

令和5年5月離乳食献立表 No.1

| 日付      | 曜 | 初期食                  |                         |
|---------|---|----------------------|-------------------------|
| 1 15/29 | 月 | ①つぶし粥 ②野菜スープ<br>みつば  | 野菜マッシュ<br>④キャベツ ④玉ねぎ    |
| 2 16/30 | 火 | ①つぶし粥 ②野菜スープ<br>ピーマン | 野菜マッシュ<br>④玉ねぎ ④チンゲン菜   |
| 17/31   | 水 | ①つぶし粥 ②野菜スープ<br>キャベツ | 野菜マッシュ<br>④じゃが芋 ④ブロッコリー |
| 18      | 木 | ①つぶし粥 ②野菜スープ<br>キャベツ | 野菜マッシュ<br>④ブロッコリー ④南瓜   |
| 19      | 金 | ①つぶし粥 ②野菜スープ<br>玉ねぎ  | 野菜マッシュ<br>④キャベツ ④胡瓜     |
| 6 20    | 土 | ①つぶし粥 ②野菜スープ<br>人参   | 野菜マッシュ<br>④さつまいも ④大根    |
| 8 22    | 月 | ①つぶし粥 ②野菜スープ<br>みつば  | 野菜マッシュ<br>④カリフラワー ④キャベツ |
| 9 23    | 火 | ①つぶし粥 ②野菜スープ<br>白菜   | 野菜マッシュ<br>④人参 ④胡瓜       |
| 10 24   | 水 | ①つぶし粥 ②野菜スープ<br>キャベツ | 野菜マッシュ<br>④じゃが芋 ④人参     |
| 11 25   | 木 | ①つぶし粥 ②野菜スープ<br>もやし  | 野菜マッシュ<br>④小松菜 ④人参      |
| 12 26   | 金 | ①つぶし粥 ②野菜スープ<br>玉ねぎ  | 野菜マッシュ<br>④ブロッコリー ④じゃが芋 |
| 13 27   | 土 | ①つぶし粥 ②野菜スープ<br>白菜   | 野菜マッシュ<br>④ピーマン ④玉ねぎ    |

令和5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                                 |
| 1 16/29 | 月 | ①5分がゆ ②みつばのスープ<br>③白身魚煮 ④キャベツと玉ねぎ煮    | ①全がゆ ②みつばのスープ<br>③白身魚煮 ④キャベツと玉ねぎ煮    | ①軟飯 ②みつばのスープ<br>③白身魚のごま焼き ④キャベツ玉ねぎ煮   |
| 2 16/30 | 火 | ①5分がゆ ②ピーマンのスープ<br>③玉ねぎのひき肉あん④チンゲン菜煮  | ①全がゆ ②ピーマンのスープ<br>③玉ねぎのひき肉あん④チンゲン菜煮  | ①軟飯 ②ピーマンのスープ<br>③玉ねぎのひき肉あん④チンゲン菜煮    |
| 17/31   | 水 | ①パンがゆ ②キャベツのスープ<br>③大豆とじゃが芋煮 ④ブロッコリー煮 | ①食パン ②キャベツのスープ<br>③大豆とじゃが芋煮 ④ブロッコリー煮 | ①トースト ②キャベツのスープ<br>③大豆とじゃが芋煮 ④ブロッコリー煮 |
| 18      | 木 | ①5分がゆ ②キャベツのスープ<br>③ブロッコリーとしらす煮 ④南瓜煮  | ①全がゆ ②キャベツのスープ<br>③ブロッコリーとしらす煮 ④南瓜煮  | ①軟飯 ②キャベツのスープ<br>③ブロッコリーとしらす煮 ④南瓜煮    |
| 19      | 金 | ①5分がゆ ②玉ねぎスープ<br>③白身魚煮 ④キャベツと胡瓜煮      | ①全がゆ ②玉ねぎスープ<br>③白身魚煮 ④キャベツと胡瓜煮      | ①軟飯 ②玉ねぎスープ<br>③白身魚の唐揚げ ④キャベツと胡瓜煮     |
| 6 20    | 土 | ①煮込みうどん(大根・人参)<br>③豆腐煮 ④さつまいも煮        | ①煮込みうどん(大根・人参)<br>③豆腐煮 ④さつまいも煮       | ①煮込みうどん(大根・人参)<br>③豆腐煮 ④さつまいも煮        |
| 8 22    | 月 | ①5分がゆ ②みつばのスープ<br>③白身魚煮 ④カリフラワーとキャベツ煮 | ①全がゆ ②みつばのスープ<br>③白身魚煮 ④カリフラワーとキャベツ煮 | ①軟飯 ②みつばのスープ<br>③白身魚フライ ④カリフラワーとキャベツ煮 |
| 9 23    | 火 | ①5分がゆ ②白菜のスープ<br>③ささみあん ④胡瓜と人参煮       | ①全がゆ ②白菜のスープ<br>③ささみあん ④胡瓜と人参煮       | ①軟飯 ②白菜のスープ<br>③ささみあん ④胡瓜と人参煮         |
| 10 24   | 水 | ①5分がゆ ②キャベツのスープ<br>③じゃが芋としらす煮 ④人参煮    | ①全がゆ ②キャベツのスープ<br>③じゃが芋としらす煮 ④人参煮    | ①軟飯 ②キャベツのスープ<br>③じゃが芋としらす煮 ④人参煮      |
| 11 25   | 木 | ①5分がゆ ②もやしのスープ<br>③ささみあん ④小松菜と人参煮     | ①全がゆ ②もやしのスープ<br>③ささみあん ④小松菜と人参煮     | ①軟飯 ②もやしのスープ<br>③ささみあん ④小松菜と人参煮       |
| 12 26   | 金 | ①5分がゆ ②玉ねぎのスープ<br>③ピーマンのひき肉あん④じゃが芋煮   | ①全がゆ ②玉ねぎのスープ<br>③ピーマンのひき肉あん④じゃが芋煮   | ①軟飯 ②玉ねぎのスープ<br>③ピーマンのひき肉あん④じゃが芋煮     |
| 13 27   | 土 | ①にゅうめん(白菜)<br>④玉ねぎとしらす煮 ④ブロッコリー煮      | ①にゅうめん(白菜)<br>④玉ねぎとしらす煮 ④ブロッコリー煮     | ①にゅうめん(白菜)<br>④玉ねぎとしらす煮 ④ブロッコリー煮      |

