



5月予定献立表(離乳食)



令和4年度

認定こども園市貝たいよう幼稚園

月齢	中期(7・8ヶ月)	後期(9～11ヶ月)
調理形態	つぶつぶ状	歯茎でつぶせる固さ
2月	全粥 鶏ささみと人参の煮物、チンゲン菜の煮浸し	軟飯 鶏ささみと人参の煮物、チンゲン菜の煮浸しおかかのせ
3日	憲法記念日	
4日	みどりの日	
5日	こどもの日	
6日	全粥 煮魚・小松菜添え、たまねぎののろろ煮	軟飯 煮魚・小松菜添え、たまねぎののろろ煮
9日	チンゲン菜粥 里芋のそぼろ煮、ブロッコリーのお浸し	チンゲン菜入り軟飯 里芋のそぼろ煮、ブロッコリーのお浸し
10日	全粥 鶏挽肉と豆腐のやわらかつくね、小松菜の煮浸し、つぶしバナナ	軟飯 鶏挽肉と豆腐のやわらかつくね、小松菜の煮浸し、バナナ
11日	全粥 白身魚とキャベツのスープ煮、人参のやわらか煮	食パン 白身魚とキャベツのケチャップ煮、スティック人参煮
12日	しらす粥 人参のそぼろ煮、チンゲン菜のくず煮	しらす入り軟飯 人参のそぼろ煮、チンゲン菜のくず煮
13日	全粥 鶏肉とキャベツの和風煮、かぼちゃのマッシュ	軟飯 鶏肉とキャベツの和風煮、茹でかぼちゃ
16日	全粥 白身魚とブロッコリーのスープ煮、ほうれん草の煮浸し	軟飯 白身魚とブロッコリーのケチャップ煮、ほうれん草の煮浸し
17日	トマト粥 鶏肉じゃが、きゅうりのだし煮	トマト軟飯 鶏肉じゃが、スティックきゅうり
18日	全粥 豆腐の野菜あんかけ、大根と人参のやわらか煮	軟飯 中華風煮豆腐(にら、ネギ)、スティック煮野菜(大根、人参)
19日	全粥 鶏肉と小松菜のくず煮、さつまいものマッシュ	軟飯 鶏肉と小松菜のくず煮、ふかしさつまいも
20日	青のり粥 豆腐と野菜のあんかけ煮、キャベツのお浸し	青のり軟飯 豆腐と野菜のあんかけ煮、キャベツのお浸し
23日	全粥 鶏肉と里芋と人参の煮物、チンゲン菜の煮浸し	軟飯 鶏肉と里芋と人参の煮物、チンゲン菜の煮浸しおかかのせ
24日	全粥 白身魚と大根の和風煮、かぼちゃのマッシュ	軟飯 白身魚と大根の和風煮、茹でかぼちゃ
25日	全粥 鶏肉とたまねぎののろろ煮、じゃがいものマッシュ	食パン 鶏肉とたまねぎのケチャップ煮、青のりじゃがいも
26日	しらす粥 豆腐の野菜あんかけ、さつまいものマッシュ	しらす入り軟飯 豆腐の野菜あんかけ、ふかしさつまいも
27日	煮込みうどん(たまねぎ) 鶏肉とブロッコリーのスープ煮、人参のやわらか煮	煮込みうどん(たまねぎ) 鶏肉とブロッコリーの中華風煮、スティック人参煮
30日	全粥 白身魚と人参の煮物、小松菜の煮浸し	軟飯 白身魚と人参の煮物、小松菜の煮浸し
31日	全粥 鶏挽肉と豆腐のやわらかハンバーグ、きゅうりのだし煮、つぶしバナナ	軟飯 鶏挽肉と豆腐のやわらかハンバーグ、スティックきゅうり、バナナ