

令和6年5月 離乳食献立表

日	曜	ごっくん・中期	もぐもぐ・後期	かみかみ期・完了
1	水	おかゆ さけの煮物 ほうれん草とにんじんの和え物 かぶと葉ねぎのスープ	おかゆ さけのみそ煮 ほうれん草とにんじんの和え物 かぶと葉ねぎとしめじのスープ	ごはん さけのみそ煮 ほうれん草とにんじんと卵の和え物 かぶと葉ねぎとしめじのスープ
			かぼちゃ蒸しパン(卵・乳抜き) コーンスープ	かぼちゃ蒸しパン コーンスープ
2	木	おかゆ 豆腐のとりそぼろがけ かぼちゃとたまねぎの煮物 お麩と小松菜のスープ	おかゆ 豆腐のとりそぼろがけ かぼちゃとたまねぎときゅうりの和え物 お麩と小松菜の薄味噌汁	ごはん 豆腐のとりそぼろがけ かぼちゃとたまねぎときゅうりの和え物 お麩と小松菜の薄味噌汁
			青のりがゆ さつまいものスープ	青のりごはん さつまいものスープ
3	金	憲法記念日		
4	土	みどりの日		
6	月	振替休日		
7	火	おかゆ 鶏団子の煮物 にんじんとほうれん草の和え物 たまねぎとさつまいものスープ	おかゆ 鶏団子のコーンがけ にんじんとほうれん草ともやしの和え物 たまねぎとさつまいもの薄味噌汁	ごはん 鶏団子のコーンがけ にんじんとほうれん草ともやしの和え物 たまねぎとさつまいもとにらの薄味噌汁
			蒸しパン(卵・乳抜き) ブロッコリーのスープ	蒸しパン ブロッコリーのスープ
8	水	煮うどん (鶏ひき肉・小松菜・根深ネギ) かぶの煮物 かぼちゃの煮物	煮うどん (鶏ひき肉・小松菜・根深ネギ) かぶといんげんの煮物 かぼちゃの煮物	煮うどん (鶏ひき肉・小松菜・根深ネギ) かぶといんげんの煮物 かぼちゃの煮物
			きなこがゆ ほうれん草のスープ	きなこごはん ほうれん草のスープ
9	木	おかゆ 鶏ひき肉と豆腐の煮物 キャベツとほうれん草の和え物 さつまいもとたまねぎのスープ	おかゆ 鶏ひき肉と豆腐としめじの煮物 キャベツとほうれん草とえのきの和え物 さつまいもとたまねぎとごぼうの薄味噌汁	ごはん 鶏ひき肉と豆腐としめじの煮物 キャベツとほうれん草とえのきの和え物 さつまいもとたまねぎとごぼうと油揚げの薄味噌汁
			さけがゆ わかめスープ	さけごはん わかめスープ
10	金	おかゆ たら煮つけ かぼちゃの煮物 にんじんと小松菜のスープ	おかゆ たら煮つけ かぼちゃときゅうりともやしの和え物 にんじんとチンゲン菜の薄味噌汁	ごはん たら煮つけ かぼちゃときゅうりともやしの和え物 にんじんとチンゲン菜とまいたけの薄味噌汁
			ぶたがゆ キャベツのスープ	ぶたごはん キャベツのスープ
11	土	おかゆ 鶏団子の煮物 ブロッコリーとにんじんの和え物 じゃがいもとたまねぎのスープ	おかゆ 鶏団子の煮物 ブロッコリーとにんじんの和え物 じゃがいもとたまねぎとわかめの薄味噌汁	ごはん 鶏団子の煮物 ブロッコリーとにんじんの和え物 じゃがいもとたまねぎとわかめの薄味噌汁
			おたのしみおやつ	おたのしみおやつ
13	月	おかゆ じゃがいもの鶏そぼろ煮 キャベツとにんじんの和え物 ほうれん草とたまねぎのスープ	おかゆ じゃがいもの鶏そぼろ煮 キャベツとにんじんときゅうりの和え物 ほうれん草とたまねぎのスープ	ごはん じゃがいもの鶏そぼろ煮 キャベツとにんじんときゅうりの和え物 ほうれん草とたまねぎと卵のスープ
			のりがゆ かぼちゃの薄味噌汁	のりごはん かぼちゃの薄味噌汁
14	火	おかゆ かわいいのみそ煮 にんじんとさつまいもの煮物 豆腐と葉ねぎのスープ	おかゆ かわいいのみそ煮 にんじんとさつまいものごぼうの煮物 豆腐と葉ねぎとえのきのスープ	ごはん かわいいのみそ煮 にんじんとさつまいものごぼうの煮物 豆腐と葉ねぎとえのきのスープ
			おかがゆ お麩の薄味噌汁	おかがごはん お麩の薄味噌汁
15	水	おかゆ 鶏団子の煮物 じゃがいものマッシュ キャベツとたまねぎのスープ	おかゆ 鶏団子の煮物 じゃがいものマッシュ キャベツとたまねぎの薄味噌汁	ごはん 鶏団子の煮物 じゃがいものマッシュ キャベツとたまねぎと油揚げの薄味噌汁
			コーンケーキ(卵・乳抜き) ブロッコリーのスープ	コーンケーキ ブロッコリーのスープ
16	木	煮うどん (鶏ひき肉・ほうれん草) ブロッコリーの和え物 さつまいもとにんじんの煮物	煮うどん (鶏ひき肉・ほうれん草・コーン) チンゲン菜ともやしとえのきの和え物 さつまいもとにんじんの煮物	煮うどん (鶏ひき肉・ほうれん草・コーン) チンゲン菜ともやしとえのきの和え物 さつまいもとにんじんの煮物
			ぶたがゆ わかめスープ	ぶたごはん わかめスープ

