立. 表 様式F101 2022年05月 本のほいくえん(一般) エネルギー (◎は10時おやつ ○は午後おや~ たんぱく質 午前おやつ 午後おやつ 行事 日付 献立 脂質/塩分 体の調子を整えるもの 熱と力になるもの 血や肉や骨になるもの 調味料 )は未満児 ○牛乳、豚肉(もも)、木綿豆 にんじん、たまねぎ、もや 牛乳(午前) 牛乳(午後) 半つき米、油、三温糖 かつお・昆布だし汁、しょう 01 389.9(358.8) 豚肉とレンコンの炒め物 腐、かつお節、◎牛乳、◎ し、キャベツ、れんこん、しい ゆ、本みりん、しょうゆ(うす 既製品おやつ ピザ風クラッ 16.4(15.1) 日 キャベツのおかか和え たけ、カットわかめ、◎とうも ち)、食塩、◎ケチャップ カー 10.8(10.8) 豆腐のすまし汁 0.9(0.9)○牛乳、鶏もも肉(皮付き)、 もやし、にんじん、だいこ かつお・昆布だし汁、しょう 02 牛乳(午前) ごはん 牛乳(午後) 488.2(439.0) 半つき米、○マカロニ、○三 バナナ 鶏のおろし煮 マカロニきな粉 温糖、三温糖 ちくわ、○きな粉、油揚げ、 ん、ほうれんそう、たまねぎ、 ゆ、本みりん 月 20.7(18.1) もやしと竹輪のごま和え 淡色みそ、◎牛乳 かぼちゃ、しいたけ、ごま、 14.4(13.1) かぼちゃの味噌汁 ひじき、◎バナナ 1.0(0.9 03 火 04希望保育のためお弁当 水 05 木 牛乳(午前) 牛乳(午後) 553.9(489.9) 半つき米、じゃがいも、○白 ○牛乳、豚ひき肉、木綿豆 にんじん、たまねぎ、切り干かつお・昆布だし汁、しょう 06 ごはん 22.0(18.9) 玉粉、パン粉、砂糖、◎三 こいのぼりバーグ ぶどう寒天 柏餅 腐、○絹ごし豆腐、○こしあ しだいこん、グリンピース(冷ゆ、ケチャップ、みりん、食 金 凍)、カットわかめ、◎ぶどう塩 切干し大根の旨煮 温糖 ん(生)、油揚げ、淡色み 16.1(14.3) そ、◎牛乳 じゃがいもの味噌汁 ジュース、◎かんてんクック 07 親子遠足のためお弁当 土 421.3(385.3) 半つき米、さつまいも、三温 牛乳(午前) かつお・昆布だし汁、酢、 08 にんじん、だいこん、たまね 16.9(15.1) 糖、油 しょうゆ、本みりん、食塩 炒り豆腐 既製品おやつ 肉、淡色みそ、◎牛乳 ぎ、きゅうり、しめじ、しいた 日 わかめの酢の物 け、みつば、葉ねぎ、カット 12.7(11.7) さつまいもの味噌汁 わかめ、◎バナナ 1.0(0.9)半つき米、○薄力粉、○無 塩バター、○三温糖、三温 糖、油、ごま油、◎食パン 牛乳(午前) 牛乳(午後) 中華だしの素、しょうゆ、オ ○牛乳、鶏もも肉、鶏レ もやし、たまねぎ、にんじ 09 ごはん 521.1(477.5) ヾー、卵、○卵、◎牛乳、◎ん、きゅうり、にら、葉ねぎ、 レバニラ炒め 紅茶クッキー イスターソース、おろししょう じゃこトースト 月 19.5(18.8) もやしのナムル チーズ、◎しらす干し が、食塩、◎しょうゆ 17.1(15.9) 卵スープ 2.1(2.2 505.8(475.8) 半つき米、パン粉、マヨネ・22.0(19.4) ズ、無塩バター、三温糖、 10 牛乳(午前) 牛乳(午後) ○牛乳、鶏もも肉(皮付き)、 たまねぎ、キャベツ、にんじ 食塩、コンソメ、酢、○食塩 鶏肉の味噌マヨパン粉焼き 水ようかん ○こしあん(生)、ツナ水煮 ん、ブロッコリー、そらまめ、 大学かぼちゃ 火 22.0(19.4)そらまめくんのサラダ コーン缶、○かんてんクッ 油、◎三温糖 缶、ベーコン、淡色みそ、◎ 17.0(15.0) ブロッコリースープ ク、◎黒ごま、◎かぼちゃ 牛乳 5.6(4.5) 牛乳(午前) 柳川風丼 半つき米、○コッペパン、○ ○牛乳、卵、豚肉(もも)、木 たまねぎ、バナナ、ほうれん かつお・昆布だし汁、かつ 11 牛乳(午後 493.3(473.6) そう、にんじん、ごぼう、カッ きな粉揚げパン おだし汁、しょうゆ、みりん、 クラッカーサント 豆腐のお吸い物 油、○三温糖、三温糖、油 綿豆腐、○きな粉、◎牛乳、 水 18.5(17.0)しょうゆ(うすくち)、食塩、○ ◎クリームチーズ トわかめ、◎いちごジャム 15.1(15.1) 食塩 1.3(1.2)半つき米、○ビーフン、マヨ ネーズ、三温糖、○ごま油、 かつお・昆布だし汁、しょう 牛乳(午前) 牛乳(午後) ○牛乳、たら、○豚肉(も 12ごはん 442.2(433.0) だいこん、なめこ、〇キャベツ も)、ツナ水煮缶、油揚げ、 ゆ、酢、○中華だしの素、○ さくさくヨーグル タラの醤油マヨ焼き 焼きビーフン 21.7(22.0) 木 和風ツナサラダ 淡色みそ、◎牛乳、◎ヨー ○にんじん、○たまねぎ、万能 ◎三温糖、◎コーンフレー しょうゆ、○食塩 12.5(13.0) ねぎ、○ピーマン、コーン缶、ひ なめこの味噌汁 グルト(無糖) 1.4(1.3)13 牛乳(午前) 牛乳(午後) 490.7(473.9) 