



2022年5月 離乳食(後期)予定献立表



日	曜日	午前	材料	午後	材料
2	火	五倍粥 スープ ツナの野菜あんかけ スティック野菜	米 人参 ツナ、白菜、玉葱 人参、じゃが芋	マカロニきなこ	マカロニ、きな粉
6	金	五倍粥 スープ 豆腐の照り煮 スティック野菜	米 麩 豆腐、ほうれん草、玉葱 ブロッコリー、人参	スープスパゲティ	スパゲティ、人参、玉葱
7	土	五倍粥 スープ 鶏ささみの野菜あんかけ スティック野菜	米 青梗菜 鶏ささみ、玉葱、白菜 きゅうり、人参	かぼちゃ茶巾	かぼちゃ
9	月	五倍粥 スープ 豆腐のくず煮 スティック野菜	米 小松菜 豆腐、白菜、人参 さつま芋、きゅうり	春雨と野菜の旨煮	春雨、わかめ、人参
10	火	五倍粥 スープ ささみの味噌煮 スティック野菜	米 麩 鶏ささみ、青梗菜、玉葱 大根、人参	ひじき粥	米、ひじき、人参
11	水	五倍粥 スープ 豆腐の野菜あんかけ スティック野菜	米 キャベツ 豆腐、玉葱、もやし きゅうり、人参	スープスパゲティ	スパゲティ、玉ねぎ、人参
12	木	五倍粥 スープ 白身魚の煮物 スティック野菜	米 わかめ たら、玉葱、大根 ブロッコリー、人参	りんごの甘煮	りんご
13	金	五倍粥 スープ ツナの味噌煮 スティック野菜	米 じゃが芋 ツナ、ほうれん草、玉葱 きゅうり、人参	わかめ粥	米、人参、わかめ
14	土	五倍粥 スープ 鶏肉と野菜の煮物 スティック野菜	米 小松菜 鶏ささみ、人参、玉葱 きゅうり、さつま芋	煮込みうどん	うどん、人参、小松菜
16	月	五倍粥 スープ 白身魚の野菜あんかけ スティック野菜	米 麩 かれい、玉葱、さつま芋 人参、かぶ	さつまいも茶巾	さつまいも
17	火	五倍粥 スープ 豆腐と野菜の煮込み スティック野菜	米 人参 豆腐、もやし、玉葱 かぶ、ブロッコリー	じゃが芋の青のり和え	じゃが芋、青のり
18	水	五倍粥 スープ ツナと野菜の味噌煮 スティック野菜	米 かぼちゃ ツナ、白菜、玉葱 人参、きゅうり	煮込みうどん	うどん、人参、長葱

*材料の入荷状況や・配達・天候等の都合により、献立を変更させて頂く場合がございます。
 *だし汁には・かつお節・昆布・煮干しを使用しています。
 *調味料として・醤油・三温糖・塩・味噌・サラダ油を使用しています。

瑞江わんぱく保育園

曜日	午前	材料	午後	材料	
19	木	五倍粥 スープ 白身魚の煮物 スティック野菜	米 わかめ たら、玉葱、キャベツ 大根、にんじん	おかか粥	米、かつお節
20	金	五倍粥 スープ 豆腐の味噌煮 スティック野菜	米 キャベツ 豆腐、人参、玉葱 きゅうり、大根	スープスパゲティ	スパゲティ、人参、玉葱
21	土	五倍粥 スープ ささみの煮物 スティック野菜	米 絹さや 鶏ささみ、玉葱、じゃが芋 人参、大根	いももち	じゃがいも
23	月	五倍粥 スープ 白身魚と野菜の煮物 スティック野菜	米 さつま芋 たら、白菜、玉葱 ブロッコリー、人参	スイートポテト	さつまいも
24	火	五倍粥 スープ 豆腐と野菜の煮込み スティック野菜	米 わかめ 豆腐、玉葱、キャベツ きゅうり、人参	スープスパゲティ	スパゲティ、人参、玉葱
25	水	五倍粥 スープ ツナのトマト煮 スティック野菜	米 麩 ツナ、トマト、玉葱 人参、大根	人参粥	米、人参
26	木	五倍粥 スープ ささみの煮物 スティック野菜	米 キャベツ 鶏ささみ、ほうれん草、玉葱 大根、人参	キャベツ粥	米、キャベツ
27	金	五倍粥 スープ 白身魚の野菜あんかけ スティック野菜	米 麩 たら、玉葱、白菜 きゅうり、大根	りんごの甘煮	りんご
28	土	五倍粥 スープ 豆腐の野菜あんかけ スティック野菜	米 長葱 豆腐、玉葱、ほうれん草 人参、きゅうり	煮込みうどん	うどん、人参、ほうれん草
30	月	五倍粥 スープ 鶏挽肉の照り煮 スティック野菜	米 かぼちゃ 鶏ささみ、なす、玉葱 人参、大根	バナナ	バナナ
31	火	五倍粥 スープ 豆腐と野菜の煮物 スティック野菜	米 わかめ 豆腐、アスパラ、玉葱 カリフラワー、人参	きな粉粥	米、きな粉

