



2024年 5月 離乳食予定献立表



向陽台保育園給食室

		午前食		午後食	
日	曜	中期	後期		後期
15	水	パン粥 鮭 キャベツのお浸し(人参) スープ(いんげん、玉ねぎ)	食パン 鮭 キャベツのお浸し(人参) スープ(いんげん、玉ねぎ)		おかか軟飯 豆腐の野菜あんかけ スープ(アスパラ、人参)
		精白米、鮭、キャベツ、人参、いんげん、たまねぎ		精白米、かつお節、豆腐、玉ねぎ、小松菜、アスパラ、人参	
23	木	7~5倍かゆ ささみ挽と小松菜のとろみ煮 きゅうりと人参の含め煮 スープ(キャベツ、万能ねぎ)	軟飯 ささみ挽と小松菜のとろみ煮 きゅうりと人参の和え スープ(キャベツ、万能ねぎ)		しらす軟飯 大根おかか煮(人参) スープ(ほうれん草、玉ねぎ)
		精白米、ささみ挽、小松菜、きゅうり、人参、キャベツ、万能ねぎ		精白米、しらす、大根、かつお節、人参、ほうれん草、玉ねぎ	
31	金	7~5倍かゆ 鶏挽とじゃがいも煮 キャベツときゅうりの含め煮 スープ(豆腐、さつまいも)	軟飯 肉じゃが キャベツときゅうりの和え物 スープ(豆腐、さつまいも)		ツナ軟飯 さつまいも含め煮(いんげん) スープ(人参、キャベツ)
		精白米、鶏挽、じゃがいも、人参、玉ねぎ、キャベツ、きゅうり、豆腐、さつまいも		精白米、ツナ、さつまいも、いんげん、人参、キャベツ	
18	土	煮うどん ささみ挽とほうれん草の煮物 ブロッコリーのおかか煮 スープ(白菜、人参)	煮うどん ささみ挽とほうれん草の煮物 ブロッコリーのおかか煮 スープ(白菜、人参)		軟飯 ほうれん草白和え スープ(かぼちゃ、白菜)
		うどん、ささみ挽、ほうれん草、ブロッコリー、かつお節、白菜、人参		精白米、ほうれん草、豆腐、かぼちゃ、白菜	
20	月	7~5倍かゆ 豆腐の鶏そぼろあんかけ キャベツと人参の含め煮 スープ(長いも、玉ねぎ)	軟飯 豆腐の鶏そぼろあんかけ キャベツと人参の含め煮 スープ(長いも、玉ねぎ)		ホットケーキ なすのツナ煮 スープ(じゃがいも、チンゲン菜)
		精白米、豆腐、鶏挽、キャベツ、人参、長いも、長ねぎ		小麦粉、砂糖、BP、なす、ツナ、じゃがいも、チンゲン菜	
21	火	煮うどん ささみ挽と人参の含め煮(キャベツ) 小松菜とツナ煮 スープ(いんげん、まいたけ)	煮うどん ささみ挽と人参の含め煮(キャベツ) 小松菜とツナのソテー スープ(いんげん、まいたけ)		軟飯 豆腐のおかか煮(いんげん) スープ(小松菜、人参)
		うどん、ささみ挽、にんじん、キャベツ、小松菜、ツナ、いんげん、まいたけ		精白米、豆腐、かつお節、いんげん、小松菜、人参	
22	水	7~5倍かゆ カレー あっさり煮(大根、人参、里いも) スープ(麩、長ねぎ)	軟飯 カレーのソテー あっさり煮(大根、人参、里いも) スープ(麩、長ねぎ)		食パン ツナとかぶの含め煮 スープ(キャベツ、万能ねぎ)
		精白米、カレー、大根、人参、里いも、麩、長ねぎ		食パン、ツナ、かぶ、キャベツ、万能ねぎ	
