



日曜	献立	材料名
5 月	全粥～軟飯 シチュー 春雨サラダ煮 みかん	米 鶏肉、たまねぎ、はくさい、じゃがいも、にんじん、ブロッコリー、油、だし汁、豆乳、米粉、コーンスターーチ キヤベツ、きゅうり、にんじん、しょうゆ、だし汁 みかん
6 火	全粥～軟飯 肉じゃが 紅白なます煮 バナナ	米 牛肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、グリンピース、油、しょうゆ、砂糖、だし汁 だいこん、にんじん、酢、砂糖、だし汁、片栗粉 バナナ
7 水	全粥～軟飯 魚と野菜煮 白菜のすまし汁	米 あかうお、キヤベツ、にんじん、だし汁、しょうゆ、片栗粉 はくさい、たまねぎ、にんじん、わかめ、ねぎ、だし汁、しょうゆ
8 木	全粥～軟飯 松風焼き サラダ煮 さつま芋のみそ汁	米 鶏ひき肉、豆腐、たまねぎ、片栗粉、みそ、ごま、あおのり ブロッコリー、にんじん、塩、酢、油、だし汁、片栗粉 キヤベツ、さつまいも、にんじん、わかめ、ねぎ、だし汁、みそ
9 金	全粥～軟飯 煮魚 黒豆煮 沢煮椀	米 あかうお、さつまいも、だし汁、しょうゆ、片栗粉 黒豆、砂糖、しょうゆ 豚肉、たまねぎ、えのきたけ、にんじん、ねぎ、しいたけ、だし汁、しょうゆ
13 火	全粥～軟飯 あんかけうどん 納豆みそ バナナ	米 うどん、鶏肉、はくさい、にんじん、しいたけ、ねぎ、だし汁、しょうゆ、片栗粉 納豆、豚ひき肉、たまねぎ、ねぎ、ごま、みそ、砂糖、だし汁 バナナ
14 水	全粥～軟飯 魚入りお焼き 豆腐のあったかスープ	米 あかうお、じゃがいも、米粉、みそ、油 豆腐、たまねぎ、ほうれんそう、だし汁、しょうゆ、片栗粉
15 木	全粥～軟飯 ささ身の柔らか煮 野菜煮 みかん	米 ささ身、片栗粉、だし汁、しょうゆ さつまいも、キヤベツ、きゅうり、にんじん、だし汁、しょうゆ、片栗粉 みかん
16 金	全粥～軟飯 けんちん煮 野菜煮 バナナ	米 豆腐、鶏肉、だいこん、にんじん、ねぎ、しいたけ、油、砂糖、しょうゆ キヤベツ、きゅうり、にんじん、だし汁、しょうゆ、酢 バナナ
19 月	全粥～軟飯 鶏肉と野菜煮 サラダ煮 バナナ	米 鶏肉、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、グリンピース、だし汁、しょうゆ、米粉 だいこん、きゅうり、にんじん、ツナ缶、レモン、しょうゆ、酢、砂糖 バナナ
20 火	全粥～軟飯 すき焼き風煮 即席煮 みかん	米 牛肉、豆腐、はくさい、たまねぎ、にんじん、ねぎ、砂糖、しょうゆ、油 キヤベツ、きゅうり、にんじん、塩こんぶ、だし汁 みかん
21 水	全粥～軟飯 あかうおとさつまいも煮 豚汁	米 あかうお、さつまいも、だし汁、しょうゆ、片栗粉 豚肉、だいこん、はくさい、にんじん、ねぎ、油、みそ、だし汁
22 木	全粥～軟飯 ハンバーグ スープ しょうゆフレンチ煮	米 牛ひき肉、豚ひき肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、塩、油 しいたけ、にんじん、たまねぎ、ねぎ、だし汁、しょうゆ、片栗粉 キヤベツ、ほうれんそう、にんじん、だし汁、しょうゆ、酢、油、片栗粉
23 金	全粥～軟飯 厚揚げの吉野煮 野菜煮 みかん	米 生揚げ、鶏ひき肉、はくさい、たまねぎ、にんじん、ねぎ、油、砂糖、しょうゆ、片栗粉 じゃがいも、きゅうり、キヤベツ、にんじん、だし汁、しょうゆ、片栗粉 みかん
26 月	全粥～軟飯 野菜そうめん 青菜のツナ和え 煮りんご	米 そうめん、キヤベツ、にんじん、だし汁、しょうゆ ほうれんそう、はくさい、ツナ缶、にんじん、しょうゆ、だし汁 りんご、水
27 火	全粥～軟飯 魚とじゃがいも煮 野菜スープ	米 あかうお、じゃがいも、だし汁、しょうゆ、片栗粉 たまねぎ、キヤベツ、にんじん、だし汁、しょうゆ
28 水	全粥～軟飯 レバーとおさつ煮 豆腐のすまし汁	米 鶏肉、鶏レバー、さつまいも、ブロッコリー、だし汁、しょうゆ 豆腐、たまねぎ、はくさい、にんじん、わかめ、だし汁、しょうゆ
29 木	全粥～軟飯 鶏肉と野菜煮 スープ	米 鶏肉、たまねぎ、キヤベツ、にんじん、だし汁、しょうゆ、片栗粉 わかめ、たまねぎ、にんじん、しいたけ、ねぎ、だし汁、しょうゆ
30 金	全粥～軟飯 ポークビーンズ風 青菜煮 バナナ	米 豚肉、大豆、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、油、だし汁、砂糖、しょうゆ キヤベツ、こまつな、にんじん、だし汁、しょうゆ バナナ

※ 午前午後の間食時間にはミルクを飲みます。

※ 使用食材は、できるだけその日までに、ご家庭で食べいただきますようお願いします。

※ 都合により献立を変更する場合がありますがご了承ください。

 離乳食は食べることを学習するための大切な食事です。
 給食でも、お子さんに合った離乳食を提供するため、ぜひ
 ご家庭での様子や状況を、お知らせください！