

5月 離乳食献立 

日にち	献立名	材料名			午後のおやつ
		熱や力となる食品	血や肉となる食品	からだの調子を整える食品	
1・22	豆乳パン 鶏と大豆のトマト煮 コンスープ	豆乳パン じゃがいも 米	鶏ささみひき肉 大豆 牛乳 かつおぶし	玉ねぎ 人参 トマト缶 コーン コーンクリーム缶	おかかかゆ
2	おかゆ ツナとじゃがいもの煮物 かぶのスープ	米 じゃがいも	ツナ水煮缶 きなこ	玉ねぎ かぶ キャベツ きゅうり 人参	きなこかゆ
7・23	おかゆ かれいの煮付け わかめのみそ汁	米 食パン	かれい 白みそ	キャベツ きゅうり 人参 わかめ ねぎ	食パン
8	おかゆ 鶏だんごとブロッコリーの煮物 ほうれん草のすまし汁	米 麩 マカロニ かつおぶし	大豆 鶏ささみひき肉 豆腐	ブロッコリー 人参 ほうれん草 キャベツ ケチャップ	マカロニのケチャップ煮
9・21	ツナと野菜のあんかけ丼 レタスのスープ	米 小麦粉	ツナ水煮缶 牛乳	玉ねぎ 人参 わかめ レタス きゅうり もやし	バナナパンケーキ
10・24	ツナと野菜の雑炊 チンゲン菜のスープ	米 小麦粉	ツナの水煮缶 牛乳	玉ねぎ キャベツ 人参 もやし チンゲン菜 かぼちゃ	10日：米せんべい 24日：かぼちゃパン ケーキ
12・26	おかゆ 鮭のみそ煮 人参のスープ	米 小麦粉	鮭 白みそ 牛乳	ほうれん草 もやし 人参 玉ねぎ	ミルクパンケーキ
13・27	かぶと鶏のクリームスパ キャベツのスープ	スパゲッティ 米	鶏ささみひき肉 牛乳 かつおぶし	かぶ 玉ねぎ キャベツ 人参 もやし	おかかかゆ
14・28	おかゆ ツナとひじきの煮物 絹さやのみそ汁	米 じゃがいも	ツナ水煮缶 合わせみそ	玉ねぎ ひじき ほうれん草 絹さや	きなこかゆ
15・29	キャベツのそぼろ丼 ブロッコリーのスープ	米 食パン	鶏ささみひき肉	玉ねぎ キャベツ コーン缶 人参 レタス ブロッコリー	食パン
16・30	おかゆ 豆腐とツナのみそ煮 白菜のスープ	米 じゃがいも	豆腐 赤みそ 鶏ささみひき肉	玉ねぎ 白菜 人参	じゃがいものおやき
17・31	ツナと野菜の雑炊 キャベツと人参のスープ	米 小麦粉	ツナ水煮缶 牛乳	ねぎ 玉ねぎ もやし 人参 コーン缶 きゅうり キャベツ ほうれん草	17：ポパイパンケーキ 31：米せんべい
19	白菜のあんかけ丼 人参スープ バナナ	米	ツナ水煮缶 きなこ	白菜 人参 玉ねぎ 切干大根 バナナ	きなこかゆ
20	おかゆ 鶏だんごと小松菜の煮物 トマトのスープ	米 マカロニ	鶏ささみひ肉	小松菜 もやし 人参 レタス トマト 玉ねぎ キャベツ ケチャップ	小松菜パンケーキ

※中期から、かつおの削り節でとっただしを使用しています。

※献立は変更になる場合があります。

※必要に応じ片栗粉を使用します。