強力粉、○半つき米、じゃ ○牛乳、鶏もも肉、大豆水 にんじん、たまねぎ、キャベ ケチャップ、コンソメ、ドラィ イースト、食塩 バナナ チキンビーンズ わかめおにぎり がいも、三温糖、無塩バ 煮缶、チーズ、脱脂粉乳、 ツ、だいこん、しめじ、ホー 金 18.7(17.5)コールスローサラダ ター、油、マヨネーズ ○しらす干し、◎牛乳 ルトマト缶詰、コーン缶、黒 12.6(12.1)大根のコンソメスープ ごま、○ごま、◎バナナ 1.6(1.4)牛乳(午後) 牛乳(午前) 474.4(440.3) 半つき米、○ホットケーキ ○牛乳、鶏もも肉、ベーコ だいこん、きゅうり、たまね 酢、しょうゆ、コンソメ、しょう 14 18.1(16.6) 粉、〇油、〇三温糖、三温 ン、かつお節、◎牛乳 鶏肉ときのこのソテー ジャムサンドイッ かぼちゃ蒸しパ ぎ、まいたけ、にんじん、し ゆ(うすくち)、食塩 土 糖、無塩バター、油、◎サン コロコロサラダ めじ、エリンギ、はくさい、○ 14.3(13.3) だイッチパン ベーコンスープ かぼちゃ、コーン缶、◎いち 1.2(1.1)○牛乳、豚肉(もも)、木綿豆 にんじん、たまねぎ、キャベ 牛乳(午後) 410.3(388.7) 半つき米、油 牛乳(午前) かつお・昆布だし汁、本みり 15 豚肉のしょうが焼き ツ、葉ねぎ、切り干しだいこ ビスケットのジャ 腐、淡色みそ、◎牛乳 既製品おやつ ん、しょうゆ 日 18.0(16.2)キャベツの昆布和え ムのせ ん、塩こんぶ、しょうが、◎い 11.9(11.7) 豆腐の味噌汁 ちごジャム 1.2(1.0)503.0(469.6) 半つき米、片栗粉、〇三温 牛乳(午後) かつお・昆布だし汁、本みり 牛乳(午前) たまねぎ、ほうれんそう、に 16 21.3(20.4) 糖、油、三温糖、◎無塩バ じゃがバター タラの昆布あんかけ ココアムース ム、油揚げ、ツナ水煮缶、淡 んじん、えのきたけ、葉ね ん、酢、しょうゆ(うすくち)、 月 ごま酢和え ター、◎じゃがいも 色みそ、○ゼラチン、◎牛 ぎ、切り干しだいこん、万能 しょうゆ、◎食塩 17.5(16.4)油揚げの味噌汁 ねぎ、塩こんぶ、ごま 1.1(1.0)545.0(506.0) 半つき米、○薄力粉、○無 20.2(18.2) 塩バター、さといも、○三温 糖、三温糖、油、◎無塩バ ○牛乳、豚肉(もも)、○卵、 油揚げ、淡色みそ、○きな もやし、にんじん、キャベツ、かつお・昆布だし汁、本みりはくさい、ふき、たけのこ(水 煮缶)、ごぼう、白ネギ、○ 牛乳(午前) 牛乳(午後) 17 ふきとたけのこの炒め煮 麩ラスク 黒ゴマときなこ 火 粉、しらす干し、◎牛乳 らす和え のケーキ 19.4(20.0) 黒ごま、カットわかめ 具沢山味噌汁 ター、◎焼ふ、◎三温糖 りんご、にんじん、キャベツ、た カレールウ、酢、しょうゆ、コ まねぎ、きゅうり、○かぼちゃ、ト ンソメ、ウスターソース. 食塩 503.3(474.8) 半つき米、〇白玉粉、三温 ○牛乳、豚ひき肉、大豆水 キーマカレー 18 牛乳(午前) 牛乳(午後) 17.7(16.4) 糖、油 煮缶、○ゆであずき缶、○ クラッカーサンド りっちゃんの元気サラダ かぼちゃの小豆 ンソメ、ウスターソース、食塩 水 マト、ホールトマト缶詰、とうもろ 木綿豆腐、ハム、◎牛乳 15.0(15.1) ニし、塩こんぶ、◎いちごジャム ◎クリームチーズ 1.5(1.4)○牛乳、鶏もも肉(皮付き)、 油揚げ、○チーズ、淡色み 半つき米、○じゃがいも、○ 19 牛乳(午前) 466.8(420.0) じゃがまるくん ん、しょうゆ(うすくち)、しょう りんごゼリー 鶏肉のねぎみそ焼き 無塩バター、○片栗粉、三 まねぎ、白ネギ、しいたけ、 木 19.2(17.1)ほうれん草の煮浸し 温糖、◎三温糖 そ、◎牛乳、◎ゼラチン 切り干しだいこん、○あおのゆ、食塩 16.0(14.1) り、カットわかめ、◎りんご 玉ねぎのお吸い物 1.3(1.1) 505.6(500.5) ロールパン、〇半つき米、 にんじん、たまねぎ、しめ ケチャップ、○しょうゆ、○本 牛乳(午前) 牛乳(午後) ○牛乳、卵、○鶏ひき肉、 20 19.5(18.0) じゃがいも、マヨネーズ、〇 さつまいものき オムレツ ひじきおにぎり ヾーコン、ツナ水煮缶、○ じ、きゅうり、ブロッコリー、え みりん、コンソメ、食塩 金 ポテトサラダ のきたけ、〇にんじん、コー 油揚げ、◎牛乳、◎きな粉 三温糖、○油、◎三温糖、 な粉和え 18.2(16.4) つきつまいも ベーコンときのこのスープ ン缶、○ひじき 1.7(1.4)550.8(528.0) 半つき米、○食パン、はるさ ○牛乳、豆乳、豚肉(もも)、23.2(20.8) め、○マヨネーズ、ごま油、ハム、ベーコン、○しらす干 たまねぎ、にんじん、きゅう しょうゆ、中華だしの素、コ り、キャベツ、切り干しだいこ ンソメ、食塩 21 牛乳(午前) 牛乳(午後) チャプチェ 餃子のフルージ じゃこマヨトース ハム、ベーコン、〇しらす干

