







2024年5月 離乳食だより









	献立名	材料名(昼食)			
	W 五石	熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	おやつ
1 (水)	白がゆ 南瓜の味噌汁	*	鶏ミンチ・味噌	南瓜・玉ネギ・人参	ゼリー
2 (木)	白がゆ 白菜と鶏団子スープ	*	鶏ミンチ	玉ネギ・人参・チンゲン菜 白菜	バナナ
7 (火)	白がゆ ちゃんこうどん	米・うどん	鶏ささみ・豆腐	玉ネギ・人参・白菜	ふかし芋
8 (水)	白がゆ 白身魚と野菜煮	*	白身魚	玉ネギ・人参・小松菜	ゼリー
9 (木)	白がゆ 鶏団子クリームシチュー風	*	鶏ミンチ・豆乳	玉ネギ・人参・キャベツ	みかん
1 0 (金)	白がゆ にゅうめん	米・そうめん	鶏ミンチ	玉ネギ・人参・ほうれん草	お米スナック
11	鶏肉のあんかけ丼	*	鶏ささみ	玉ネギ・人参・白菜	紫芋せんべい
(土)	白がゆ 肉じゃが	米・じゃが芋	鶏ミンチ	玉ネギ・人参・グリーンピース	かぼちゃボーロ
(月)	しらすがゆ 鶏ささみとほうれん草炒め	*	鶏ささみ・しらす	玉ネギ・人参・ほうれん草	ハイハイン
(火)	白がゆ マカロニスープ	米・マカロニ	鶏ミンチ	玉ネギ・人参・トマト	蒸しパン
(水)	白がゆ 豆腐の味噌汁	*	鶏ささみ・豆腐・味噌	玉ネギ・人参	パン
17	白がゆ豚汁	*	鶏ミンチ・豆腐	玉ネギ・人参・大根	マンナ
(金)	白がゆ ちゃんぽんめん	米・中華めん	鶏ミンチ	玉ネギ・人参・キャベツ	紫芋せんべい
(土)	白がゆ	米・さつま芋	鶏ささみ	玉ネギ・人参・なすび	バナナ
(月)	白がゆポトフ風	米・じゃが芋	鶏ささみ	玉ネギ・人参・ブロッコリー	ビスケット
(火)	白がゆすき焼き風煮	*	鶏ささみ・豆腐	玉ネギ・人参・白菜	ゼリー
23	白がゆ	米・じゃが芋	鶏ミンチ・豆腐・味噌	玉ネギ・人参	みかん
(木)	白がゆ 大根そぼろ煮	*	鶏ミンチ	玉ネギ・人参・大根	ハイハイン
(金) 2 5 (土)	白がゆ ツナとキャベツ煮もの	*	ツナ缶	玉ネギ・人参・キャベツ	紫芋せんべい
27 (月)	白がゆ	*	鶏ささみ	エネギ・人参・白菜 チンゲン菜	ビスコ
28 (火)	白がゆ	*	白身魚	玉ネギ・人参・ほうれん草	パン
29 (水)	白がゆ	米・さつま芋	鶏ミンチ	玉ネギ・人参	バナナ
30 (火)	白がゆ チンゲン菜スープ	*	鶏ささみ	玉ネギ・人参・チンゲン菜	アンパンマン せんべい
31 (水)	白がゆ 豆腐のあんかけ煮	*	鶏ミンチ・豆腐	玉ネギ・人参・白菜	豆乳クッキー

















