



2023年5月 どんぐりこども園 離乳食 中期・後期予定献立表



日	曜日	初期5~6ヶ月頃	材料	中期7~8ヶ月頃	材料	後期9~11ヶ月頃	材料	日	曜日	初期5~6ヶ月頃	材料	中期7~8ヶ月頃	材料	後期9~11ヶ月頃	材料
1	月			全がゆ 野菜のそぼろ煮 茹で野菜 玉ねぎのスープ	米 鶏肉・もやし・長ねぎ 人参・きゅうり 玉ねぎ	全がゆ~軟飯 野菜のそぼろ煮 茹で野菜 わかめと玉ねぎのスープ	米 鶏肉・もやし・長ねぎ 人参・きゅうり わかめ・玉ねぎ	18	木			全がゆ 野菜のそぼろ煮 ほうれん草のスープ りんご煮	米 鶏肉・人参・玉ねぎ ほうれん草 りんご	全がゆ~軟飯 野菜のそぼろ煮 ほうれん草のスープ りんご煮~りんご	米 鶏肉・人参・玉ねぎ ほうれん草 りんご
2	火			全がゆ カレイの煮付け 納豆煮 マカロニスープ	米 カレイ 納豆・人参・ほうれん草 マカロニ	全がゆ~軟飯 カレイのケチャップ煮 納豆煮 マカロニスープ	米 カレイ 納豆・人参・ほうれん草 マカロニ	19	金			全がゆ 豆腐のあんかけ煮 キャベツと人参の和え物 もやしのスープ	米 豆腐・玉ねぎ キャベツ・人参 もやし	全がゆ~軟飯 豆腐のそぼろあんかけ煮 キャベツと人参の和え物 わかめともやしのスープ	米 豚肉・豆腐・玉ねぎ キャベツ・人参 わかめ・もやし
6	土			全がゆ 高野豆腐と野菜の煮物 切干大根とキャベツの味噌汁	米 高野豆腐・人参・玉ねぎ 切干大根・キャベツ	全がゆ~軟飯 高野豆腐と野菜の煮物 切干大根とキャベツの味噌汁	米 高野豆腐・人参・玉ねぎ 切干大根・キャベツ	20	土			全がゆ カレイの煮つけ 大根とキャベツの味噌汁	米 カレイ・玉ねぎ 大根・キャベツ	全がゆ~軟飯 カレイの煮つけ 大根とキャベツの味噌汁	米 カレイ・玉ねぎ 大根・キャベツ
8	月			全がゆ ツナと野菜の煮物 マカロニ煮 麩のスープ	米 ツナ・玉ねぎ・人参 マカロニ・きゅうり 麩	全がゆ~軟飯 ツナと野菜の煮物 マカロニ煮 麩のスープ	米 ツナ・玉ねぎ・人参 マカロニ・きゅうり 麩	22	月			味噌煮込みうどん ほうれん草・長ねぎ 切干大根煮	うどん・高野豆腐 ほうれん草・長ねぎ 切干大根・人参	味噌煮込みうどん ほうれん草・長ねぎ 切干大根煮	うどん・高野豆腐・豚肉 ほうれん草・長ねぎ 切干大根・人参
9	火			全がゆ 鶏肉と野菜の煮物 白菜の煮びたし 大根と長ねぎの味噌汁	米 鶏肉・玉ねぎ・キャベツ・人参 もやし・白菜 大根・長ねぎ	全がゆ~軟飯 鶏肉と野菜の煮物 白菜の煮びたし 大根と長ねぎの味噌汁	米 鶏肉・玉ねぎ・キャベツ・人参 もやし・白菜 大根・長ねぎ	23	火			全がゆ 鶏肉と野菜の煮物 ビーフン煮 かぼちゃと玉ねぎの味噌汁	米 鶏肉・玉ねぎ・キャベツ ビーフン・人参 かぼちゃ・玉ねぎ	全がゆ~軟飯 鶏肉と野菜の煮物 ビーフン煮 かぼちゃと玉ねぎの味噌汁	米 鶏肉・玉ねぎ・キャベツ ビーフン・人参 かぼちゃ・玉ねぎ
10	水			パンがゆ しらすとじゃが芋のシチュー 小松菜のお浸し	食パン しらす・じゃが芋・玉ねぎ・牛乳 小松菜・人参	パンがゆ~食パン 豚肉とじゃが芋のシチュー 小松菜のお浸し	食パン 豚肉・じゃが芋・玉ねぎ・牛乳 小松菜・人参	24	水			全がゆ 鮭の煮つけ 白菜の納豆煮 長ねぎのすまし汁	米 鮭 白菜・人参・納豆 長ねぎ	全がゆ~軟飯 鮭の煮つけ 白菜の納豆煮 長ねぎのすまし汁	米 鮭 白菜・人参・納豆 長ねぎ
