

令和7年5月 離乳食献立表

とのがや保育園

日	曜	ごっくん・中期	もぐもぐ・後期
1	木	おかゆ 鶏ひき肉とたまねぎの煮物 さつまいものマッシュ キャベツとにんじんのスープ 麦茶	
2	金	おかゆ 豆腐の鶏そぼろあんかけ ほうれん草とにんじんの和え物 だいこんと葉ねぎのスープ 麦茶	
3	土	憲法記念日	
5	月	子どもの日	
6	火	振替休日	
7	水	おかゆ ブロッコリーの鶏そぼろ煮 かぼちゃの煮物 にんじんとたまねぎのスープ 麦茶	
8	木	おかゆ カレイの煮つけ じゃがいもとにんじんとたまねぎの煮物 かぶと葉ねぎのスープ 麦茶	
9	金	おかゆ 鶏ひき肉とにんじんの煮物 さつまいものマッシュ 豆腐と小松菜のスープ 麦茶	
10	土	おかゆ 鶏ひき肉とじゃがいもの煮物 豆腐とたまねぎの和え物 ほうれん草とにんじんのスープ 麦茶	
12	月	おかゆ かぼちゃの鶏そぼろあんかけ キャベツとにんじんの和え物 じゃがいもとたまねぎのスープ 麦茶	
13	火	おかゆ サケの煮つけ にんじんの鶏そぼろあんかけ お麴と小松菜のスープ 麦茶	
14	水	おかゆ キャベツの鶏そぼろ煮 さつまいもとたまねぎの煮物 かぼちゃとにんじんのスープ 麦茶	
15	木	煮うどん（鶏ひき肉・にんじん・葉ねぎ） じゃがいもマッシュ ほうれん草とたまねぎの和え物 麦茶	
16	金	おかゆ タラの煮つけ 小松菜とにんじんの豆腐和え さつまいものスープ 麦茶	

令和7年5月 離乳食献立表

とのがや保育園

日	曜	ごっくん・中期	もぐもぐ・後期
17	土	おかゆ 鶏ひき肉とにんじんの煮物 かぼちゃの煮物 キャベツと豆腐のスープ 麦茶	
19	月	おかゆ 鶏ひき肉とたまねぎの煮物 さつまいものマッシュ キャベツとにんじんのスープ 麦茶	
20	火	おかゆ 鶏ひき肉とにんじんの煮物 さつまいものマッシュ 豆腐と小松菜のスープ 麦茶	
21	水	おかゆ カレイの煮つけ じゃがいもとにんじんとたまねぎの煮物 かぶと葉ねぎのスープ 麦茶	
22	木	おかゆ ブロッコリーの鶏そぼろ煮 かぼちゃの煮物 にんじんとたまねぎのスープ 麦茶	
23	金	おかゆ カレイの豆腐あんかけ ほうれん草とにんじんの和え物 かぼちゃとたまねぎのスープ 麦茶	
24	土	おかゆ 鶏ひき肉とじゃがいもの煮物 豆腐とたまねぎの和え物 ほうれん草とにんじんのスープ 麦茶	
26	月	おかゆ かぼちゃの鶏そぼろあんかけ キャベツとにんじんの和え物 じゃがいもとたまねぎのスープ 麦茶	
27	火	おかゆ サケの煮つけ にんじんの鶏そぼろあんかけ お麴と小松菜のスープ 麦茶	
28	水	おかゆ キャベツの鶏そぼろ煮 さつまいもとたまねぎの煮物 かぼちゃとにんじんのスープ 麦茶	
29	木	煮うどん（鶏ひき肉・にんじん・葉ねぎ） じゃがいもマッシュ ほうれん草とたまねぎの和え物 麦茶	
30	金	おかゆ タラの煮つけ 小松菜とにんじんの豆腐和え さつまいものスープ 麦茶	
31	土	おかゆ 鶏ひき肉とにんじんの煮物 かぼちゃの煮物 キャベツと豆腐のスープ 麦茶	

☆初めて食べる食材は、必ずご家庭で食べさせてください。材料は献立表を参照してください。
 ☆離乳食の進め方や形態は月齢のみを目安とせず、子どもの成長やペースに合わせて進めていきます。
 ☆離乳食の相談など、お気軽に給食室へ声をかけてください。