



給食予定献立表 2024年5月

明の守しんどう学園
離乳食(後期) (A)

※ 後期食は、食材を約1cmサイズにカットしています。
※ 材料の都合で献立を変更することがあります。
※ 食べたことのない食材は、アレルギーの心配があるので、必ず給食までに試してください

献立種類	1日平均(3歳以上)				
	栄養素	1杯分	蛋白質	脂質	炭水化物
平均栄養価	146 kcal	6.5 g	1.8 g	29 g	0.5 g

日	曜日	時間	献立名	さいりょう			その他	時間	おやつ	
				赤く・血や肉になるもの 魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	緑く・体の骨となるもの 野菜類・果類・くだもの類	黄く・力や体温となるもの 穀類・油類・砂糖類・いも類			献立名	さいりょう
1	水	昼	豆腐のだし煮 南瓜の甘煮 粥	充填豆腐	人参 かぼちゃ,玉葱	さとう 米	うすくち醤油,和風だし	3時	ほうれん草と小松菜せんべい	れん草と小松菜煎餅
2	木	昼	豚と大根の煮物 キャベツのお浸し 粥	豚小間肉	大根 人参	さとう 米	濃口醤油,和風だし うすくち醤油,和風だし	3時	ふかし芋	さつま芋
7	火	昼	魚のあんかけ煮 アスパラのお浸し 粥	たら	ほうれん草 アスパラ,人参	さとう,片栗粉	うすくち醤油,和風だし うすくち醤油,和風だし	3時	野菜ハイハイ	野菜ハイハイ
8	水	昼	鶏と人参の煮物 さつま芋の甘煮 粥	鶏むね肉	人参 玉葱	さとう さつま芋,さとう 米	濃口醤油,和風だし	3時	しらす&わかめせんべい	しらす加煎餅
9	木	昼	豆腐(木綿)の煮物 大根のみそ煮 粥	木綿豆腐 みそ	玉葱 大根,人参	さとう さとう 米	うすくち醤油,和風だし 和風だし	3時	蒸しかぼちゃ	かぼちゃ
10	金	昼	じゃが芋の味噌煮 キャベツのお浸し 粥	鶏むね肉,みそ		じゃがいも,さとう,片栗粉	和風だし うすくち醤油,和風だし	3時	ハイハイ	ハイハイ
11	土	昼	牛と玉葱の煮物 白菜のお浸し 粥	牛腱肉	玉葱 白菜,大根	さとう	濃口醤油,和風だし うすくち醤油,和風だし	3時	ベビーせんべい	パンパパピ-煎餅
13	月	昼	豚と玉葱のみそ煮 キャベツのお浸し 粥	豚小間肉,みそ	玉葱 人参	さとう 米	和風だし うすくち醤油,和風だし	3時	果物(オレンジ)	りんご
14	火	昼	魚とほうれん草の煮物 さつま芋の甘煮 粥	黄金がけ	ほうれん草 玉葱	さとう さつま芋,さとう 米	濃口醤油,和風だし	3時	野菜ハイハイ	野菜ハイハイ
15	水	昼	じゃが芋の味噌煮 ブロッコリーのお浸し 粥	鶏むね肉		じゃがいも,さとう,片栗粉	うすくち醤油,和風だし うすくち醤油,和風だし	3時	小魚せんべい	小魚パイ
16	木	昼	魚の洋風煮 ほうれん草のお浸し 粥	たら	白菜 ほうれん草,人参	米	和風だし うすくち醤油,和風だし	3時	ふかし芋	さつま芋
17	金	昼	豆腐のだし煮 人参の煮物 粥	充填豆腐	人参,玉葱	さとう 米	うすくち醤油,和風だし うすくち醤油,和風だし	3時	ベビーせんべい	パンパパピ-煎餅
18	土	昼	牛とキャベツのみそ煮 白菜のお浸し 粥	牛腱肉,みそ	人参 白菜,大根	さとう	和風だし うすくち醤油,和風だし	3時	ほうれん草と小松菜せんべい	れん草と小松菜煎餅
20	月	昼	豚と玉葱の煮物 アスパラのお浸し 粥	豚小間肉	玉葱 アスパラ,人参	さとう 米	濃口醤油,和風だし うすくち醤油,和風だし	3時	蒸しかぼちゃ	かぼちゃ
21	火	昼	豆腐のみそ煮 さつま芋の煮物 粥	充填豆腐,みそ	大根 玉葱	さとう さつま芋,さとう 米	和風だし 濃口醤油,和風だし	3時	しらす&わかめせんべい	しらす加煎餅
22	水	昼	豚のチャーシュー煮 白菜のお浸し 粥	豚小間肉	白菜,人参	じゃがいも,さとう 米	和風だし うすくち醤油,和風だし	3時	ハイハイ	ハイハイ
23	木	昼	しらすとブロッコリーのくずし キャベツのお浸し 粥	しらす干し		片栗粉 人参	うすくち醤油,和風だし うすくち醤油,和風だし	3時	ふかしポテト	じゃがいも,塩
24	金	昼	鶏と南瓜の煮物 ほうれん草のお浸し 粥	鶏むね肉	かぼちゃ ほうれん草,大根	さとう 米	うすくち醤油,和風だし うすくち醤油,和風だし	3時	小魚せんべい	小魚パイ
25	土	昼	豆腐のだし煮 大根のみそ煮 粥	充填豆腐 みそ	人参 大根,白菜	さとう 米	うすくち醤油,和風だし 和風だし	3時	野菜ハイハイ	野菜ハイハイ
27	月	昼	魚と人参の煮物 じゃが芋の煮物 粥	たら	人参 大根	さとう じゃがいも,さとう 米	濃口醤油,和風だし うすくち醤油,和風だし	3時	ベビーせんべい	パンパパピ-煎餅
28	火	昼	豆腐(木綿)のみそ煮 アスパラのお浸し 粥	木綿豆腐,みそ	白菜 アスパラ,人参	さとう さとう 米	和風だし 濃口醤油,和風だし	3時	ハイハイ	ハイハイ
29	水	昼	魚と玉葱の煮物 ほうれん草のお浸し 粥	黄金がけ	玉葱 ほうれん草,白菜	さとう 米	濃口醤油,和風だし うすくち醤油,和風だし	3時	ふかし芋	さつま芋
30	木	昼	豆腐の煮物 キャベツのお浸し 粥	充填豆腐	ほうれん草 人参	さとう 米	うすくち醤油,和風だし うすくち醤油,和風だし	3時	果物(りんご)	りんご
31	金	昼	鶏とブロッコリーのみそ煮 南瓜の甘煮 粥	鶏むね肉,みそ		人参 かぼちゃ,玉葱	和風だし	3時	ほうれん草と小松菜せんべい	れん草と小松菜煎餅

