

令和5年6月離乳食献立表



令和5年6月離乳午前食献立表



日付		曜	初 期 食	
1	15/29	木	①つぶし粥 ②野菜スープ キャベツ	野菜マッシュ ③小松菜 ④人参
2	16/30	金	①つぶし粥 ②野菜スープ じゃがいも	野菜マッシュ ③玉ねぎ ④キャベツ
3	17	土	①つぶし粥 ②野菜スープ 玉ねぎ	野菜マッシュ ③人参 ④大根
5	19	月	①つぶし粥 ②野菜スープ 人参	野菜マッシュ ③白菜 ④チングン菜
6	20	火	①つぶし粥 ②野菜スープ 玉ねぎ	野菜マッシュ ③小松菜 ④南瓜
7	21	水	①つぶし粥 ②野菜スープ じゃが芋	野菜マッシュ ③キャベツ ④小松菜
8	22	木	①つぶし粥 ②野菜スープ 小松菜	野菜マッシュ ③白菜 ④人参
9	23	金	①つぶし粥 ②野菜スープ 玉ねぎ	野菜マッシュ ①かぶ ④いんげん
10	24	土	①つぶし粥 ②野菜スープ 白菜	野菜マッシュ ③玉ねぎ ④さつまいも
12	26	月	①つぶし粥 ②野菜スープ さつまいも	野菜マッシュ ③人参 ④白菜
13	27	火	①つぶし粥 ②野菜スープ 玉ねぎ	野菜マッシュ ③キャベツ ④じゃがいも
☆	28	水	①つぶし粥 ②野菜スープ キャベツ	野菜マッシュ ③人参 ④きゅうり

日付		曜	午 前 食	
			中期前半	中期後半
			後 期 食	
1	15/29	木	①5分がゆ ②キャベツのみぞ汁 ③鶏挽肉と人参煮 ④小松菜煮	①全がゆ ②キャベツのみぞ汁 ③鶏挽肉と人参煮 ④小松菜煮
2	16/30	金	①パンがゆ ②じゃが芋スープ ③人参玉ねぎそぼろ煮 ④キャベツ煮	①トースト ②じゃが芋スープ ③人参玉ねぎそぼろ煮 ④キャベツ煮
3	17	土	①煮込みうどん（鶏ひき肉・人参） ②大根の挽肉あん	①煮込みうどん（鶏ひき肉・人参） ②大根の挽肉あん
5	19	月	①5分かゆ ②清汁（チングン菜） ③白身魚煮 ④大根と人参煮	①全がゆ ②清汁（チングン菜） ③白身魚煮 ④大根と人参煮
6	20	火	①5分がゆ ②南瓜のみぞ汁 ③鶏挽肉と人参煮 ④トマト煮	①全がゆ ②南瓜のみぞ汁 ③鶏挽肉と人参煮 ④トマト煮
7	21	水	①5分かゆ ②じゃが芋のすまし汁 ③野菜のそぼろ煮 ④コーンと人参煮	①全がゆ ②じゃが芋のすまし汁 ③野菜のそぼろ煮 ④コーンと人参煮
8	22	木	①5分がゆ ②白菜のみぞ汁 ③人参としらす煮 ④小松菜とコーン煮	①全がゆ ②白菜のみぞ汁 ③人参としらす煮 ④小松菜とコーン煮
9	23	金	①5分がゆ②玉ねぎスープ ②豆腐煮 ③野菜煮	①全がゆ②玉ねぎスープ ②豆腐煮 ③野菜煮
10	24	土	①にゅうめん（人参・玉葱） ②鶏そぼろとキャベツ煮 ③さつま芋煮	①にゅうめん（人参・玉葱） ②鶏そぼろとキャベツ煮 ③さつま芋煮
12	26	月	①5分がゆ ②さつま芋のみぞ汁 ③白身魚とコーン煮 ④白菜と人参煮	①全がゆ ②さつま芋のみぞ汁 ③白身魚とコーン煮 ④白菜と人参煮
13	27	火	①5分がゆ ②玉ねぎのスープ ③じゃが芋のそぼろあん ④もやしと人参煮	①全がゆ ②玉ねぎのスープ ③じゃが芋と人参のそぼろあん ④もやしと人参煮
☆	28	水	①5分がゆ②キャベツのスープ ③鶏肉のあんかけ ④人参きゅうり煮	①全がゆ②キャベツのスープ ③鶏肉のあんかけ ④人参きゅうり煮
14	☆	水	①5分がゆ ②キャベツスープ ③野菜そぼろ煮 ④ブロッコリー煮	①全がゆ ②キャベツスープ ③野菜そぼろ煮 ④ブロッコリー煮
☆材料の都合により献立を変更することがあります				

14	☆	水	①つぶし粥 ②野菜スープ 玉ねぎ	野菜マッシュ ③キャベツ ④人参
----	---	---	---------------------	---------------------

☆材料の都合により献立を変更することがあります