

日付		初期食		
1 15/29	水	①つぶし粥 ②野菜スープ みつば	野菜マッシュ キャベツ 玉ねぎ	
2 30	木	①つぶし粥 ②野菜スープ ピーマン	野菜マッシュ 玉ねぎ チンゲン菜	
17/31	金	①つぶし粥 ②野菜スープ キャベツ	野菜マッシュ じゃが芋 ブロッコリー	
18	土	①つぶし粥 ②野菜スープ 人参	野菜マッシュ さつま芋 大根	
20	月	①つぶし粥 ②野菜スープ みつば	野菜マッシュ カリフラワー キャベツ	
7 21	火	①つぶし粥 ②野菜スープ 白菜	野菜マッシュ 人参 胡瓜	
8 22	水	①つぶし粥 ②野菜スープ キャベツ	野菜マッシュ じゃが芋 人参	
9 23	木	①つぶし粥 ②野菜スープ もやし	野菜マッシュ 小松菜 人参	
10 27	金	①つぶし粥 ②野菜スープ 玉ねぎ	野菜マッシュ ブロッコリー ピーマン	
11 28	土	①つぶし粥 ②野菜スープ ピーマン	野菜マッシュ じゃが芋 玉ねぎ	
13 27	月	①つぶし粥 ②野菜スープ 大根	野菜マッシュ キャベツ 玉ねぎ	
14 28	火	①つぶし粥 ②野菜スープ みつば	野菜マッシュ ピーマン 玉ねぎ	

☆お楽しみ給食☆

16	☆	木	①つぶし粥 ②野菜スープ キャベツ	野菜マッシュ ブロッコリー 南瓜
----	---	---	----------------------	---------------------

日付	曜	午前食			
		中期 前半食	中期 後半食	後期食	
1 16/29	水	①5分がゆ ②みつばのスープ ③白身魚煮 ④キャベツと玉ねぎ煮	①全がゆ ②みつばのスープ ③白身魚煮 ④キャベツと玉ねぎ煮	①軟飯 ②みつばのスープ ③白身魚のごま焼き ④キャベツ玉ねぎ煮	
2 30	木	①5分がゆ ②ピーマンのスープ ③玉ねぎのひき肉あん④チンゲン菜煮	①全がゆ ②ピーマンのスープ ③玉ねぎのひき肉あん④チンゲン菜煮	①軟飯 ②ピーマンのスープ ③玉ねぎのひき肉あん④チンゲン菜煮	
	17/31	水	①5分がゆ ②キャベツのスープ ③大豆とじゅが芋煮 ④ブロッコリー煮	①全がゆ ②キャベツのスープ ③大豆とじゅが芋煮 ④ブロッコリー煮	①軟飯 ②キャベツのスープ ③大豆とじゅが芋煮 ④ブロッコリー煮
	18	土	①煮込みうどん（大根・人参） ③豆腐煮 ④さつま芋煮	①煮込みうどん（大根・人参） ③豆腐煮 ④さつま芋煮	①煮込みうどん（大根・人参） ③豆腐煮 ④さつま芋煮
	20	月	①5分がゆ ②みつばのスープ ③白身魚煮 ④カリフラワーとキャベツ煮	①全がゆ ②みつばのスープ ③白身魚煮 ④カリフラワーとキャベツ煮	①軟飯 ②みつばのスープ ③白身魚フライ ④カリフラワーとキャベツ煮
7 21	火	①5分がゆ ②じゃが芋のスープ ③ささみあん ④胡瓜と人参煮	①全がゆ ②じゃが芋のスープ ③ささみあん ④胡瓜と人参煮	①軟飯 ②じゃが芋のスープ ③ささみあん ④胡瓜と人参煮	
8 22	水	①5分がゆ ②キャベツのスープ ③じゃが芋としらす煮 ④人参煮	①全がゆ ②キャベツのスープ ③じゃが芋としらす煮 ④人参煮	①軟飯 ②キャベツのスープ ③じゃが芋としらす煮 ④人参煮	
9 23	木	①5分がゆ ②もやしのスープ ①ささみあん ④小松菜と人参煮	①全がゆ ②もやしのスープ ①ささみあん ④小松菜と人参煮	①軟飯 ②もやしのスープ ①ささみあん ④小松菜と人参煮	
10 24	金	①5分がゆ ②玉ねぎのスープ ③ピーマンのひき肉あん④ブロッコリー煮	①全がゆ ②玉ねぎのスープ ③ピーマンのひき肉あん④ブロッコリー煮	①軟飯 ②玉ねぎのスープ ③ピーマンのひき肉あん④ブロッコリー煮	
11 25	土	①にゅうめん（ピーマン） ④玉ねぎとしらす煮 ④じゃが芋煮	①にゅうめん（ピーマン） ④玉ねぎとしらす煮 ④じゃが芋煮	①にゅうめん（ピーマン） ④玉ねぎとしらす煮 ④じゃが芋煮	
13 27	月	①5分がゆ ②大根スープ ③ささみあん キャベツと玉ねぎ煮	①全がゆ ②大根スープ ③ささみあん キャベツと玉ねぎ煮	①軟飯 ②大根スープ ③ささみあん キャベツと玉ねぎ煮	
14 28	火	①5分がゆ ②みつばのスープ ③ささみあん ④ピーマンと玉ねぎ煮	①全がゆ ②みつばのスープ ③ささみあん ④ピーマンと玉ねぎ煮	①軟飯 ②みつばのスープ ③ささみあん ④ピーマンと玉ねぎ煮	