◎無塩バター、◎三温糖、

半つき米、じゃがいも、マヨ

ネーズ、油、三温糖、片栗

◎ぎょうざの皮

18.6(19.1)

3.0(2.5)

14.8(14.1)

10.6(11.7)

0.9(0.9

粉

392.4(386.1)

牛乳(午後)

既製品おやつ

し、○チーズ、◎牛乳

○牛乳、鶏もも肉、◎牛乳、

ん、にら、エリンギ、○コーン

キャベツ、にんじん、たまね 酢、しょうゆ、コンソメ、ク

ぎ、ピーマン、はくさい、きゅ チャップ、おろししょうが、食 うり、コーン缶、◎いちごジャ 塩

缶、コーン缶、○ごま、ご

ま、のバナナ

土

22

日

焼き

牛乳(午前)

切り干し大根の中華風サラダ

鶏肉と野菜の甘酢炒め

じゃがいものスープ

豆乳スープ

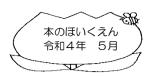
コーンサラダ

立 揄 表 木のほいくきょ(一般) 2022年05日

株式F101		2022年05月				附人	<u> </u>	衣	本のほい	くえん(一般)
日付	午前おやつ	献立	午後おやつ	エネルギー たんぱく質		材	料 名	(©	)は10時おやつ ○は午後おやつ)	行事
H 11				脂質/塩分 ()は未満児	熱と力になるもの		骨になるもの	体の調子を整えるもの	調味料	11 <del>尹</del>
23 月	牛乳(午前) バナナ	ごはん 鶏レバーの旨煮 ほうれん草の白和え かぼちゃの味噌汁	牛乳(午後) プチピザ	22.2(19.2) 16.0(14.2) 1.7(1.4)		バー、鶏もも	揚げ、○ハム、	にんじん、たまねぎ、ほうれ { んそう、板こんにゃく、もや し、かぼちゃ、ごぼう、○たま ねぎ、○コーン缶、ごま、◎  バナナ		
24 火	F	具沢山ラーメン 鶏ささみときゅうりの中華和え バナナ	牛乳(午後) さつまいもドー ナツ	19.0(18.6) 14.6(14.7) 1.5(1.4)	温糖、三温糖、ごま油、◎三 温糖、◎コーンフレーク	身、〇卵、© ルト(無糖)		バナナ、もやし、にんじん、 「きゅうり、たまねぎ、キャベ ツ、コーン缶、ごま	しょうゆ、中華だしの素、 酢、食塩	
25 水	ムのせ	アンパンマンピラフ クリスピーチキン キャベツサラダ アスパラガスのコンソメスープ	牛乳(午後) お誕生日ケーキ (いよかん)	24.4(20.9) 24.0(21.2) 1.8(1.6)	薄力粉、無塩バター、三温 糖、油	肉、○卵、○	もも肉、豚ひき ○生クリーム、ツ ベーコン、◎牛		しょうゆ(うすくち) 、食塩、カレー粉	誕生日会
26 木		ごはん 鮭の香り味噌焼き 納豆和え しめじのすまし汁	牛乳 (午後) パンプキンパイ	22.1(21.6) 10.0(13.0) 1.0(1.0)	◎無塩パター、◎食パン、 ◎三温糖	豆、淡色み ◎牛乳		ぎ、しめじ、カットわかめ、◎ ごま	かつお・昆布だし汁、しょう ゆ(うすくち)、しょうゆ、本み りん、食塩	
27 金	牛乳(午前) バナナ	黒糖パン チキンカツ オーロラサラダ ポパイスープ	牛乳(午後) ツナカレーおに ぎり	22.4(20.4) 16.1(15.0) 1.0(0.8)		ナ水煮缶、	脱脂粉乳、◎牛	そう、にんじん、だいこん、 ○にんじん、コーン缶、◎バ ナナ	ケチャップ、コンソメ、ドライ イースト、○食塩、食塩、○ カレー粉、お好み焼きソー ス	
