8 水	軟飯 ツナと白菜のうま煮 三度豆のおかか和え	米 ツナ 白菜 人参 椎茸 三度豆 かつおぶし	焼きバナナ (バナナ)	22 水	軟飯 ツナとキャベツのカレー風味 白菜の煮浸し	米 ツナ キャベツ 玉ねぎ 人参 白菜 ほうれん草	ツナごはん (米 ツナ)
9 木	軟飯 かぼちゃのそぼろあんかけ 人参スティック	米 鶏肉 かぼちゃ 玉ねぎ 三度豆 人参	じゃがいものおやき (じゃがいも 片栗粉)	23 木	軟飯 鶏じゃが ほうれん草の煮浸し	米 鶏肉 じゃがいも 人参 玉ねぎ ほうれん草 しめじ	りんごのコンポート (りんご)
10 金	軟飯 鶏じゃが ほうれん草の煮浸し	米 鶏肉 じゃがいも 人参 玉ねぎ ほうれん草 しめじ	トマトかん (トマト 寒天)	24 金	軟飯 魚のみそ煮 さつまいもスティック	米 白身魚 キャベツ 人参 三度豆 さつまいも	スイートポテト (さつまいも)
11 土	軟飯 キャベツのみそ煮 レタスとわかめのスープ	米 ツナ キャベツ 人参 しめじ レタス わかめ	かぼちゃの茶巾絞り (かぼちゃ)	25 土	軟飯 キャベツのみそ煮 レタスとわかめのスープ	米 ツナ キャベツ 人参 しめじ レタス わかめ	豆腐のそぼろあんかけ (豆腐 鶏肉 人参)
13 月	軟飯 魚のコーンソースがけ じゃがいもスティック	米 白身魚 コーン ブロッコリー じゃがいも パセリ	トマトリゾット (米 鶏肉 トマト 玉ねぎ 椎茸 三度豆)	27 月	軟飯 魚のコーンソースがけ じゃがいもスティック	米 白身魚 コーン ブロッコリー じゃがいも パセリ	わかめうどん (うどん わかめ 人参 白菜 椎茸)
14 火	軟飯 煮豆腐 根菜の煮もの	米 豆腐 小松菜 大根 人参 しいたけ	米粉のさつまいも蒸しパン (米粉のケーキミックス さつまいも)	28 火	軟飯 ツナと白菜のうま煮 三度豆のおかか和え	米 ツナ 白菜 人参 椎茸 三度豆 かつおぶし	米粉の苺蒸しパン (米粉のケーキミックス 苺ジャム)
15 水	軟飯 ツナかぼちゃ キャベツのおかか和え	米 ツナ かぼちゃ 玉ねぎ 椎茸 キャベツ 人参 かつおぶし	そぼろごはん (米 鶏肉)	29 水	軟飯 かぼちゃのそぼろあんかけ 人参スティック	米 鶏肉 かぼちゃ 玉ねぎ 三度豆 人参	ほうれん草としらすのごはん (米 しらす干し ほうれん草)
16 木	軟飯 大根のみそ炊き チンゲン菜の煮浸し	米 鶏肉 大根 人参 三度豆 チンゲン菜	かつおごはん (米 かつおぶし)	30 木	軟飯 大根のみそ炊き チンゲン菜の煮浸し	米 鶏肉 大根 人参 三度豆 チンゲン菜	きな粉プリン (豆乳 きな粉 寒天)
17 金	軟飯 魚のトマト煮 ブロッコリーのやわらか煮	米 白身魚 トマト 玉ねぎ 椎茸 ブロッコリー 人参	マカロニきな粉 (マカロニ きな粉)	31 金	軟飯 魚のトマト煮 ブロッコリーのやわらか煮	米 白身魚 トマト 玉ねぎ 椎茸 ブロッコリー 人参	かぼちゃようかん (かぼちゃ 寒天)

★この献立は後期食を基準に作成しています。中期食は、後期食のメニューから刻んだり、味を薄めたり、潰したものを提供しています。

前期食は、アクの少ない野菜をペースト状にして提供しています。

★後期食から、おやつを提供しています。

★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。