

令和元年5月離乳食献立表 No. 1

日付		曜		初期食	
8	22	水		①つぶし粥 ②野菜スープ アスパラ	野菜マッシュ ③じゃが芋 ④人参
9	23	木		①つぶし粥 ②野菜スープ もやし	野菜マッシュ ③じゃが芋 ④キャベツ
10	/	金		①つぶし粥 ②野菜スープ 人参	野菜マッシュ ③玉ねぎ ④大根
11	25	土		①つぶし粥 ②野菜スープ 玉ねぎ	野菜マッシュ ③白菜 ④人参
13	27	月		①つぶし粥 ②野菜スープ 人参	野菜マッシュ ③キャベツ ④玉葱
14	28	火		①つぶし粥 ②野菜スープ キャベツ	野菜マッシュ ③人参 ④大根
/	15/29	水		①つぶし粥 ②野菜スープ 人参	野菜マッシュ ③ピーマン ④じゃが芋
/	16/30	木		①つぶし粥 ②野菜スープ じゃが芋	野菜マッシュ ①人参 ④ブロッコリー
/	17/31	金		①つぶし粥 ②野菜スープ キャベツ	野菜マッシュ ③玉ねぎ ④ピーマン
/	18	土		①つぶし粥 ②野菜スープ 人参	野菜マッシュ ③南瓜 ④玉葱
/	20	月		①つぶし粥 ②野菜スープ 玉葱	野菜マッシュ ③いんげん ④白菜
7	21	火		①つぶし粥 ②野菜スープ 小松菜	野菜マッシュ ③人参 ④もやし
24	☆	金		①つぶし粥 ②野菜スープ 人参	野菜マッシュ ③玉ねぎ ④キャベツ

☆材料の都合により献立を変更することがあります

城山保育園

令和元年5月離乳午前食献立表 No. 2

日付		曜		午前食		
				中期 前半食	中期 後半食	後期食
8	22	水		①5分がゆ ②コーンのスープ ③鶏そぼろとじゃが芋煮 ④アスパラと野菜煮	①全がゆ ②コーンのスープ ③鶏そぼろとじゃが芋煮 ④アスパラと野菜煮	①軟飯 ②コーンのスープ ③鶏レバーとじゃが芋煮 ④アスパラサラダ
9	23	木		①にゅうめん（人参・もやし） ②じゃが芋の煮物 ③豆腐煮	①にゅうめん（人参・もやし） ②じゃが芋の煮物 ③豆腐煮	①にゅうめん（人参・もやし） ②じゃが芋のチーズ焼き ③豆腐煮
10	/	金		①5分がゆ ②大根のみぞ汁 ③豆腐と野菜煮 ④人参とキャベツ煮	①全がゆ ②大根のみぞ汁 ③豆腐の千草焼き風 ④人参とキャベツ煮	①軟飯 ②大根のみぞ汁 ③豆腐の千草焼き風 ④人参とキャベツの和え物