11	木			全がゆ すきやき風煮 スパゲティ煮 麩と玉ねぎのすまし汁	米 豆腐・白菜・長ねぎ スパゲティ・キャベツ・人参 麩・玉ねぎ	全がゆ~軟飯 すきやき風煮 スパゲティ煮 麩と玉ねぎのすまし汁	米 豚肉・豆腐・白菜・長ねぎ スパゲティ・キャベツ・人参 麩・玉ねぎ	25	木			全がゆ 鶏肉のトマトシチュー じゃが芋の煮物	米 鶏肉・トマト・玉ねぎ・牛乳 じゃが芋・人参	全がゆ~軟飯 鶏肉のトマトシチュー じゃが芋のおかか煮	米 鶏肉・トマト・玉ねぎ・牛乳 じゃが芋・人参・かつお節
12	金			全がゆ 野菜のそぼろ煮 お浸し 人参の味噌汁	米 鶏肉・玉ねぎ・人参 もやし・小松菜 人参	全がゆ~軟飯 野菜のそぼろ煮 お浸し 人参の味噌汁	米 鶏肉・玉ねぎ・人参 もやし・小松菜 人参	26	金			全がゆ 鶏肉の煮物 切干大根煮 キャベツのスープ	米 鶏肉 切干大根・人参 キャベツ	全がゆ~軟飯 鶏肉の煮物 切干大根煮 キャベツのスープ	米 鶏肉 切干大根・人参 キャベツ
13	土			全がゆ 高野豆腐と野菜の煮物 じゃが芋のスープ	米 高野豆腐・もやし・人参・長ねぎ じゃが芋・玉ねぎ	全がゆ~軟飯 高野豆腐と野菜の煮物 じゃが芋のスープ	米 高野豆腐・もやし・人参・長ねぎ じゃが芋・玉ねぎ	27	土			全がゆ 高野豆腐と野菜の煮物 さつま芋の味噌汁	米 高野豆腐・もやし・人参・玉ねぎ さつま芋	全がゆ~軟飯 高野豆腐と野菜の煮物 さつま芋の味噌汁	米 高野豆腐・もやし・人参・玉ねぎ さつま芋
15	月			煮込みうどん りんご煮	うどん・麩・人参 長ねぎ・キャベツ りんご	煮込みうどん りんご煮~りんご	うどん・豚肉・人参 長ねぎ・キャベツ りんご	29	月			全がゆ 鶏肉の照り煮 人参の甘煮 マカロニスープ	米 鶏肉 人参・玉ねぎ マカロニ	全がゆ~軟飯 鶏肉の照り煮 人参の甘煮 マカロニスープ	米 鶏肉 人参・玉ねぎ マカロニ
16	火			全がゆ カレイの煮付け さつま芋の甘煮 根菜の味噌汁	米 カレイ さつま芋 大根・人参	全がゆ~軟飯 カレイの煮付け さつま芋の甘煮 根菜の味噌汁	米 カレイ さつま芋 大根・人参	30	火			パンがゆ ツナとじゃが芋のシチュー キャベツの煮びたし	食パン ツナ・じゃが芋・人参・牛乳 キャベツ・玉ねぎ	パンがゆ~食パン ツナとじゃが芋のシチュー キャベツの煮びたし	食パン ツナ・じゃが芋・人参・牛乳 キャベツ・玉ねぎ
17	水			全がゆ 鶏大根 キャベツのお浸し 麩のすまし汁	米 鶏肉・大根・人参 キャベツ・きゅうり 麩	全がゆ~軟飯 鶏大根 キャベツのお浸し 麩のすまし汁	米 鶏肉・大根・人参 キャベツ・きゅうり 麩	31	水			スパゲティ煮 さつま芋の甘煮 ほうれん草のスープ	スパゲティ・麩 玉ねぎ・人参・ピーマン さつま芋 ほうれん草	スパゲティ煮 さつま芋の甘煮 ほうれん草のスープ	スパゲティ・麩 玉ねぎ・人参・ピーマン さつま芋 ほうれん草

*材料購入の関係上、多少の変更はご了承願います。

*献立の「軟飯・お粥・つぶし粥」に使用しているお米は、国内産米となっています。

*保育園ではいろいろな食材を使用しております。献立表の材料名もご覧いただき、食べたことがない食材は事前にご家庭でもお試しいただき、ようお願い申し上げます。