☆始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。

令和6年5月 離乳食献立表

日	曜	ごっくん・中期	もぐもぐ・後期	かみかみ期・完了
17	金			飲むヨーグルト
		おかゆ 鶏団子のにんじんソース ブロッコリーとたまねぎの和え物 かぼちゃと葉ねぎのスープ	おかゆ 鶏団子のにんじんソース ブロッコリーとたまねぎとえのきの和え物 かぼちゃと葉ねぎともやしの薄味噌汁 さつまいもがゆ 豆腐のスープ	ごはん 鶏団子のにんじんソース ブロッコリーとたまねぎとえのきの和え物 かぼちゃと葉ねぎともやしの薄味噌汁 さつまいもごはん 豆腐のスープ
18	土			牛乳
		おかゆ 豆腐のとりそぼろがけ かぼちゃとたまねぎの煮物 お麩と小松菜のスープ	おかゆ 豆腐のとりそぼろがけ かぼちゃとたまねぎときゅうりの和え物 お麩と小松菜の薄味噌汁 おたのしみおやつ	ごはん 豆腐のとりそぼろがけ かぼちゃとたまねぎときゅうりの和え物 お麩と小松菜の薄味噌汁 おたのしみおやつ
20	月			飲むヨーグルト
		おかゆ 鶏ひき肉と豆腐の煮物 キャベツとほうれん草の和え物 さつまいもとたまねぎのスープ	おかゆ 鶏ひき肉と豆腐としめじの煮物 キャベツとほうれん草とえのきの和え物 さつまいもとたまねぎとごぼうの薄味噌汁 のりがゆ ジャガイモのスープ	ごはん 鶏ひき肉と豆腐としめじの煮物 キャベツとほうれん草とえのきの和え物 さつまいもとたまねぎとごぼうと油揚げの薄味噌汁 のりごはん ジャガイモのスープ
21	火			牛乳
		おかゆ さけの煮物 ほうれん草とにんじんの和え物 かぶと葉ねぎのスープ	おかゆ さけのみそ煮 ほうれん草とにんじんの和え物 かぶと葉ねぎとしめじのスープ しらすがゆ 小松菜の薄味噌汁	ごはん さけのみそ煮 ほうれん草とにんじんと卵の和え物 かぶと葉ねぎとしめじのスープ しらすごはん 小松菜の薄味噌汁
22	水			飲むヨーグルト
		煮うどん (鶏ひき肉・小松菜・根深ネギ) かぶの煮物 かぼちゃの煮物	煮うどん (鶏ひき肉・小松菜・根深ネギ) かぶといんげんの煮物 かぼちゃの煮物 コーンがゆ ブロッコリーのスープ	煮うどん (鶏ひき肉・小松菜・根深ネギ) かぶといんげんの煮物 かぼちゃの煮物 コーンごはん ブロッコリーのスープ
23	木			牛乳
		おかゆ たら煮つけ かぼちゃの煮物 にんじんと小松菜のスープ	おかゆ たら煮つけ かぼちゃときゅうりともやしの和え物 にんじんとチンゲン菜の薄味噌汁 ぶたがゆ えのきのスープ	ごはん たら煮つけ かぼちゃときゅうりともやしの和え物 にんじんとチンゲン菜とまいたけの薄味噌汁 ぶたごはん えのきのスープ
24	金			飲むヨーグルト