28 土	牛乳(午前) さつまいものレ モン煮	わかめごはん 肉じゃが きゅうりのおかか和え なめこの味噌汁	牛乳(午後) ミルクもち	466.2(457.5) 19.3(17.3) 12.3(11.5) 1.0(0.8)	◎三温糖、◎さつまいも	そ、しらすŦ かつお節、(	Fし、○きな粉、 ◎牛乳	り、だいこん、なめこ、みつば、しらたき、グリンピース、 ごま、カットわかめ、◎レモン果汁	かつお・昆布だし汁、しょう ゆ、本みりん、食塩	
29 日	牛乳(午前) バナナ	ごはん 鶏肉と根菜の旨煮 もやしのごま和え とろろ昆布のすまし汁	牛乳(午後) 既製品おやつ	385.4(356.6) 16.1(14.5) 8.8(8.6) 1.0(0.9)	糖	腐、◎牛乳		もやし、にんじん、はくさい、 たまねぎ、れんこん、ごぼ う、みつば、コーン缶、とろ ろこんぶ、ごま、◎バナナ	かつお・昆布だし汁、しょう ゆ、本みりん、しょうゆ(うすく ち)、食塩	
30 月		ごはん 酢豚風 バンサンスー しめじのスープ	牛乳(午後) さつまいものみ たらし団子	17.7(17.4) 12.2(12.0) 1.4(1.5)	つまいも、はるさめ、三温 糖、片栗粉、○三温糖、ごま 油、○片栗粉、◎食パン	豆腐、ハム、 チーズ、◎I	. ◎牛乳、◎ しらす干し	たまねぎ、にんじん、きゅうり、ピーマン、しめじ、葉ねぎ、ごま、カットわかめ	酢、しょうゆ、中華だしの 素、○しょうゆ、ケチャップ、 しょうゆ(うすくち)、食塩、◎ しょうゆ	
31 火	牛乳(午前) さつまいものレ モン煮	ロールパン 鮭のサクサク焼き ツナサラダ レタススープ	牛乳(午後) 里芋入りおはぎ	23.8(22.1)	温糖、◎さつまいも	<ul><li>○牛乳、さい</li><li>(生)、ベー:</li><li>缶、○きな**</li></ul>	コン、ツナ水煮	だいこん、きゅうり、にんじん、たまねぎ、レタス、◎レモン果汁	酢、コンソメ、しょうゆ(うすく ち)、食塩、○食塩、パセリ 粉	

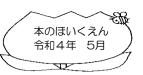
3歳以上児は朝おやつがありません。 また、仕入れの都合により一部献立を変更させていただく場合がございます。

## 5月の離乳食 初期(ごっくん)



B	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
粥 人参 じゃが芋	粥 大根 かぼちゃ	希望保育のためお弁当			粥 人参 じゃが芋	親子遠足のため お弁当
8	9	10	11	12	13	14
粥 きゅうり さつまいも	粥 人参 きゅうり	粥 ブロッコリー 人参	粥 人参 ほうれん草	粥 キャベツ 大根	粥 じゃが芋 人参	粥 大根 かぼちゃ
15	16	17	18	19	20	21
粥	粥	粥	粥	粥	粥	粥
人参	じゃが芋	人参	きゅうり	人参	ブロッコリー	人参
キャベツ	ほうれん草	キャベツ	かぼちゃ	じゃが芋	人参	きゅうり
22	23	24	25	26	27	28
粥	粥	粥	粥	粥	粥	粥
キャベツ	ほうれん草	きゅうり	キャベツ	人参	ほうれん草	じゃが芋
じゃが芋	かぼちゃ	さつまいも	人参	かぼちゃ	大根	きゅうり
29	30	31				
粥	粥	粥				
人参	きゅうり	大根				
じゃが芋	さつまいも	人参				