令和5年5月離乳午後食献立表 No. 3

| 日付 | 曜       | 午後食                                  |                                     |                                     |
|----|---------|--------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
|    |         | 中期 前半食                               | 中期 後半食                              | 後期食                                 |
| 1  | 15/29 月 | ①5分がゆ ②南瓜のみそ汁<br>③ささみあん ④キャベツと胡瓜煮    | ①全がゆ ②南瓜のみそ汁<br>③ささみあん ④キャベツと胡瓜煮    | ①軟飯 ②南瓜のみそ汁<br>③ささみあん ④キャベツと胡瓜炒め    |
|    |         | ①5分がゆ ②麩のみそ汁<br>③豆腐煮 ④人参といんげん煮       | ①全がゆ ②麩のみそ汁<br>③豆腐煮 ④人参といんげん煮       | ①軟飯 ②麩のみそ汁<br>③豆腐煮 ④人参といんげん炒め       |
| 2  | 16/30 火 | ①5分がゆ ②人参のみそ汁<br>③白身魚煮 ④さつま芋煮        | ①全がゆ ②人参のみそ汁<br>③白身魚煮 ④さつま芋煮        | ①軟飯 ②人参のみそ汁<br>③白身魚煮 ④さつま芋炒め        |
|    |         | ①にゅうめん(チンゲン菜)<br>③ささみあん ④人参といんげん煮    | ①にゅうめん(チンゲン菜)<br>③ささみあん ④人参といんげん煮   | ①にゅうめん(チンゲン菜)<br>③ささみあん ④人参といんげん炒め  |
| 6  | 20 土    | ①5分がゆ ②キャベツのみそ汁<br>③ささみあん ④アスパラとコーン煮 | ①全がゆ ②キャベツのみそ汁<br>③ささみあん ④アスパラとコーン煮 | ①軟飯 ②キャベツのみそ汁<br>③ささみあん ④アスパラとコーン炒め |
|    |         | ①5分がゆ ②玉ねぎのみそ汁<br>③白身魚煮 ④白菜と人参煮      | ①全がゆ ②玉ねぎのみそ汁<br>③白身魚煮 ④白菜と人参煮      | ①軟飯 ②玉ねぎのみそ汁<br>③白身魚の照り焼き ④白菜と人参炒め  |
| 8  | 22 月    | ①5分がゆ ②じゃが芋のみそ汁<br>③豆腐煮 ④小松菜と人参煮     | ①全がゆ ②じゃが芋のみそ汁<br>③豆腐煮 ④小松菜と人参煮     | ①軟飯 ②じゃが芋のみそ汁<br>③豆腐煮 ④小松菜と人参炒め     |
|    |         | ①にゅうめん(もやし)<br>③白菜とそぼろあん ④南瓜煮        | ①にゅうめん(もやし)<br>③白菜とそぼろあん ④南瓜煮       | ①にゅうめん(もやし)<br>③白菜とそぼろあん ④南瓜炒め      |
| 10 | 24 水    | ①パンがゆ ②みつばのみそ汁<br>③ささみあん ④胡瓜と大根煮     | ①食パン ②みつばのみそ汁<br>③ささみあん ④胡瓜と大根煮     | ①トースト ②みつばのみそ汁<br>③ささみあん ④胡瓜と大根炒め   |
|    |         | ①煮込みうどん(白菜)<br>④じゃが芋としらす煮 ④-2玉ねぎ煮    | ①煮込みうどん(白菜)<br>④じゃが芋としらす煮 ④-2玉ねぎ煮   | ①煮込みうどん(白菜)<br>④じゃが芋としらす煮 ④-2玉ねぎ炒め  |
| 12 | 26 金    | ①5分がゆ ②さつま芋のみそ汁<br>③ささみあん ④小松菜と人参煮   | ①全がゆ ②さつま芋のみそ汁<br>③ささみあん ④小松菜と人参煮   | ①軟飯 ②さつま芋のみそ汁<br>③ささみあん ④小松菜と人参炒め   |
|    |         | ①5分がゆ ②お麩のみそ汁<br>③白身魚煮 ④白菜と人参煮       | ①全がゆ ②お麩のみそ汁<br>③白身魚煮 ④白菜と人参煮       | ①軟飯 ②お麩のみそ汁<br>③白身魚煮 ④白菜と人参炒め       |

