

令和 6年度 5月離乳食献立表

	ごっくん期(初期)	もぐもぐ期(中期)	かみかみ期(後期)	ばくばく期(完了期)	おやつ		ごっくん期(初期)	もぐもぐ期(中期)	かみかみ期(後期)	ばくばく期(完了期)	おやつ
名前						名前					
月13日			牛肉と小松菜の野菜炒め	牛肉と小松菜の野菜炒め	スティックパンの	月20日			豆腐のつくね焼き	豆腐のつくね焼き	おにぎり
27日			南瓜の含め煮	南瓜の含め煮	カリカリ焼き			小松菜のさっと煮	小松菜のさっと煮	(わかめ入りお粥)	
			豆腐とわかめの味噌汁	豆腐とわかめの味噌汁				豚汁	豚汁		
火⑭日			白身魚の塩焼き	白身魚の塩焼き	ニラと玉葱のお焼き	火7日			筑前煮	筑前煮	ピザトースト
28日			高野豆腐の鶏そぼろ煮	高野豆腐の鶏そぼろ煮		21日		ひじきと大豆の含め煮	ひじきと大豆の含め煮	(パン粥)	
			青菜の味噌汁	青菜の味噌汁				かぶの味噌汁	かぶの味噌汁		
水①日			野菜と鶏もも肉のクリーム煮	カレーライス (28品目不使用ルウ)	1・29日 バナナ	水8日			ビーフシチュー	ビーフシチュー	りんご入りマフィン
15日			かぶとツナのサラダ	かぶとツナのサラダ	15日 フルーツ入り	22日			スナップエンドウとささみの和え物	スナップエンドウとささみの和え物	
29日					ヨーグルト						
木2日			大豆、玉葱、じゃこ、さやいんげん	大豆、玉葱、じゃこ、さやいんげん	2日 鯉ポーロ	木9日			鶏肉のソテー	鶏肉のソテー	ミニゼリー
⑯日			のつぶし煮	のつぶし煮	16・30日 麩菓子	23日			切干大根和え物	切干大根和え物	
30日			大根と人参、さつまいもの煮物	大根と人参、さつまいもの煮物				南瓜の味噌汁	南瓜の味噌汁		
			じゃが芋の味噌汁	じゃが芋の味噌汁							
金17日			豚赤身と野菜の炒め煮	豚赤身と野菜の炒め煮	豆乳くずもち	金10日			鯖の西京焼き	鯖の西京焼き	ふわふわせんべい
31日			ブロッコリー、人参、さつまいものやわらか煮	ブロッコリー、人参、さつまいものやわらか煮		24日			ほうれん草のおかか和え	ほうれん草のおかか和え	
			キャベツのスープ	キャベツのスープ				けんちん汁	けんちん汁		
土18日			肉うどん	肉うどん	パン	土11日			ちゃんぽん麺	ちゃんぽん麺	パン
					(ふわふわせんべい)	25日					(ふわふわせんべい)
弁当日			焼き飯	焼き飯		誕生			豆ごはん(豆入りお粥)	豆ごはん(豆入りお粥)	
1日			(じゃこ・ピーマン・人参入りお粥)	(じゃこ・ピーマン・人参入りお粥)		日			鶏もも肉のあんかけ	鶏もも肉のあんかけ	
			ささみと胡瓜、トマトの和え物	ささみと胡瓜、トマトの和え物		16日			キャベツとブロッコリーの炒め煮	キャベツとブロッコリーの炒め煮	
			野菜のスープ	野菜のスープ				なめこ汁 /ミニゼリー	なめこ汁 /ミニゼリー		
麺の日			茄子南蛮うどん	茄子南蛮うどん							
14日											

※離乳食献立は主に給食献立内の食材を使用していますが、献立中の練り製品、こんにゃくなどはつくし組さんは使用しません。
 また生姜やニンニクは12ヶ月を過ぎた頃から風味付け程度に使用することがあります。
 ※完了期(12ヶ月)頃からカレールウも使用していますが、つくし組さんではアレルギーを含まない乳児さん用のルウを使用します。
 ※献立で使用する食材は、事前に一度少量からご家庭でお試しください。