



# 2024年 6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～完了		後期～完了
15	土	7～5倍かゆ 肉野菜炒め煮 もやしナムル風 スープ(白菜・ふ) 米、鶏挽、人参、ピーマン、もやし、ごま油、白菜、麩	軟飯orごはん 肉野菜炒め煮 もやしナムル風 スープ(白菜・ふ)		パンがゆor食パン 豆腐のおかか煮 スープ(人参、ほうれん草)
29					食パン、豆腐、かつお節、人参、ほうれん草
3	月	7～5倍かゆ 鶏そぼろあん(玉ねぎ) 大根と人参含め煮 スープ(きゃべつ、小松菜) 米、鶏挽、玉ねぎ、大根、人参、キャベツ、小松菜	軟飯orごはん 鶏そぼろあん(玉ねぎ) 大根と人参和え物 スープ(きゃべつ、小松菜)		しらす軟飯 さつま芋スティック スープ(なす、玉ねぎ)
17					米、しらす、さつまいも、なす、玉ねぎ
4	火	煮うどん 野菜の鶏そぼろ煮 ほうれそうおかか煮 スープ(ながいも、長ねぎ) うどん、人参、玉ねぎ、鶏挽、ほうれん草、かつお節、ながいも、長ねぎ	煮うどん 野菜の鶏そぼろ煮 ほうれそうおかか和え スープ(ながいも、長ねぎ)		軟飯 ツナじゃが スープ(小松菜、かぶ)
18					米、ツナ、じゃがいも、玉ねぎ、人参、小松菜、かぶ
5	水	7～5倍かゆ 鮭の蒸し焼き 小松菜とキャベツの含め煮 スープ(人参、水菜) 米、鮭、小松菜、キャベツ、人参、水菜	軟飯orごはん 鮭のソテー 小松菜とキャベツの和え物 スープ(人参、水菜)		おかか軟飯 ほうれん草白和え スープ(まいたけ、玉ねぎ)
19					米、かつお節、ほうれん草、豆腐、人参、まいたけ、玉ねぎ
6	木	パンがゆ じゃが芋のトマト煮 ブロッコリーと人参の含め煮 スープ(白菜、玉ねぎ) 食パン、粉ミルク、鶏挽、じゃがいも、トマト、玉ねぎ、ブロッコリー、人参、白菜、玉ねぎ	パンがゆor食パン じゃが芋のトマト煮 ブロッコリーと人参の和え物 スープ(白菜、玉ねぎ)		軟飯 白菜ツナ煮 スープ(人参、チンゲン菜)
20					米、白菜、ツナ、人参、チンゲン菜
7	金	7～5倍かゆ 肉野菜炒め煮 さつまいも煮 スープ(豆腐、チンゲン菜) 米、ピーマン、玉ねぎ、鶏挽、さつまいも、豆腐、チンゲン菜	軟飯orごはん 肉野菜炒め さつまいも煮 スープ(豆腐、チンゲン菜)		煮うどん 大根そぼろ煮 スープ(かぼちゃ、万能ねぎ)
21					うどん、大根、人参、鶏挽、かぼちゃ、万能ねぎ
8	土	煮うどん かぼちゃのとろみ煮 いんげんと人参おかか煮 スープ(玉ねぎ、キャベツ) うどん、かぼちゃ、いんげん、人参、玉ねぎ、きゃべつ	煮うどん かぼちゃのとろみ煮 いんげんと人参おかか煮 スープ(玉ねぎ、キャベツ)		軟飯 しらすとほうれん草煮 スープ(いんげん、大根)
22					米、しらす、ほうれん草、人参、いんげん、大根
10	月	7～5倍かゆ 豆腐ハンバーグ アスパラ含め煮(人参) スープ(小松菜、麩) 米、豆腐、鶏挽、玉ねぎ、アスパラ、人参、小松菜、麩	軟飯orごはん 豆腐ハンバーグ アスパラ含め煮(人参) スープ(小松菜、麩)		人参蒸しパン ブロッコリーツナ煮 スープ(もやし、きゃべつ)
24					人参、小麦粉、BP、砂糖、ブロッコリー、ツナ、もやし、キャベツ
11	火	煮うどん チンゲン菜と鶏挽のとろみ煮 きゅうりとキャベツのお浸し スープ(万能ねぎ、大根) うどん、チンゲン菜鶏挽、人参、きゅうり、キャベツ、万能ねぎ、大根	煮うどん チンゲン菜と鶏挽のとろみ煮 きゅうりとキャベツの和え物 スープ(万能ねぎ、大根)		ひじき軟飯 さつま芋スティック スープ(長ねぎ、ほうれん草)
25					米、ひじき、人参、さつまいも、長ねぎ、ほうれん草
12	水	7～5倍かゆ かじきの煮付け ほうれん草と人参の含め煮 スープ(さつまいも、しめじ) 米、かじき、ほうれん草、人参、さつまいも、しめじ	軟飯orごはん かじきの煮付け ほうれん草と人参の和え物 スープ(さつまいも、しめじ)		しらすおかか軟飯 じゃが芋挽肉あんかけ スープ(小松菜、麩)
26					米、しらす、かつお節、じゃがいも、鶏挽、小松菜、麩
13	木	パンがゆ トマト煮(鶏挽) ブロッコリーのおかかお浸し スープ(もやし、いんげん) 食パン、トマト、玉ねぎ、人参、鶏挽、ブロッコリー、もやし、いんげん	パンがゆor食パン トマト煮(鶏挽) ブロッコリーのおかか和え スープ(もやし、いんげん)		軟飯 豆腐の野菜あんかけ スープ(かぶ、かぼちゃ)
27	木	7～5倍かゆ マーボーなす風 オクラと人参の含め煮 スープ(えのき、玉ねぎ) 米、なす、鶏挽、ピーマン、おくら、人参、えのき、玉ねぎ	軟飯orごはん マーボーなす風 オクラと人参の和え物 スープ(えのき、玉ねぎ)		スイートポテト 小松菜ナムル風 スープ(人参、玉ねぎ)
28	金	7～5倍かゆ 豆腐の野菜あんかけ もやしナムル風 スープ(じゃがいも、しいたけ) 米、豆腐、人参、小松菜、もやし、ごま油、じゃがいも、しいたけ	軟飯orごはん 豆腐の野菜あんかけ もやしナムル風 スープ(じゃがいも、しいたけ)		煮うどん かぶのとろみそぼろ煮 スープ(玉ねぎ、白菜)
14					うどん、かぶ、鶏挽、玉ねぎ、白菜

★梅雨の時期に入ります。食中毒に気を付けましょう！

※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。