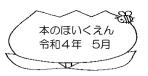
## 5月の離乳食 中期(もぐもぐ) (



	l		給食	午後のおやつ
日 付	曜日	± + A		<u>午後のおやつ</u> 献立名 原材料
1/J		献立名	原材料名	原材料
		粥	*	既製品おやつ
1		豆腐の煮物	豆腐・だし・三温糖・醤油	
		豆腐の煮物 野菜のだし煮 玉ねぎのすまし汁	人参・だし	
		まねぎのすました 粥	玉ねぎ・もやし・キャベツ・だし・醤油 米	 だし粥
	_	ささみの者物	さみミンチ・だし・三温糖・醤油・片栗粉	/ことが
2	月	ささみの煮物 野菜のだし煮 ほうれん草の味噌汁	かぼちゃ・大根・人参・だし	米・だし
		ほうれん草の味噌汁	ほうれん草・もやし・玉ねぎ・だし・味噌	
3	火			
4	水	希望	保育のためお弁当	
5	木			
		粥	*	だし粥
6	金	豆腐の煮物	豆腐・だし・三温糖・醤油  人参・じゃがいも・だし	米・だし
		野菜のだし煮 玉ねぎの味噌汁	大参・していている。 玉ねぎ・だし・味噌	*·/:C
7	±	,,	遠足のためお弁当	
	目	粥 豆腐の煮物	米 豆腐・だし・三温糖・醤油	既製品おやつ
8		野菜のだし煮	大根・人参・さつまいも・だし	
		玉ねぎの味噌汁	玉ねぎ・だし・味噌	
		しらす粥	米・しらす干し	りんごのコンポート
9	月	野菜のだし煮	人参・だし	
		もやしのスープ	もやし・玉ねぎ・醤油	りんご・三温糖
		器	*	ヨーグルト
10	火	ささみの煮物	ささみミンチ・だし・三温糖・醤油・片栗粉	7 // /
10		野菜のだし煮	ブロッコリー・人参・だし	ヨーグルト・三温糖
		キャベツスープ	キャベツ・玉ねぎ・醤油	181 767
		か ささみの煮物 野菜のだし煮 キャベツスープ 粥 豆腐の煮物	************************************	だし粥
11	水	豆腐の急物 野菜のだし煮	人参・だし	米・だし
		玉ねぎのお吸い物 粥	玉ねぎ・ほうれん草・だし・醤油	
			米	野菜粥
12	木	タラのトロトロ煮	タラ・だし・三温糖・醤油・片栗粉 大根・人参・だし	N 74-20 4
		野菜のだし煮 キャベツの味噌汁	大根・人参・だし キャベツ・玉ねぎ・だし・味噌	米・玉ねぎ・キャベツ・人参
		マインの味噌汁 粥	米	 だし粥
13	٨	ささみの煮物	ささみミンチ・だし・三温糖・醤油・片栗粉	
13	金	野菜のだし煮	人参・大根・じゃがいも・だし	米・だし
	-	玉ねぎのスープ	玉ねぎ・キャベツ・醤油	#1 /./***
		粥 オネみの者物	米 さみミンチ・だし・三温糖・醤油・片栗粉	蒸しかぼちゃ
14	±	ささみの煮物 野菜のだし煮 白菜スープ	人参・大根・だし	かぼちゃ
	L	白菜スープ	白菜・玉ねぎ・醤油	
		245	*	既製品おやつ
15	日	豆腐の煮物 野菜のだし煮	豆腐・だし・三温糖・醤油	
		野菜のだし煮 キャベツの味噌汁	人参・だし ************************************	
		イヤハフの味噌汁	エヤ・ノ・エねさ・たし・味噌	

