



# 2024年6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	土			全がゆ 高野豆腐の煮つけ 野菜のスープ	米 高野豆腐 玉ねぎ・キャベツ	全がゆ~軟飯 高野豆腐の煮つけ 野菜のスープ	米 高野豆腐 玉ねぎ・キャベツ	17	月			全がゆ 鶏肉の煮物 スパゲティ煮 長ねぎのスープ	米 鶏肉 スパゲティ・きゅうり・人参 長ねぎ	全がゆ~軟飯 鶏肉の煮物 スパゲティ煮 わかめと長ねぎのスープ	米 鶏肉 スパゲティ・きゅうり・人参 長ねぎ・わかめ
3	月			全がゆ チキンシチュー ツナ煮	米 鶏肉・じゃが芋・玉ねぎ 人参・牛乳 ツナ・ほうれん草	全がゆ~軟飯 チキンシチュー ツナ煮	米 鶏肉・じゃが芋・玉ねぎ 人参・牛乳 ツナ・ほうれん草	18	火			全がゆ カレイの煮つけ 野菜の煮物 豆腐の味噌汁	米 カレイ キャベツ・きゅうり 豆腐	全がゆ~軟飯 カレイの煮つけ ひじきと野菜の煮物 豆腐の味噌汁	米 カレイ キャベツ・きゅうり 豆腐
4	火			全がゆ 鮭の煮物 人参の甘煮 大根と小松菜の味噌汁	米 鮭 人参 大根・小松菜	全がゆ~軟飯 鮭の煮物 人参の甘煮 大根と小松菜の味噌汁	米 鮭 人参 大根・小松菜	19	水			全がゆ じゃが芋煮 キャベツのお浸し 麩のすまし汁	米 高野豆腐・じゃが芋・玉ねぎ・人参 キャベツ・もやし 麩	全がゆ~軟飯 肉じゃが キャベツの磯香煮 麩のすまし汁	米 豚肉・高野豆腐・じゃが芋・玉ねぎ・人参 キャベツ・もやし・海苔・かつお節 麩
5	水			全がゆ 高野豆腐と玉ねぎの煮物 三色お浸し 麩のすまし汁	米 高野豆腐・玉ねぎ ほうれん草・もやし・人参 麩	全がゆ~軟飯 高野豆腐と豚肉の煮物 三色お浸し 麩のすまし汁	米 豚肉・高野豆腐・玉ねぎ ほうれん草・もやし・人参 麩	20	木			パンがゆ 緑黄色野菜のシチュー 人参の甘煮	食パン 鶏肉・ブロッコリー かぼちゃ・玉ねぎ・牛乳 人参	パンがゆ~食パン 緑黄色野菜のシチュー 人参の甘煮	食パン 鶏肉・ブロッコリー かぼちゃ・玉ねぎ・牛乳 人参
6	木			パンがゆ 鶏肉と野菜のトマト煮 じゃが芋の煮物 チンゲン菜のスープ 味噌煮込みうどん	食パン 鶏肉・トマト・玉ねぎ・人参 じゃが芋 チンゲン菜 うどん・もやし・麩 人参・長ねぎ 小松菜・納豆	パンがゆ~食パン 鶏肉と野菜のトマト煮 じゃが芋の煮物 チンゲン菜のスープ 味噌煮込みうどん	食パン 鶏肉・トマト・玉ねぎ・人参 じゃが芋 チンゲン菜 うどん・もやし・麩 人参・長ねぎ 小松菜・納豆	21	金			全がゆ 白身魚とピーマンの煮物 さつま芋の甘煮 マカロニスープ	米 カレイ・ピーマン さつま芋 マカロニ	全がゆ~軟飯 豚肉とピーマンの煮物 さつま芋の甘煮 マカロニスープ	米 豚肉・ピーマン さつま芋 マカロニ
7	金			全がゆ 納豆煮	米 納豆	全がゆ~軟飯 納豆煮	米 納豆	22	土			全がゆ 高野豆腐のあんかけ煮 野菜のすまし汁	米 高野豆腐・大根 玉ねぎ・キャベツ	全がゆ~軟飯 高野豆腐のあんかけ煮 野菜のすまし汁	米 高野豆腐・大根 玉ねぎ・キャベツ