| 日付 | 曜       | 午前おやつ   | 献立名   | おやつ  | 主な材料   |                            |   |
|----|---------|---------|---|--|--|----------------------------|---|
|    |         |         |   |  | 熱ゆかになるもの   | 血や肉に<br>なるもの               | 体の調子を<br>整えるもの                                    |
| 1  | 15/29 月 | マンナ     | ①ご飯 ②清汁(春雨・みつば)<br>③カレイのごま焼き<br>④キャベツソテー<br>⑤フルーツ         | ①お麩のきなこラスク<br>②南瓜のみそ汁<br>⑤牛乳<br>⑥フルーツ            | 米・油・ごま油<br>ごま・春雨<br>お麩・バター<br>きなこ                                  | カレイ<br>牛乳                  | キャベツ・人参<br>玉ねぎ・みつば<br>南瓜                          |
|    |         | 牛乳      | ①ドライカレー<br>②みそ汁(わかめ・えのき)<br>④チンゲン菜の和え物<br>⑤フルーツ           | ①2日こどもの日おやつ<br>16日/30 プリン<br>②麩のみそ汁<br>⑤牛乳 ⑥フルーツ | 米・油・バター・麩<br>カレールウ・じゃが芋・ごま油<br>2日春巻きの皮・ごま<br>16/30日プリンの素<br>2日:チーズ | 豚肉<br>牛乳<br>みそ             | 人参・ピーマン<br>レーズン・えのき<br>玉ねぎ・わかめ<br>チンゲン菜・キャベツ      |
| 2  | 16/30 火 | クラッカー   | ①クロワッサン<br>②スープ(キャベツ・コーン)<br>③ポークピーズ ④ブロッコリー<br>⑤フルーツ     | ①リッツフルーツサンド<br>②人参のみそ汁<br>⑤牛乳<br>⑥フルーツ           | クロワッサン・米<br>じゃが芋<br>油・リッツ  | 豚肉・鶏肉<br>牛乳・大豆<br>ホイップクリーム | キャベツ・人参<br>グリーンピース・玉ねぎ<br>ブロッコリー・コーン<br>みかん缶・もも缶  |
|    |         | ヨーグルト   | ①ご飯 ②清汁(玉ねぎ・わかめ)<br>③麩の味噌焼き<br>④キャベツのごまマヨ和え<br>⑤フルーツ      | ①あんバターパン<br>②キャベツのみそ汁<br>⑤牛乳<br>⑥フルーツ            | 米・バター<br>ごま・こしあん<br>エッグケア<br>食パン                                   | 麩・みそ<br>竹輪<br>牛乳           | 玉ねぎ・わかめ<br>長ねぎ・キャベツ<br>胡瓜・人参                      |
| 6  | 20 土    | クラッカー   | ①和風スバゲティ<br>②わかめスープ<br>④ふかし芋<br>⑤フルーツ                     | ①かやくおにぎり<br>②玉ねぎのみそ汁<br>⑤りんごジュース<br>⑥フルーツ        | スバゲティ<br>さつま芋<br>米<br>油  | 豚肉・鶏肉                      | 人参・玉ねぎ<br>しめじ・えのき<br>コーン・わかめ<br>みつば               |
|    |         | マンナ     | ①ご飯 ②みそ汁(なめこ・みつば)<br>③鮭フライ<br>④カリフラワーとキャベツソテー<br>⑤フルーツ    | ①レーズン蒸しパン<br>②じゃが芋のみそ汁<br>⑤牛乳<br>⑥フルーツ           | 米<br>蒸しパンミックス<br>油・じゃが芋<br>パン粉・小麦粉                                 | 鮭<br>みそ<br>牛乳              | カリフラワー・ピーマン<br>キャベツ・人参<br>なめこ・みつば<br>レーズン         |