9	木	パン粥 ささみ挽の煮物(玉ねぎ、じゃがいも) アスパラとカリフラワーの含め煮 スープ(いんげん、ほうれん草)	食パン ささみ挽のトマト煮(玉ねぎ、じゃがいも) アスパラとカリフラワーの含め煮 スープ(いんげん、ほうれん草)		軟飯 ほうれん草とささみ挽煮 スープ(玉ねぎ、さつまいも)
		パン、粉ミルク、鶏挽、キャベツ、玉ねぎ、じゃがいも、アスパラ、カリフラワー、いんげん、ほうれん草		精白米、ほうれん草、ささみ挽、玉ねぎ、さつまいも	
24	金	7~5倍かゆ 鶏そぼろ煮 なすのお浸し(人参) スープ(しいたけ、大根)	軟飯 鶏つくね なすのお浸し(人参) スープ(しいたけ、大根)		食パン ツナじゃが スープ(チンゲン菜、長ねぎ)
		精白米、鶏ささみ挽、なす、人参、しいたけ、大根		パン、ツナ、じゃがいも、チンゲン菜、長ねぎ	
25	土	7~5倍かゆ 野菜炒め煮(キャベツ、人参) さつまいもスティック スープ(万能ねぎ、もやし)	軟飯 野菜炒め(キャベツ、人参) さつまいもスティック スープ(万能ねぎ、もやし)		軟飯 しらすとじゃがいも含め煮 スープ(玉ねぎ、白菜)
		精白米、キャベツ、人参、鶏挽、さつまいも、万能ねぎ、もやし		精白米、しらす、じゃがいも、玉ねぎ、白菜	
27	水	7~5倍かゆ 豆腐と野菜のとろみ煮 さつまいも煮 スープ(チンゲン菜、麩)	軟飯 豆腐ハンバーグ さつまいも煮 スープ(チンゲン菜、麩)		蒸しパン しらすと白菜の含め煮 スープ(かぶ、玉ねぎ)
		精白米、豆腐、人参、玉ねぎ、さつまいも、チンゲン菜、麩、鶏ささみ挽		小麦粉、砂糖、BP、しらす、白菜、かぶ、玉ねぎ	
28	火	煮うどん ささみ挽野菜炒め煮(人参、キャベツ) ブロッコリーのおかか煮お浸し スープ(玉ねぎ、トマト)	煮うどん ささみ挽野菜炒め(人参、キャベツ) ブロッコリーのおかか煮お浸し スープ(玉ねぎ、トマト)		菜軟飯 ツナと人参の含め煮(大根) スープ(じゃがいも、長ねぎ)
		うどん、鶏挽、人参、キャベツ、ブロッコリー、玉ねぎ、トマト		精白米、小松菜、ツナ、人参、大根、じゃがいも、長ねぎ	
30	木	7~5倍かゆ ささみと大根の煮物(人参) かぼちゃ煮 スープ(いんげん、しめじ)	軟飯 ささみと大根の煮物(人参) かぼちゃ煮 スープ(いんげん、しめじ)		煮うどん 白菜そぼろあんかけ スープ(玉ねぎ、キャベツ)
		精白米、ささみ挽、大根、人参、かぼちゃ、いんげん、しめじ		うどん、白菜、鶏ささみ挽、玉ねぎ、キャベツ	
29	水	7~5倍かゆ カレー キャベツときゅうりの含め煮 スープ(じゃがいも、小松菜)	7~5倍かゆ かじきの蒸し焼き キャベツときゅうりの含め煮 スープ(じゃがいも、小松菜)		軟飯 豆腐とほうれん草の含め煮 スープ(なす、人参)
		精白米、カレー、キャベツ、きゅうり、じゃがいも、小松菜		精白米、豆腐、ほうれん草、なす、人参	

離乳食をすすめていくにあたってお子様の様子に合わせて進めて行きたいと思っています。また離乳食は開始すると
どんどん進んでいきますのでご家庭の様子を聞きながら園でも進めて行きたいと思っています。

※都合により献立が変更になることがあります。
※アレルギー除去食は献立が変更になります。変更献立には赤い○を付けています。
※月齢に応じたグラムで提供しています。

