

令和 6年

## 5 月 離 乳 食 献 立

	曜	献立	材料
1	水	<ul style="list-style-type: none"> <li>・お粥、軟飯</li> <li>・豆腐スープ</li> <li>・ささ身と人参のやわらか煮</li> <li>・キャベツのおひたし</li> </ul>	米 豆腐、玉ねぎ、人参 ささ身、人参 キャベツ
2	木	<ul style="list-style-type: none"> <li>・お粥、軟飯</li> <li>・じゃがいもスープ</li> <li>・白身魚の蒸し煮</li> <li>・キャベツのおろし和え</li> </ul>	米 じゃがいも、キャベツ、人参 白身魚 キャベツ、人参
7	火	<ul style="list-style-type: none"> <li>・お粥、軟飯</li> <li>・野菜スープ</li> <li>・ささ身のトロトロ煮</li> <li>・大根と人参の豆腐和え</li> </ul>	米 キャベツ、人参 ささ身、人参、玉ねぎ、 大根、人参、豆腐
8	水	<ul style="list-style-type: none"> <li>・お粥、軟飯</li> <li>・ほうれん草と人参のスープ</li> <li>・白身魚の軟煮</li> <li>・じゃがいものお焼き</li> </ul>	米 じゃがいも、人参 白身魚、人参 じゃがいも、人参
9	木	<ul style="list-style-type: none"> <li>・お粥、軟飯</li> <li>・玉ねぎスープ</li> <li>・豆腐の含め煮</li> <li>・キャベツの軟煮</li> </ul>	米 玉ねぎ、人参 豆腐、玉ねぎ、人参 キャベツ、玉ねぎ
10	金	<ul style="list-style-type: none"> <li>・お粥、軟飯</li> <li>・かぼちゃスープ</li> <li>・しらすと人参の軟煮</li> <li>・マッシュポテト</li> </ul>	米 かぼちゃ、玉ねぎ、人参 しらす、人参 じゃがいも
11	土	<ul style="list-style-type: none"> <li>・お粥、軟飯</li> <li>・キャベツスープ</li> <li>・白身魚の軟煮</li> <li>・豆腐のきゅうり和え</li> </ul>	米 キャベツ、人参、玉ねぎ 白身魚 豆腐、きゅうり、人参
13	月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・お粥、軟飯</li> <li>・野菜スープ</li> <li>・とりささ身のほぐし煮</li> <li>・スティックきゅうり</li> </ul>	米 キャベツ、人参、チンゲン菜 とりささ身、人参 きゅうり
14	火	<ul style="list-style-type: none"> <li>・お粥、軟飯</li> <li>・じゃがいもスープ</li> <li>・しらすと人参の軟煮</li> <li>・キャベツの軟煮</li> </ul>	米 じゃがいも、玉ねぎ しらす、人参、ほうれん草 キャベツ、玉ねぎ
15	水	<ul style="list-style-type: none"> <li>・お粥、軟飯</li> <li>・玉ねぎスープ</li> <li>・ささ身のおろし和え</li> <li>・かぼちゃの含め煮</li> </ul>	米 玉ねぎ、じゃがいも ささ身、きゅうり かぼちゃ
16	木	<ul style="list-style-type: none"> <li>・お粥、軟飯</li> <li>・小松菜のスープ</li> <li>・白身魚のトロみ煮</li> <li>・大根の含め煮</li> </ul>	米 小松菜、人参、玉ねぎ 白身魚、じゃがいも 大根、人参
17	金	<ul style="list-style-type: none"> <li>・お粥、軟飯</li> <li>・かぼちゃスープ</li> <li>・とりささみとじゃがいものおやき</li> <li>・おろしきゅうり</li> </ul>	米 かぼちゃ、人参、玉ねぎ とりささ身、じゃがいも きゅうり
18	土	<ul style="list-style-type: none"> <li>・お粥、軟飯</li> <li>・豆腐汁</li> <li>・白身魚の軟煮</li> <li>・かぼちゃの煮物</li> </ul>	米 豆腐、玉ねぎ 白身魚 かぼちゃ
20	月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・お粥、軟飯</li> <li>・うどんの軟煮</li> <li>・高野豆腐と野菜の含め煮</li> <li>・スティックきゅうり</li> </ul>	米 うどん、人参、玉ねぎ 高野豆腐、人参、かぼちゃ きゅうり
21	火	<ul style="list-style-type: none"> <li>・お粥、軟飯</li> <li>・チンゲン菜スープ</li> <li>・しらすと野菜の軟煮</li> <li>・さつま芋の煮物</li> </ul>	米 チンゲン菜、玉ねぎ、人参 しらす、人参、キャベツ さつま芋
22	水	<ul style="list-style-type: none"> <li>・お粥、軟飯</li> <li>・かぼちゃスープ</li> <li>・白身魚の煮物</li> <li>・じゃがいもと人参のおやき</li> </ul>	米 かぼちゃ、玉ねぎ 白身魚 じゃがいも、人参

令和 6年

## 5 月 離 乳 食 献 立

	曜	献立	材料
23	木	・お粥、軟飯 ・人参とじゃがいものスープ ・キャベツとささ身のほぐし煮 ・きゅうり和え	米 人参、じゃがいも、玉ねぎ キャベツ、ささ身 きゅうり、人参
24	金	・お粥、軟飯 ・豆腐汁 ・しらすと小松菜のトロみ煮 ・人参のスティック	米 豆腐、玉ねぎ、人参 しらす、小松菜、玉ねぎ 人参
25	土	・お粥、軟飯 ・豆乳スープ ・とりひき肉の軟煮 ・かぼちやのマッシュ	米 玉ねぎ、人参 とりひき肉、豆腐、人参 かぼちや
27	月	・お粥、軟飯 ・玉ねぎスープ ・とりささ身と人参の煮物 ・キャベツの軟煮	米 玉ねぎ、人参 とりささ身、人参 キャベツ、人参
28	火	・お粥、軟飯 ・野菜スープ ・白身魚の蒸し焼き ・マッシュポテト	米 キャベツ、玉ねぎ、人参 白身魚 じゃがいも
29	水	・お粥、軟飯 ・根菜スープ ・しらすとほうれん草の軟煮 ・人参の甘煮	米 人参、じゃがいも、玉ねぎ しらす、ほうれん草 人参
30	木	・お粥、軟飯 ・キャベツスープ ・スパゲティの軟煮 ・ささみとじゃがいものほぐし煮	米 キャベツ、人参、玉ねぎ スパゲティ、玉ねぎ、人参 ささみ、じゃがいも
31	金	・お粥、軟飯 ・かぼちやスープ ・しらすとじゃがいものおやき ・きゅうり和え	米 かぼちや、玉ねぎ、人参 しらす、じゃがいも 人参、きゅうり