

2021年 5月 離乳食献立表 アップルナーズリー保育園

		前期	中期	後期・完了期
1・15・29	土	10倍粥、鶏肉の煮物、 チンゲンサイの煮浸し、みそ汁	5倍粥、鶏肉の煮物、 チンゲンサイの煮浸し、みそ汁	軟飯、鶏肉の甘辛煮、 チンゲン菜のお浸し、みそ汁
6	木	10倍粥、豆腐の煮物、 じゃが芋煮、すまし汁	5倍粥、豆腐の煮物、 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
7	金	10倍粥、魚の煮つけ、 ブロッコリーの煮浸し、みそ汁	5倍粥、魚の煮つけ、 ブロッコリーの煮浸し、みそ汁	軟飯、サワラのみそ照り焼き、 ブロッコリーのおかか和え、みそ汁
8・22	土	10倍粥、魚の煮つけ、 ほうれん草の煮浸し、みそ汁	5倍粥、魚の煮つけ、 ほうれん草の煮浸し、みそ汁	軟飯、鮭の煮つけ、 ほうれん草のお浸し、みそ汁
10	月	10倍粥、豆腐の旨煮、 ブロッコリーの煮浸し、すまし汁	5倍粥、豆腐の旨煮、 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
11	火	10倍粥、鶏肉の煮物、 野菜煮浸し、すまし汁	5倍粥、鶏肉の煮物、 野菜煮浸し、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
12	水	10倍粥、魚の煮つけ、 チンゲン菜の煮浸し、すまし汁	5倍粥、魚の煮つけ、 チンゲン菜の煮浸し、すまし汁	たけのこご飯、鮭の塩焼き、 チンゲン菜と卵の炒め物、すまし汁
13	木	10倍粥、鶏肉の煮物、 ほうれん草の煮浸し、みそ汁	5倍粥、鶏肉の煮物、 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
14	金	10倍粥、豚肉の煮物、 野菜煮、すまし汁	5倍粥、豚肉の煮物、 野菜煮、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
17	月	10倍粥、豚肉の煮物、 野菜の煮浸し、みそ汁	5倍粥、豚肉の煮物、 野菜の煮浸し、みそ汁	軟飯、豚肉のスタミナ炒め、 春雨サラダ、みそ汁
18	火	10倍粥、鶏肉の煮物、 大根の煮浸し、すまし汁	5倍粥、鶏肉の煮物、 大根の煮浸し、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
19	水	10倍粥、魚の煮つけ、 ブロッコリーの煮浸し、すまし汁	5倍粥、魚の煮つけ、 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、コンソメスープ
20	木	10倍粥、豚肉の煮物、 チンゲン菜の煮浸し、すまし汁	5倍粥、豚肉の煮物、 チンゲン菜の煮浸し、すまし汁	軟飯、回鍋肉、 チンゲン菜の和え物、すまし汁
21	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
24	月	10倍粥、豚肉の煮物、 野菜の煮浸し、みそ汁	5倍粥、豚肉の煮物、 野菜の煮浸し、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の煮物、みそ汁
25	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
26	水	10倍粥、魚の煮つけ、 ブロッコリーの煮浸し、すまし汁	5倍粥、魚の煮つけ、 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
27	木	10倍粥、豚肉と白菜の旨煮、 さつま芋煮、すまし汁	5倍粥、豚肉と白菜の旨煮、 さつま芋煮、すまし汁	あんかけ焼きそば、小松菜ともやしのナムル、 ふかし芋、卵スープ
28	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、中華スープ
31	月	10倍粥、豚肉と大根の旨煮、 小松菜の煮浸し、すまし汁	5倍粥、豚肉と大根の旨煮、 小松菜の煮浸し、すまし汁	軟飯、豚肉と大根の旨煮、 小松菜の和え物、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