★お楽しみ給食★

16	☆	木	①5分がゆ ②キャベツのスープ ③ブロッコリーとしらす煮 ④かぼちゃ煮	①全がゆ ②キャベツのスープ ③ブロッコリーとしらす煮 ④かぼちゃ煮	①軟飯 ②キャベツのスープ ③ブロッコリーとしらす煮 ④かぼちゃ煮
----	---	---	--	---------------------------------------	--------------------------------------

2024年5月離乳午後食献立表 No. 3

日付	曜	午後食		
		中期 前半食	中期 後半食	後期食
1 15/20	水	①5分がゆ ②南瓜のみぞ汁 ③ささみあん ④キャベツと胡瓜煮	①全がゆ ②南瓜のみぞ汁 ③ささみあん ④キャベツと胡瓜煮	①軟飯 ②南瓜のみぞ汁 ③ささみあん ④キャベツと胡瓜炒め
2 16/20	木	①5分がゆ ②麸のみぞ汁 ③豆腐煮 ④人参といんげん煮	①全がゆ ②麸のみぞ汁 ③豆腐煮 ④人参といんげん煮	①軟飯 ②麸のみぞ汁 ③豆腐煮 ④人参といんげん炒め
17/21 17/31	水	①5分がゆ ②人参のみぞ汁 ③白身魚煮 ④さつま芋煮	①全がゆ ②人参のみぞ汁 ③白身魚煮 ④さつま芋煮	①軟飯 ②人参のみぞ汁 ③白身魚煮 ④さつま芋炒め
18	土	①5分がゆ ②玉ねぎのみぞ汁 ③白身魚煮 ④白菜と人参煮	①全がゆ ②玉ねぎのみぞ汁 ③白身魚煮 ④白菜と人参煮	①軟飯 ②玉ねぎのみぞ汁 ③白身魚の照り焼き ④白菜と人参炒め
20	月	①5分がゆ ②じゃが芋のみぞ汁 ③豆腐煮 ④小松菜と人参煮	①全がゆ ②じゃが芋のみぞ汁 ③豆腐煮 ④小松菜と人参煮	①軟飯 ②じゃが芋のみぞ汁 ③豆腐煮 ④小松菜と人参炒め
7 21	火	①にゅうめん(もやし) ③白菜とそぼろあん ④南瓜煮	①にゅうめん(もやし) ③白菜とそぼろあん ④南瓜煮	①にゅうめんもやし ③白菜とそぼろあん ④南瓜炒め
8 22	水	①5分がゆ ②南瓜のみぞ汁 ③ささみあん ④胡瓜と玉ねぎ煮	①全がゆ ②南瓜のみぞ汁 ③ささみあん ④胡瓜と玉ねぎ煮	①軟飯 ②南瓜のみぞ汁 ③ささみあん ④胡瓜と玉ねぎ炒め
9 23	木	①煮込みうどん(白菜) ④じゃが芋としらす煮 ④-2玉ねぎ煮	①煮込みうどん(白菜) ④じゃが芋としらす煮 ④-2玉ねぎ煮	①煮込みうどん(白菜) ④じゃが芋としらす煮 ④-2玉ねぎ炒め
10 24	金	①5分がゆ ②もやしのみぞ汁 ③ささみあん ④キャベツと人参煮	①全がゆ ②もやしのみぞ汁 ③ささみあん ④キャベツと人参煮	①軟飯 ②もやしのみぞ汁 ③ささみあん ④キャベツと人参炒め
11 25	土	①5分がゆ ②お麸のみぞ汁 ③白身魚煮 ④もやしとキャベツ煮	①全がゆ ②お麸のみぞ汁 ③白身魚煮 ④もやしとキャベツ煮	①軟飯 ②お麸のみぞ汁 ③白身魚煮 ④もやしとキャベツ炒め
13 27	月	①5分がゆ ②じゃが芋のみぞ汁 ③ピーマンとしらす煮 ④人参煮	①全がゆ ②じゃが芋のみぞ汁 ③ピーマンとしらす煮 ④人参煮	①軟飯 ②じゃが芋のみぞ汁 ③ピーマンとしらす炒め ④人参煮
14 28	火	①5分がゆ ②玉ねぎのみぞ汁 ③白身魚煮 ④キャベツと人参煮	①全がゆ ②玉ねぎのみぞ汁 ③白身魚煮 ④キャベツと人参煮	①軟飯 ②玉ねぎのみぞ汁 ③白身魚煮 ④キャベツと人参炒め