日	曜	:	午後のおやつ	
付	日	献立名	原材料名	献立名 原材料
		粥	*	ヨーグルト
16	月	タラのトロトロ煮	タラ・だし・三温糖・醤油・片栗粉	
	,,	野菜のだし煮	人参・大根・だし	ヨーグルト・三温糖
		ほうれん草の味噌汁	ほうれん草・玉ねぎ・だし・味噌	
		しらす粥	米・しらす干し	だし粥
17	火	野菜のだし煮	人参・だし	
		キャベツの味噌汁	キャベツ・もやし・白菜・味噌	米・だし
		粥	*	蒸しかぼちゃ
4.0	.1.	豆腐の煮物	豆腐・だし・三温糖・醤油	
18	水	野菜のだし煮	人参·だし	かぼちゃ
		玉ねぎのスープ	玉ねぎ・キャベツ・だし・醤油	nun
		粥	*	ふかし芋
10		ささみの煮物	ささみミンチ・だし・三温糖・醤油・片栗粉	
19	木	野菜のだし煮	人参・大根・だし	じゃが芋・塩
		ほうれん草のお吸い物	ほうれん草・玉ねぎ・醤油	111111
		粥	*	人参粥
00	_	ささみの煮物		
20	金	野菜のだし煮	人参・じゃがいも・ブロッコリー・だし	米·人参
		玉ねぎのスープ	玉ねぎ・醤油	
		しらす粥	米・しらす干し	スティックパン
0.1	ᆚᅵ	野菜のだし煮	大根・人参・だし	
21	土	キャベツスープ	キャベツ・玉ねぎ・醤油	食パン
		粥	*	既製品おやつ
22	в	ささみの煮物	ささみミンチ・だし・三温糖・醤油・片栗粉	
22		野菜のだし煮	人参・じゃがいも・だし	
		白菜のスープ	白菜・キャベツ・醤油	
		粥	米	だし粥
23	月	豆腐の者物	豆腐・だし・三温糖・醤油	
20	7	野菜のだし煮	人参・かぼちゃ・だし	米・だし
		もやしの味噌汁	もやし・ほうれん草・玉ねぎ・だし・味噌	
	火	粥	米	蒸しさつまいも
24		ささみの煮物	ささみミンチ・だし・三温糖・醤油・片栗粉 	
- '		野菜のだし煮	人参・だし	さつまいも
		キャベツのスープ	キャベツ・もやし・玉ねぎ・醤油	
	水	粥	米	バナナ
25		ささみの煮物 野菜のだし煮	ささみミンチ・だし・三温糖・醤油・片栗粉	
			人参·だし	バナナ
		キャベツスープ	キャベツ・醤油	<b>**</b> . , , , , , , ,
		粥	*	蒸しかぼちゃ
26	木	タラのトロトロ煮	タラ・だし・三温糖・醤油・片栗粉	
		野菜のだし煮	人参・だし	かぼちゃ
		玉ねぎのすまし汁	玉ねぎ・ほうれん草・キャベツ・だし・醤油	1 4× 7M7
		粥 ささみの煮物	米	人参粥
27	金			 
		野菜のだし煮	人参・大根・だし 	米·人参
		ポパイスープ しらす粥	おったん草・キャヘツ・醤油 米・しらす干し	だし粥
		しらり例 野菜のだし煮	だゃがいも・大根・人参・だし	/こしが
28	±	野来のたし魚 玉ねぎの味噌汁	しゃかいも・人根・人参・にし 玉ねぎ・だし・味噌	 米・だし
		立なるの外項江	上なで「んし」外背	<b>本・たし</b>
		粥	*	既製品おやつ
	     日   ···	豆腐の煮物	豆腐・だし・三温糖・醤油	
29		野菜のだし煮	人参・じゃがいも・だし	
		玉ねぎのすまし汁	玉ねぎ・もやし・白菜・だし・醤油	
		しらす粥	米・しらす干し	蒸しさつまいも
		野菜のだし煮	人参・だし	
30	月	玉ねぎのスープ		さつまいも
		粥	*	だし粥
		タラのトロトロ煮	タラ・だし・三温糖・醤油・片栗粉	
31	火	野菜のだし煮	大根・人参・だし	*************************************
		玉ねぎのスープ	玉ねぎ・醤油	
				•