11	25	土		①煮込みうどん（白菜・人参） ③キャベツのそぼろ煮 ④麸の煮物	①煮込みうどん（白菜・人参） ②キャベツのそぼろ煮 ③フルーツ煮	①煮込みうどん（白菜・人参） ②キャベツのそぼろ煮 ③フルーツ煮
13	27	月		①5分がゆ ②人参の味噌汁 ③白身魚煮 ④胡瓜とキャベツ煮	①全がゆ ②人参の味噌汁 ③白身魚煮 ④胡瓜とキャベツ煮	①軟飯 ②人参の味噌汁 ③白身魚の唐揚げ風 ④胡瓜とキャベツ煮
14	28	火		①5分がゆ ②大根のみぞ汁 ③鶏肉煮 ④ブロッコリー煮	①全がゆ ②大根のみぞ汁 ③鶏肉煮 ④ブロッコリー煮	①軟飯 ②大根のみぞ汁 ③鶏レバーとじゃが芋煮 ④ブロッコリー煮
/	15/29	水		①5分がゆ ②麸の清まし汁 ③じゃが芋そぼろ煮 ④チンゲン菜人參煮	①全がゆ ②麸の清まし汁 ③じゃが芋そぼろ煮 ④チンゲン菜人參煮	①軟飯 ②麸とわかめの清まし汁 ③じゃが芋そぼろ煮 ④チンゲン菜人參ソテー
/	16/30	木		①5分がゆ ②人参スープ ③豆腐とひき肉煮 ④ポイルブロッコリー	①全がゆ ②じゃが芋スープ ③豆腐とひき肉煮 ④ポイルブロッコリー	①軟飯 ②じゃが芋のスープ ③麻婆豆腐風 ④ポイルブロッコリー
/	17/31	金		①パン粥 ②キャベツスープ ③ポークビーンズ風 ④ピーマン煮	①パン粥 ②キャベツスープ ③ポークビーンズ風 ④ピーマン煮	①トースト ②キャベツスープ ③ポークビーンズ風 ④ピーマンソテー
/	18	土		①にゅうめん（キャベツ・人参） ②南瓜のそぼろあん ③野菜煮	①にゅうめん（キャベツ・人参） ②南瓜のそぼろあん ③野菜煮	①にゅうめん（キャベツ・人参） ②南瓜のそぼろあん ③野菜サラダ
/	20	月		①5分がゆ ②人参のみぞ汁 ③白身魚の味噌煮 ④白菜いんげん煮	①全がゆ ②人参のみぞ汁 ③白身魚の味噌煮 ④白菜いんげん煮	①軟飯 ②人参のみぞ汁 ③白身魚の味噌焼き ④白菜いんげん炒め
7	21	火		①5分がゆ ②大根のみぞ汁 ③鶏肉とキャベツ煮 ④コーンと小松菜煮	①全がゆ ②大根のみぞ汁 ③鶏肉とキャベツ煮 ④コーンと小松菜煮	①軟飯 ②大根のみぞ汁 ③鶏肉とキャベツ炒め ④コーンと小松菜煮