| 9  | 23 火    | 牛乳      | ①ご飯 ②みそ汁(白菜・万能ねぎ)<br>③豚肉の生巻焼き<br>④ポテトサラダ<br>⑤フルーツ         | ①みかんのヨーグルト<br>②もやしのみそ汁<br>⑤りんごジュース<br>⑥フルーツ      | 米・じゃが芋<br>油<br>エッグケア   | 豚肉<br>ヨーグルト<br>みそ          | 白菜・万能ねぎ<br>もやし・人参・玉ねぎ<br>しょうが・胡瓜<br>みかん缶・コーン      |
|    |         | 牛乳      | ①ごまおで飯 ②みそ汁(油揚げ・長ねぎ)<br>③肉じゃが<br>④キャベツのゆかり和え<br>⑤フルーツ     | ①南瓜のしっとりケーキ<br>②みつばのみそ汁<br>⑤牛乳<br>⑥フルーツ          | 米・しらたき<br>じゃが芋<br>油・ごま・バター<br>小麦粉・ベーキングパウダー                        | 豚肉<br>牛乳<br>油揚げ・みそ<br>卵    | 長ねぎ・南瓜<br>玉ねぎ・人参・ゆかり<br>グリーンピース・みつば<br>キャベツ・胡瓜    |
| 11 | 25 木    | りんごジュース | ①親子丼<br>②みそ汁(わかめ・長ねぎ)<br>④もやしナムル<br>⑤フルーツ                 | ①チーズクッキー<br>②白菜のみそ汁<br>⑤牛乳<br>⑥フルーツ              | 米<br>小麦粉・バター<br>ごま<br>ごま油  | 鶏肉<br>卵<br>みそ<br>牛乳・チーズ    | わかめ・長ねぎ・白菜<br>玉ねぎ<br>もやし・胡瓜<br>人参・縮ぎや             |
|    |         | クラッカー   | ①ミートソーススバゲティ<br>②スープ(もやし・あさつき)<br>④ブロッコリーとツナのサラダ<br>⑤フルーツ | ①ひじきチャーハン<br>②さつま芋のみそ汁<br>⑤牛乳<br>⑥フルーツ           | 米<br>スバゲティ<br>油・ごま油<br>さつま芋  | 豚肉<br>牛乳<br>ツナ             | 玉ねぎ・人参・ひじき<br>ピーマン・コーン<br>もやし・万能ねぎ<br>ブロッコリー・キャベツ |
| 13 | 27 土    | クラッカー   | ①みそちやしらめん<br>③じゃが芋のカレーソテー<br>⑥フルーツ                        | ①混ぜ込みいなり<br>②麩のみそ汁<br>⑤りんごジュース<br>⑥フルーツ          | 中華麺<br>油・ごま油<br>じゃが芋・カレー粉<br>米・麩                                   | 豚肉<br>みそ・油揚げ<br>ウィンナー      | もやし・キャベツ<br>にら・人参<br>長ねぎ・コーン<br>玉ねぎ・ピーマン          |

☆お楽しみ給食☆

|    |   |    |  |                      |                   |                                 |  |
|----|---|----|--|----------------------|-------------------|---------------------------------|--|
| 18 | 木 | 牛乳 | ①グリーンピースご飯<br>②モグちゃんのお野菜スープ<br>③ハンバーグ ④野菜の付け合わせ<br>⑤フルーツ | ①ケーキ<br>⑥フルーツ<br>⑤牛乳 | 米・パン粉<br>ケーキ<br>油 | ベーコン・豚肉<br>豆乳<br>牛乳<br>ホイップクリーム | グリーンピース<br>いちご・玉ねぎ・トマト<br>キャベツ・人参<br>南瓜・ブロッコリー |
|----|---|----|--|----------------------|-------------------|---------------------------------|--|