2024年5月完了食献立表

日付		曜	午前おやつ	献立名	おやつ	熱や力に なるもの	血や肉に なるもの	・体の調子を 整えるもの
1	15/29	水	①クラッカー	①ご飯 ②清汁(春雨・みつば) ③カレイのごま焼き ④キャベツソテー ⑤フルーツ	①お魅のきなこラスク ②南瓜のみぞ汁 ⑥牛乳 ⑤フルーツ	米・油・ごま油 ごま・春雨 お魅・バター	カレイ 牛乳 きなこ	キャベツ・人参 玉ねぎ・みつば
2	30	木	⑥牛乳	①ドライカレー ②みそ汁(わかめ・えのき) ④チンゲン菜の和え物 ⑤フルーツ	①2日ごとの日おやつ ①30日プリン ②魅のみぞ汁 ⑥牛乳 ⑤フルーツ	米・油・エッグケア カレールウ・ごま油・じゃが芋 2:春巻きの皮 30:プリンの素	豚肉 牛乳 味噌 2:ツナ	人参・ビーマン レーズン・えのき 玉ねぎ・わかめ チンゲン菜・キャベツ
	17/31	金	①ピスケット	①ライ麦パン ②スープ(キャベツ・コーン) ③ポークピーンズ ④ブロッコリー ⑤フルーツ	①五目ごはん ②人参のみぞ汁 ⑥牛乳 ⑤フルーツ	ライ麦パン・米 じゃが芋 油	豚肉・鶏肉 牛乳・大豆 油揚げ	キャベツ・人参 玉ねぎ ブロッコリー・コーン 干椎茸
	18	土	⑥牛乳	①けんちんうどん ④ふかし芋 ⑤フルーツ	①かやくおにぎり ②玉ねぎのみぞ汁 ⑥牛乳 ⑤フルーツ	うどん さつま芋 米	豚肉・鶏肉 豆腐 牛乳	人参 大根・あさつき しいたけ みつば
	20	月	①マンナ	①ご飯 ②みそ汁(なめこ・みつば) ③鮭フライ ④カリフラワーとキャベツソテー ⑤フルーツ	①レーズン蒸しパン ②じゃが芋のみぞ汁 ⑥牛乳 ⑤フルーツ	米 蒸しパンミックス 油	鮭 みそ 牛乳 パン粉・小麦粉	カリフラワー・ビーマン キャベツ・人参 なめこ・みつば レーズン
7	21	火	⑥牛乳	①ご飯 ②みそ汁(白菜・あさつき) ③豚肉の生姜焼き ④ポテトサラダ ⑤フルーツ	①みかんのヨーグルト ②ちやしのみぞ汁 ⑥りんごジュース ⑤フルーツ	米・じゃが芋 油 エッグケア	豚肉 ヨーグルト みそ	白菜・あさつき ちやし・人参・玉ねぎ しょうが・きゅうり みかん缶・コーン
8	22	水	①クラッcker	①ごましおご飯 ②みそ汁(油揚げ・長葱) ③肉じゃが ④キャベツのゆかり和え ⑤フルーツ	①きなこトースト ②みつばのみぞ汁 ⑥牛乳 ⑤フルーツ	米・しらたき じゃが芋 油・ごま 食パン・マーガリン	豚肉 ヨーグルト みそ きなこ	長葱・南瓜 玉ねぎ・人参・ゆかり キャベツ きゅうり