		にんじんがゆ 豆腐とねぎの鶏そぼろあんかけ さつまいもの煮物 キャベツとたまねぎのスープ	にんじんがゆ 豆腐とねぎの鶏そぼろあんかけ きゅうりともやしの和え物 キャベツとたまねぎのスープ かぼちゃ蒸しパン(卵・乳抜き) ほうれん草のスープ	にんじんごはん 豆腐とねぎの鶏そぼろあんかけ きゅうりともやしの和え物 キャベツとたまねぎのスープ かぼちゃ蒸しパン ほうれん草のスープ
25	土			牛乳
		おかゆ 鶏団子の煮物 ブロッコリーとにんじんの和え物 じゃがいもとたまねぎのスープ	おかゆ 鶏団子の煮物 ブロッコリーとにんじんの和え物 じゃがいもとたまねぎとわかめの薄味噌汁 おたのしみおやつ	ごはん 鶏団子の煮物 ブロッコリーとにんじんの和え物 じゃがいもとたまねぎとわかめの薄味噌汁 おたのしみおやつ
27	月			飲むヨーグルト
		おかゆ ジャガイモの鶏そぼろ煮 キャベツとにんじんの和え物 ほうれん草とたまねぎのスープ	おかゆ ジャガイモの鶏そぼろ煮 キャベツとにんじんときゅうりの和え物 ほうれん草とたまねぎのスープ おかがゆ かぼちゃの薄味噌汁	ごはん ジャガイモの鶏そぼろ煮 キャベツとにんじんときゅうりの和え物 ほうれん草とたまねぎと卵のスープ おかがごはん かぼちゃの薄味噌汁
28	火			牛乳
		おかゆ かわいいのみそ煮 にんじんとさつまいもの煮物 豆腐と葉ねぎのスープ	おかゆ かわいいのみそ煮 にんじんとさつまいものごぼうの煮物 豆腐と葉ねぎとえのきのスープ ぶたがゆ もやしの薄味噌汁	ごはん かわいいのみそ煮 にんじんとさつまいものごぼうの煮物 豆腐と葉ねぎとえのきのスープ ぶたごはん もやしの薄味噌汁
29	水			飲むヨーグルト
		おかゆ 鶏団子の煮物 じゃがいものマッシュ キャベツとたまねぎのスープ	おかゆ 鶏団子の煮物 じゃがいものマッシュ キャベツとたまねぎの薄味噌汁 にんじんがゆ コーンスープ	ごはん 鶏団子の煮物 じゃがいものマッシュ キャベツとたまねぎと油揚げの薄味噌汁 にんじんごはん コーンスープ
30	木			牛乳
		煮うどん (鶏ひき肉・ほうれん草) ブロッコリーの和え物 さつまいもとにんじんの煮物	煮うどん (鶏ひき肉・ほうれん草・コーン) チンゲン菜ともやしとえのきの和え物 さつまいもとにんじんの煮物 小松菜がゆ 豆腐の薄味噌汁	煮うどん (鶏ひき肉・ほうれん草・コーン) チンゲン菜ともやしとえのきの和え物 さつまいもとにんじんの煮物 小松菜ごはん 豆腐の薄味噌汁
31	金			飲むヨーグルト
		おかゆ 鶏団子のにんじんソース ブロッコリーとたまねぎの和え物 かぼちゃと葉ねぎのスープ	おかゆ 鶏団子のにんじんソース ブロッコリーとたまねぎとえのきの和え物 かぼちゃと葉ねぎともやしの薄味噌汁 わかめがゆ さつまいものスープ	ごはん 鶏団子のにんじんソース ブロッコリーとたまねぎとえのきの和え物 かぼちゃと葉ねぎともやしの薄味噌汁 わかめごはん さつまいものスープ

☆始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。