## 5月の離乳食 後期(かみかみ)



	-77	午前のおやつ		午後のおやつ	
日 付	曜日	献立名		献立名	
		原材料	献立名	原材料名	原材料
		ふかし芋	粥/軟飯	*	既製品おやつ
	l _		豚肉の煮物	豚肉・だし・三温糖・醤油	
1	日日	じゃが芋・塩	野菜のだし煮	人参・だし	
			玉ねぎのすまし汁	玉ねぎ・もやし・キャベツ・だし・醤油	
	1	バナナ	粥/軟飯	*	だし粥
			鶏肉の煮物	3	7.033
2	月	バナナ	野菜のだし煮	かぼちゃ・大根・人参・だし	
		, ,	ほうれん草の味噌汁	ほうれん草・もやし・玉ねぎ・だし・味噌	
			は分化サント外間	1874の4 010 至46 720 赤山	
3	火				
		1			
4	水		<b> </b>	のためお弁当	
4	^		<b>布主体</b> 月	のだめのガヨ	
-	l				
5	木				
		ヨーグルト	粥/軟飯	*	だし粥
6	金		豆腐ハンバーグ	豆腐・豚挽肉・塩	
U	37	ヨーグルト・三温糖	野菜のだし煮	人参・じゃがいも・だし	米・だし
			玉ねぎの味噌汁	玉ねぎ・だし・味噌	
					-
_	l _		コマキロ	のたみれ会业	
7	±		机丁烃化	のためお弁当	
		バナナ	粥/軟飯	*	既製品おやつ
•	I _	パナナ	豆腐の煮物	豆腐・だし・三温糖・醤油	
8	日日		野菜のだし煮	大根・人参・さつまいも・だし	
			玉ねぎの味噌汁	玉ねぎ・だし・味噌	
		スティックパン	粥/軟飯		りんごのコンポート
	l _		鶏肉の煮物	鶏肉・だし・三温糖・醬油	
9	月	食パン	野菜のだし煮	人参・だし	
			もやしのスープ	もやし・玉ねぎ・醤油	
		蒸しかぼちゃ	粥/軟飯	*	ヨーグルト
		,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	グリルチキン		
10	火	かぼちゃ	野菜のだし煮	ブロッコリー・人参・だし	
		70.00	キャベツスープ	キャベツ・玉ねぎ・醤油	
		既製品おやつ		**	だし粥
		処衣四03ペン	豚肉の煮物	豚肉・だし・三温糖・醤油	7.034
11	水		野菜のだし煮	<b>人参・だし</b>	 米・だし
			玉ねぎのお吸い物	玉ねぎ・ほうれん草・だし・醤油	
	1	ヨーグルト	343000000000	米	
		コーフルト	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	タラ・だし・三温糖・醤油・片栗粉	7米州
12	木	コーゲョレ. 三海峡		ダブ・にし・三温穂・醤油・斤米材 大根・人参・だし	
		ヨーグルト・三温糖	野菜のだし煮		木・玉ねさ・キャベク・人参
				キャベツ・玉ねぎ・だし・味噌	
			キャベツの味噌汁	NI.	T > 1 2M2
		バナナ	粥/軟飯	米 米 一	だし粥
13	金		粥/軟飯 鶏肉の煮物		
13	金	バナナ	粥/軟飯 鶏肉の煮物 野菜のだし煮	鶏肉・だし・三温糖・醤油 人参・大根・じゃがいも・だし	だし粥 *・だし
13	金	パナナ	粥/軟飯 鶏肉の煮物 野菜のだし煮 玉ねぎのスープ	鶏肉・だし・三温糖・醤油 人参・大根・じゃがいも・だし 玉ねぎ・キャベツ・醤油	米・だし
13	金		粥/軟飯 鶏肉の煮物 野菜のだし煮 玉ねぎのスープ 粥/軟飯	鶏肉・だし・三温糖・醤油 人参・大根・じゃがいも・だし 玉ねぎ・キャベツ・醤油 米	
13	金	パナナ	粥/軟飯 鶏肉の煮物 野菜のだし煮 玉ねぎのスープ 粥/軟飯 鶏肉の煮物	鶏肉・だし・三温糖・醤油 人参・大根・じゃがいも・だし 玉ねぎ・キャベツ・醤油 米 鶏肉・だし・三温糖・醤油	*・だし 蒸しかぼちゃ
		パナナ	粥/軟飯 鶏肉の煮物 野菜のだし煮 玉ねぎのスープ 粥/軟飯 鶏肉の煮物 野菜のだし煮	鶏肉・だし・三温糖・醤油 人参・大根・じゃがいも・だし 玉ねぎ・キャベツ・醤油 米 鶏肉・だし・三温糖・醤油 人参・大根・だし	米・だし
		パナナ スティックパン 食パン	粥/軟飯 鶏肉の煮物 野菜のだし煮 玉ねぎのスープ 粥/軟飯 鶏肉の煮物 野菜のだし煮 白菜スープ	鶏肉・だし・三温糖・醤油 人参・大根・じゃがいも・だし 玉ねぎ・キャベツ・醤油 米 鶏肉・だし・三温糖・醤油 人参・大根・だし 白菜・玉ねぎ・醤油	**・だし 蒸しかぼちゃ
		パナナ	粥/軟飯 鶏肉の煮物 野菜のだし煮 玉ねぎのスープ 粥/軟飯 鶏肉の煮物 野菜のだし煮 白菜スープ 粥/軟飯	鶏肉・だし・三温糖・醤油 人参・大根・じゃがいも・だし 玉ねぎ・キャベツ・醤油 米 鶏肉・だし・三温糖・醤油 人参・大根・だし 白菜・玉ねぎ・醤油 米	*・だし 蒸しかぼちゃ
14	±	パナナ スティックパン 食パン	粥/軟飯 鶏肉の煮物 野菜のだし煮 玉ねぎのスープ 粥/軟飯 鶏肉の煮物 野菜のだし煮 白菜スープ	鶏肉・だし・三温糖・醤油 人参・大根・じゃがいも・だし 玉ねぎ・キャベツ・醤油 米 鶏肉・だし・三温糖・醤油 人参・大根・だし 白菜・玉ねぎ・醤油	**・だし 蒸しかぼちゃ
		パナナ スティックパン 食パン	粥/軟飯 鶏肉の煮物 野菜のだし煮 玉ねぎのスープ 粥/軟飯 鶏肉の煮物 野菜のだし煮 白菜スープ 粥/軟飯	鶏肉・だし・三温糖・醤油 人参・大根・じゃがいも・だし 玉ねぎ・キャベツ・醤油 米 鶏肉・だし・三温糖・醤油 人参・大根・だし 白菜・玉ねぎ・醤油 米	**・だし 蒸しかぼちゃ