9	23	木	⑥牛乳	①ビビンバ丼 ②みそ汁(白菜・あさつき) ④小松菜とコーンのナムル ⑤フルーツ	①クッキー ②白菜のみぞ汁 ⑥牛乳 ⑤フルーツ	米 小麦粉・バター ごま ごま油	鶏肉 卵 みそ 牛乳	玉ねぎ・わかめ 小松菜・ちやし キャベツ・コーン 人参・にら
10	24	金	①ピスケット	①ミートソーススパゲティ ②スープ(ちやし・あさつき) ④ブロッコリーとツナのサラダ ⑤フルーツ	①ひじきチャーハン ②さつま芋のみぞ汁 ⑥牛乳 ⑤フルーツ	米 スパゲティ 油・ごま油	豚肉 牛乳 ツナ	玉ねぎ・人参・ひじき ビーマン・コーン ちやし・あさつき ブロッコリー・キャベツ
11	25	土	⑥牛乳	①みそちやしラーメン ③じゃが芋のかレーソテー ⑤フルーツ	①混ぜ込みいなり ②魅のみぞ汁 ⑥牛乳 ⑤フルーツ	中華麺 油・ごま油 じゃが芋・カレー粉 米	豚肉 みそ・油揚げ ワインナー 牛乳	ちやし・キャベツ にら・人参 長葱・コーン 玉ねぎ・ビーマン
13	27	月	①マンナ	①ご飯 ②みそ汁(白菜・あさつき) ③唐揚げ ④ちやしとキャベツのソテー ⑤フルーツ	①米粉のりんごケーキ ②さつま芋のみぞ汁 ⑥牛乳 ⑤フルーツ	米・油 ミックス・ベーキングワッパー	鶏肉・みそ 牛乳 豆乳	白菜・あさつき 生姜・ちやし キャベツ・ビーマン りんご・人参
14	28	火	⑥牛乳	①ご飯 ②清汁(玉ねぎ・わかめ) ③豚肉とビーマンのみぞ炒め ④ビーフンサラダ ⑤フルーツ	①フルーツゼリー ②魅のみぞ汁 ⑥牛乳 ⑤フルーツ	米・油 イナアガード ビーフン エッグケア	豚肉・みそ 牛乳	玉ねぎ・わかめ・ビーマン キャベツ・人参 長葱・胡瓜・コーン みかん・白桃

☆お楽しみ給食☆

18		木	⑥牛乳	①グリンピースご飯 ②モグちゃんの春野菜スープ ③ハンバーグ ④野菜の付け合せ ⑤フルーツ	①ケーキ ⑥牛乳	米・パン粉 ケーキ	ワインナー 豆乳 牛乳	グリンピース 大根・玉ねぎ・トマト キャベツ・人参 南瓜・ブロッコリー・みかん
----	--	---	-----	--	-------------	--------------	-------------------	--

材料の都合により、献立を変更する場合がございます。ご了承ください。