

2019年 5月 離乳食献立表 アップルナースリー保育園

		前期	中期	後期 完了期
7	火	10倍粥、豆腐煮、 じゃが芋煮、すまし汁	5倍粥、豆腐煮、 じゃが芋煮、すまし汁	軟飯、厚焼き玉子、 ジャーマンポテト、わかめスープ
8	水	10倍粥、魚の煮付け、 ほうれん草の煮浸し、すまし汁	5倍粥、魚の煮付け、 ほうれん草の煮浸し、すまし汁	軟飯、さわらの味噌照り焼き、 ほうれん草と大根の和え物、すまし汁
9	木	10倍粥、豚肉の煮物、 小松菜の煮浸し、すまし汁	5倍粥、豚肉の煮物、 小松菜の煮浸し、すまし汁	あんかけ焼きそば、小松菜ともやしの ナムル、トマト、中華スープ
10	金	10倍粥、豚肉と大根の旨煮、 ブロッコリーの煮浸し、みそ汁	5倍粥、豚肉と大根の旨煮、 ブロッコリーの煮浸し、みそ汁	軟飯、豚肉と大根の旨煮、 ブロッコリーのおかかかえ、みそ汁
11・25	土	10倍粥、鶏肉の旨煮、 チンゲン菜の煮浸し、みそ汁	5倍粥、鶏肉の旨煮、 チンゲン菜の煮浸し、みそ汁	軟飯、鶏肉の甘辛煮、 チンゲン菜のお浸し、みそ汁
13	月	10倍粥、豚肉の煮物、 ほうれん草の煮浸し、みそ汁	5倍粥、豚肉の煮物、 ほうれん草の煮浸し、みそ汁	軟飯、豚肉のニラ炒め、 ほうれん草のしらす和え、みそ汁
14	火	10倍粥、鶏肉と白菜の旨煮、 大根煮、すまし汁	5倍粥、鶏肉と白菜の旨煮、 大根煮、すまし汁	軟飯、鶏肉の八宝菜、 大根のゆかり和え、中華スープ
15	水	10倍粥、魚の煮付け、 ブロッコリーの煮浸し、すまし汁	5倍粥、魚の煮付け、 ブロッコリーの煮浸し、すまし汁	ロールパン、タラのカラフル焼き、 ひじきサラダ、卵スープ
16	木	10倍粥、鶏肉の煮物、 野菜煮、すまし汁	5倍粥、鶏肉の煮物、 野菜煮、すまし汁	軟飯、鶏肉のごま味噌焼き、 きゅうりとわかめの酢の物、すまし汁
17	金	10倍粥、豚肉とじゃが芋の煮物、 キャベツの煮浸し、すまし汁	5倍粥、豚肉とじゃが芋の煮物、 キャベツの煮浸し、すまし汁	カレーライス、キャベツとりんごのサラダ、 トマト、コンソメスープ
18	土	10倍粥、魚の煮付け、 ほうれん草の煮浸し、みそ汁	5倍粥、魚の煮付け、 ほうれん草の煮浸し、みそ汁	軟飯、タラの煮付け、 ほうれん草のお浸し、みそ汁
20	月	10倍粥、豆腐煮、 野菜煮、すまし汁	5倍粥、豆腐煮、 野菜煮、すまし汁	軟飯、厚揚げと豚ひき肉の中華炒め、 春雨サラダ、中華スープ
21	火	10倍粥、鶏肉と大根の煮物、 ほうれん草の煮浸し、みそ汁	5倍粥、鶏肉と大根の煮物、 ほうれん草の煮浸し、みそ汁	納豆ご飯、炒り鶏、 ほうれん草ときのこのお浸し、みそ汁
22	水	10倍粥、魚の煮浸し、 チンゲン菜の煮浸し、すまし汁	5倍粥、魚の煮浸し、 チンゲン菜の煮浸し、すまし汁	グリンピースご飯、鮭の塩焼き、 チンゲン菜と卵の炒め物、すまし汁
23	木	10倍粥、豚肉の旨煮、 ブロッコリーの煮浸し、すまし汁	5倍粥、豚肉の旨煮、 ブロッコリーの煮浸し、すまし汁	スパゲティナポリタン、ブロッコリー サラダ、さつま芋の甘煮、コンソメスープ
24	金	10倍粥、鶏肉の煮物、 小松菜の煮浸し、みそ汁	5倍粥、鶏肉の煮物、 小松菜の煮浸し、みそ汁	軟飯、鶏肉の照り焼き、 小松菜の煮浸し、みそ汁
27	月	10倍粥、豚肉の旨煮、 大根煮、みそ汁	5倍粥、豚肉の旨煮、 大根煮、みそ汁	軟飯、豚肉と野菜のケチャップ炒め、 切干大根とベーコン煮、みそ汁
28	火	10倍粥、鶏肉の煮物、 キャベツの煮浸し、すまし汁	5倍粥、鶏肉の煮物、 キャベツの煮浸し、すまし汁	軟飯、鶏のから揚げ、 アスパラサラダ、コンソメスープ
29	水	10倍粥、魚の煮付け、 ブロッコリーの煮浸し、すまし汁	5倍粥、魚の煮付け、 ブロッコリーの煮浸し、すまし汁	軟飯、カジキの野菜あんかけ、 ブロッコリーの胡麻和え、すまし汁
30	木	10倍粥、豚肉とキャベツの旨煮、 チンゲン菜の煮浸し、みそ汁	5倍粥、豚肉とキャベツの旨煮、 チンゲン菜の煮浸し、みそ汁	軟飯、豚肉のスタミナ炒め、 チンゲン菜の和え物、みそ汁
31	金	10倍粥、豆腐煮、 大根煮、すまし汁	5倍粥、豆腐煮、 大根煮、すまし汁	野菜たっぷりマーボー丼、 コロコロサラダ、トマト、中華スープ

* 食材の都合により献立を変更する場合があります。ご了承ください。

* 個人に合った食材・大きさに刻み提供します。

* 昼食は果物が付きます。

* アレルギーのある子には除去・代替食品を使用します。

卵→タンパク質(肉・魚・大豆等) 牛乳を含む献立・菓子類→ミルクノンウエハース・ミルクノンビスケット等