	n33	午前のおやつ		午後のおやつ	
日 付	曜 日	献立名 原材料	献立名	原材料名	献立名 原材料
		ふかし芋	粥/軟飯	*	ヨーグルト
16	月		タラのトロトロ煮	タラ・だし・三温糖・醤油・片栗粉	
		じゃが芋・塩	野菜のだし煮	人参・大根・だし	ヨーグルト・三温糖
		四曲口上。上	ほうれん草の味噌汁	ほうれん草・玉ねぎ・だし・味噌	LS1 700
		既製品おやつ	粥/軟飯	*	だし粥
17	火		豚肉の煮物	豚肉・だし・三温糖・醤油	
			野菜のだし煮	人参・だし ************************************	米・だし
		バナナ	キャベツの味噌汁 粥/軟飯	*************************************	 蒸しかぼちゃ
		ハナナ		が 豚挽肉・だし・三温糖・醤油	然しかはらや
18	水	バナナ	野菜のだし煮	人参・だし	 かぼちゃ
			玉ねぎのスープ	玉ねぎ・キャベツ・だし・醤油	, 18-5 t-
		ヨーグルト		*	ふかし芋
			グリルチキン	鶏肉·塩	3,3,0,7
19	木	ヨーグルト・三温糖		人参・大根・だし	 じゃが芋・塩
			ほうれん草のお吸い物	ほうれん草・玉ねぎ・醤油	
		蒸しさつまいも	粥/軟飯	*	
			鶏肉の煮物	鶏肉・だし・三温糖・醤油	
20	金	さつまいも	野菜のだし煮	人参・じゃがいも・ブロッコリー・だし	*************************************
			玉ねぎのスープ		
		バナナ			スティックパン
	١.		豚肉の煮物	豚肉・だし・三温糖・醤油	
21	土	バナナ	野菜のだし煮	大根・人参・だし	食パン
			キャベツスープ	キャベツ・玉ねぎ・醤油	
		ふかし芋	粥/軟飯	*	既製品おやつ
00			鶏肉の煮物	鶏肉・だし・三温糖・醤油	
22	日	じゃが芋・塩	野菜のだし煮	人参・じゃがいも・だし	
		5 ( N , <u> </u>	白菜のスープ	白菜・キャベツ・醤油	
		バナナ	粥/軟飯	*	だし粥
00		パナナ	鶏肉の煮物	鶏肉・だし・三温糖・醤油	
23	月		野菜のだし煮	人参・かぼちゃ・だし	米・だし
			もやしの味噌汁	もやし・ほうれん草・玉ねぎ・だし・味噌	1111111
		ヨーグルト	粥/軟飯	*	蒸しさつまいも
24	ıl,		豚肉の煮物	豚肉・だし・三温糖・醤油	
24	火	ヨーグルト・三温糖	野菜のだし煮	人参・だし	さつまいも
			キャベツのスープ	キャベツ・もやし・玉ねぎ・醤油	
	水	既製品おやつ	粥/軟飯	米	バナナ
25			グリルチキン	鶏肉・塩	
			野菜のだし煮	人参・だし	バナナ
			キャベツスープ	キャベツ・醤油	
		スティックパン		*	蒸しかぼちゃ
26	木	會パン	鮭のトロトロ煮	鮭・だし・三温糖・醤油・片栗粉	
		食パン	野菜のだし煮	人参・だし	かぼちゃ
		*	玉ねぎのすまし汁	玉ねぎ・ほうれん草・キャベツ・だし・醤油	1 4 34
		バナナ	粥/軟飯	米 黎内.传	人参粥
27	金	バナナ	グリルチキン	鶏肉・塩 人参・大根・だし	 米·人参
		NTT.	野菜のだし煮		木'人麥
		蒸しさつまいも	ポパイスープ 粥/軟飯	ほうれん草・キャベツ・醤油 米	だし粥
		然して ノみいも			たしが
28	土	さつまいも	野菜のだし煮	じゃがいも・大根・人参・だし	 米・だし
		62800		玉ねぎ・だし・味噌	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,
		バナナ		*	 既製品おやつ
			 鶏肉の煮物	鶏肉・だし・三温糖・醤油	₩ <b>≪</b> HH00 (- )
29	日	バナナ		人参・じゃがいも・だし	
		'	エねぎのすまし汁	玉ねぎ・もやし・白菜・だし・醤油	
		スティックパン		*	 蒸しさつまいも
	_		豚肉の煮物		
	月	食パン	野菜のだし煮	人参・だし	さつまいも
30	′′			玉ねぎ・醤油	
30			玉ねぎのスープ	五46- 西川	
30	<i>"</i>	ふかし芋	玉ねぎのスープ 粥/軟飯	米	 だし粥
		ふかし芋	<u></u> 玉ねぎのスープ 粥/軟飯 鮭のトロトロ煮	米 鮭・だし・三温糖・醤油・片栗粉	だし粥
30	火	<u>ふかし芋</u> じゃが芋・塩	粥/軟飯	*	だし粥 **・だし