24		金		①にんじん粥 ②コーンスープ ③鶏肉のあんかけ ④人参と野菜煮	①にんじん粥 ②コーンスープ ③鶏肉のあんかけ ④キャベツと野菜煮	①にんじんご飯（軟飯） ②コーンスープ ③からあげ風 ④キャベツサラダ
----	--	---	--	------------------------------------	--------------------------------------	----------------------------------------



日付	曜	午後食		
		中期 前半食	中期 後半食	後期食
8 22	水	①5分がゆ ②さつま芋のみぞ汁 ③白身魚煮 ④キャベツと野菜煮	①全がゆ ②さつま芋のみぞ汁 ③白身魚の煮つけ ④キャベツとみかん煮	①軟飯 ②さつま芋のみぞ汁 ③白身魚の塩焼き ④キャベツとみかんのサラダ
9 23	木	①5分がゆ ②じゃが芋のスープ ③豆腐のそぼろあんかけ ④キャベツともやし煮	①全がゆ ②じゃが芋のスープ ③豆腐のそぼろあんかけ ④キャベツともやし煮	①軟飯 ②じゃが芋のスープ ③豆腐のそぼろあんかけ ④キャベツサラダ
10 //	金	①にゅうめん (キャベツ・人参) ②鶏ささみといんげん煮 (片栗粉)	①にゅうめん (キャベツ・人参) ②鶏ささみといんげん煮 ③フルーツ	①にゅうめん (キャベツ・人参) ②鶏ささみといんげん煮 ③フルーツ
11 25	土	①5分がゆ ②南瓜のみぞ汁 ③白身魚煮 ④キャベツ煮	①全がゆ ②南瓜のみぞ汁 ③白身魚煮 ④キャベツ煮	①軟飯 ②南瓜のみぞ汁 ③白身魚のムニエル ④キャベツと青海苔煮
13 27	月	①5分がゆ ②キャベツのスープ ③玉ねぎとしらす煮 ④小松菜煮	①全がゆ ②キャベツのスープ ③玉ねぎとしらす煮 ④小松菜煮	①軟飯 ②キャベツのスープ ③玉ねぎとしらす煮 ④小松菜ソテー
14 28	火	①パンがゆ ②チンゲン菜のスープ ③胡瓜とそぼろ煮 ④さつま芋煮	①蒸しパン (パン粥) ②チンゲン菜のスープ ③胡瓜とそぼろ煮 ④さつま芋煮	①蒸しパン ②チンゲン菜のスープ ③胡瓜とそぼろ煮 ④さつま芋バター
// 15/29	水	①5分がゆ ②人参のみぞ汁 ③豆腐煮 ④胡瓜と人参煮	①全がゆ ②人参のみぞ汁 ③豆腐そぼろあん ④胡瓜と人参煮	①軟飯 ②人参のみぞ汁 ③豆腐そぼろあん ④胡瓜と人参サラダ
// 16/30	木	①5分がゆ ②玉ねぎのみぞ汁 ③白身魚煮 ④さつま芋煮	①全がゆ ②玉ねぎのみぞ汁 ③白身魚煮 ④さつま芋とりんご煮	①軟飯 ②玉ねぎのみぞ汁 ③白身魚煮 ④さつま芋とりんご煮
// 17/31	金	①5分がゆ ②キャベツのスープ ③鶏そぼろと人参煮 ④南瓜煮	①全がゆ ②キャベツのスープ ③鶏そぼろと人参煮 ④南瓜煮	①軟飯 ②キャベツのスープ ③鶏そぼろと人参ソテー ④南瓜煮
// 18	土	①5分がゆ ②人参のみぞ汁 ③白身魚煮 ④いんげんと豆腐煮	①全がゆ ②人参のみぞ汁 ③白身魚煮 ④いんげんと豆腐煮	①軟飯 ②人参のみぞ汁 ③白身魚煮 ④いんげんと豆腐のサラダ
// 20	月	①5分がゆ ②白菜のみぞ汁 ③玉ねぎとしらす煮 ④人参煮	①全がゆ ②白菜のみぞ汁 ③玉ねぎとしらす煮 ④人参煮	①ごま軟飯 ②白菜のみぞ汁 ③玉ねぎとしらす煮 ④人参のバター焼き
7 21	火	①パンがゆ ②小松菜のスープ ③豆腐と玉ねぎ煮 ④南瓜煮	①トースト (パン粥) ②小松菜のスープ ③ハンバーグ ④南瓜煮	①トースト ②小松菜のスープ ③ハンバーグ ④南瓜煮
24	金	①5分がゆ ②キャベツのスープ ③白身魚煮 ④さつま芋煮	①全粥 ②キャベツのスープ ③白身魚煮 ④さつま芋煮	①軟飯 ②キャベツのスープ ③白身魚のムニエル ④さつま芋煮