8	土			全がゆ 鶏肉と野菜の煮物 さつま芋のすまし汁	米 鶏肉・人参・玉ねぎ さつま芋	全がゆ~軟飯 鶏肉と野菜の煮物 さつま芋のすまし汁	米 鶏肉・人参・玉ねぎ さつま芋	24	月			全がゆ 麩と野菜の煮物 切干大根煮 もやしとチンゲン菜の味噌汁	米 麩・玉ねぎ・キャベツ 切干大根・人参 もやし・チンゲン菜	全がゆ~軟飯 豚肉と野菜の煮物 切干大根煮 もやしとチンゲン菜の味噌汁	米 豚肉・玉ねぎ・キャベツ 切干大根・人参 もやし・チンゲン菜
10	月			全がゆ 麩のシチュー マカロニ煮	米 麩・玉ねぎ 人参・牛乳 マカロニ・きゅうり	全がゆ~軟飯 ポークケチャップシチュー マカロニ煮	米 豚肉・麩・玉ねぎ 人参・牛乳 マカロニ・きゅうり	25	火			全がゆ スープパスタ 人参の甘煮	スパゲティ・高野豆腐 玉ねぎ・ピーマン 人参	全がゆ~軟飯 スープケチャップパスタ 人参の甘煮	米 スパゲティ・高野豆腐 玉ねぎ・ピーマン 人参
11	火			全がゆ 鶏肉の煮物 切干大根煮 じゃが芋と玉ねぎの味噌汁	米 鶏肉 切干大根・人参 じゃが芋・玉ねぎ	全がゆ~軟飯 鶏肉の煮物 切干大根煮 じゃが芋と玉ねぎの味噌汁	米 鶏肉 切干大根・人参 じゃが芋・玉ねぎ	26	水			全がゆ 豆腐の煮物 ほうれん草のお浸し 麩のすまし汁	米 豆腐・長ねぎ ほうれん草・人参 麩	全がゆ~軟飯 麻婆豆腐 ほうれん草のお浸し 麩のすまし汁	米 豚肉・豆腐・長ねぎ ほうれん草・人参 麩
12	水			全がゆ 豆腐のそぼろ煮 野菜のお浸し 白菜のすまし汁	米 豆腐・鶏肉・玉ねぎ キャベツ・チンゲン菜・人参 白菜	全がゆ~軟飯 豆腐のそぼろ煮 野菜のお浸し 白菜のすまし汁	米 豆腐・鶏肉・玉ねぎ キャベツ・チンゲン菜・人参 白菜	27	木			全がゆ カレイのトマト煮 野菜の煮物 いんげんのスープ	米 カレイ・トマト キャベツ・玉ねぎ・人参 いんげん	全がゆ~軟飯 カレイのトマト煮 ひじきと野菜の煮物 いんげんのスープ	米 カレイ・トマト ひじき・キャベツ・玉ねぎ・人参 いんげん
13	木			煮込みうどん かぼちゃの甘煮	うどん・麩 もやし・人参 かぼちゃ	煮込みうどん かぼちゃの甘煮	うどん・麩・豚肉 もやし・人参 かぼちゃ	28	金			全がゆ 鶏肉のシチュー ビーフン煮	米 鶏肉・じゃが芋 玉ねぎ・人参・牛乳 ビーフン・きゅうり	全がゆ~軟飯 鶏肉のシチュー ビーフン煮	米 鶏肉・じゃが芋 玉ねぎ・人参・牛乳 ビーフン・きゅうり
14	金			全がゆ 高野豆腐と野菜の煮物 ほうれん草の煮ひたし なすのスープ	米 高野豆腐・玉ねぎ ほうれん草・キャベツ なす	全がゆ~軟飯 高野豆腐と野菜の煮物 ほうれん草の煮ひたし なすのスープ	米 豚肉・高野豆腐・玉ねぎ ほうれん草・キャベツ なす	29	土			全がゆ 高野豆腐の煮物 野菜のスープ	米 高野豆腐 長ねぎ・もやし・人参	全がゆ~軟飯 高野豆腐の煮物 野菜のスープ	米 高野豆腐 長ねぎ・もやし・人参
15	土			全がゆ カレイの煮つけ 麩と玉ねぎのすまし汁	米 カレイ 麩・玉ねぎ	全がゆ~軟飯 カレイの煮つけ 麩と玉ねぎのすまし汁	米 カレイ 麩・玉ねぎ								



YASUDA Co.Ltd

\*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・全粥・つぶし粥」に使用しているお米は、国内産です。  
 \*保育園では色々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お試し下さい。