日付	曜	午前おやつ	献立名	おやつ	主な材料		
					熟や力になるもの	血や肉になるもの	体の調子を整えるもの
8 22	水	①マンナ	①チキンカレー ②クリームコーンスープ ③春野菜のサラダ ④フルーツ	①牛乳 ②蒸しパン ③さつま芋のみぞ汁 ④じゃが芋	米・油 小麦粉・バター パン粉	鶏肉 ツナ	玉葱・人参 グリーンピース パセリ・キャベツ アスパラ
9 23	木	①牛乳	①塩ラーメン ②じゃが芋のコーンマヨ焼き ③フルーツ	①牛乳 ②山菜おこわ ③じゃが芋のみぞ汁	中華麺 ごま油・じゃが芋 マヨネーズ	豚肉 ベーコン 米・ごま	キャベツ・人参 もやし・にら 長ねぎ・玉葱 コーン・山菜
10 //	金	①クラッカー	①ご飯 ②中華スープ (ねぎ・えのき) ③松風焼き④梅風味サラダ ⑤フルーツ	①牛乳 ②レモンケーキ ③キャベツのみぞ汁	米・ごま油 ごま ホットケーキミックス	豆腐・パン粉 鶏肉 卵・牛乳 バター	干し椎茸・大根 長ねぎ・胡瓜 玉ねぎ・人参 えのき
11 25	土	①牛乳	①あんかけやきそば ②みぞ汁 (キャベツ・わかめ) ③里芋ののりあえ ④フルーツ	①牛乳 ②ナポリおにぎり ③チングン菜みぞ汁	中華麺 米	豚肉 ウインナー 牛乳	えび・白菜・コーン 人参・玉ねぎ ビーマン・里芋 キャベツ・わかめ
13 27	月	①クラッcker	①ご飯 ②みぞ汁 (油あげ・玉葱) ③かつおの竜田揚げ ④キャベツの胡麻マヨ和え⑤フルーツ	①牛乳 ②マーブル蒸しパン ③キャベツのみぞ汁	米・片栗粉 油・マヨネーズ	かつお 味噌・竹輪 卵 牛乳	玉ねぎ キャベツ 胡瓜 人参
14 28	火	①ビスケット	①豚丼 ②中華スープ (大根・わかめ) ③プロッコリーの胡麻和え ④フルーツ	①牛乳 ②野菜のお焼き ③玉ねぎのスープ	米・油 朝	豚肉 シーチキン チーズ	玉ねぎ しらたき 人参 プロッコリー キャベツ わかめ 大根 にら
// 15/29	水	①マンナ	①ゆかりご飯②漬汁 (花麩・みつば) ③肉じゃが ④チングン菜の和え物 ⑤フルーツ	①牛乳 ②パンブディング ③人参のみぞ汁	米・じゃが芋 油・ごま油 しらたき 小麦粉・パン	豚肉 味噌 牛乳 卵	人参・胡瓜 グリーンピース 三つ葉・玉葱 ビーマン・チングン菜
// 16/30	木	①牛乳	①麻婆豆腐丼 ②中華スープ (春雨・ニラ) ③プロッコリーのおかか和え ④フルーツ	①牛乳 ②芋もち ③玉ねぎのみぞ汁	米 春雨 じゃが芋 片栗粉	豆腐・豚肉 バター	長ねぎ・椎茸 だけのこ・人参 プロッコリー にら
// 17/31	金	①クラッcker	①バターロール②スープ (キャベツ・えのき) ③ポークピーンズ ④シーフードサラダ ⑤フルーツ	①牛乳 ②ひじきチャーハン ③大根のみぞ汁	米 油 バターロール	えび いか 豚挽き肉 牛乳	キャベツ・人参 玉ねぎ・えのき ビーマン プロッコリー
18	土	①牛乳	①ツナの和風スパゲティ ②清汁 (わかめ・ネギ) ③かぼちゃと人参煮 ④フルーツ	①牛乳 ②焼きおにぎり ③人参のみぞ汁	スパゲティ 精白米 ごま	ツナ 豚挽肉 牛乳	人参・玉葱 キャベツ・長ねぎ わかめ 南瓜
20	月	①クラッcker	①ご飯 ②カレイのこま焼き ③清汁 (白菜・椎茸) ④切干大根の旨煮⑤フルーツ	①牛乳 ②カレイのこま焼き ③清汁 (白菜・椎茸)	米 油 スパゲティ ごま	カレイ 油揚げ 豚肉	白菜・玉ねぎ 人参・干椎茸 いんげん 切干大根
7 21	火	①ビスケット	①ご飯 ②みぞ汁 (大根・みつば) ③鶏肉の照り焼き風炒め ④小松菜とコンのナムル	①牛乳 ②セサミトースト ③キャベツスープ	米 油・パン ごま油 マーガリン	鶏肉 味噌 ツナ 牛乳	玉ねぎ 小松菜 コーン 大根・みつば もやし・人参

☆誕生日会☆

24		金	①クラッcker ②えびピラフ③中華スープ (春雨・人参) ③ユーリンチー ^{④ツナサラダ⑤トマト} ⑥フルーツ	①牛乳 ②誕生日ケーキ	米・片栗粉 小麦粉 マヨネーズ えび・バター	鶏肉・春雨 牛乳・ホイップ ツナ ツナ	ビーマン 人参・たまねぎ キャベツ・トマト 胡瓜
----	--	---	----------------------------------------------------------------------------	----------------	---------------------------------	------------------------------	-----------------------------------

材料の都合により、献立を変更する場合がございます。ご了承ください。