

## 後期食献立表

2025年5月

日	曜	献立	材 料 名	おやつ
15 29	木	おかゆ チンゲン菜とにんじんのみそ煮 タラとにんじんの煮物 オレンジ	米、水 チンゲン菜、にんじん、かつお・昆布だし汁、みそ、片栗粉 たら、たまねぎ、いんげん、しょうゆ、かつお・昆布だし、片栗粉 オレンジ	スティックパン
16 30	金	おかゆ かぼちゃとなすのみそ煮風 納豆とひき肉の煮物 バナナ	米、水 なす、かぼちゃ、かつお・昆布だし汁、米みそ、片栗粉 納豆、豚ひき肉、キャベツ、かつお・昆布だし汁、しょうゆ、片栗粉 バナナ	かぼちゃポーロ
21	水	ピラフ風粥 そぼろと野菜のケチャップ煮 やさいのだし煮 バナナ	米、水、ピーマン、たまねぎ、にんじん 鶏ひき肉、にんじん、たまねぎ、かつお・昆布だし、ケチャップ、片栗粉 ブロッコリー、にんじん、かつお・昆布だし バナナ	蒸しパン
8	木	おかゆ アスパラとじゃがいもだし煮 ひき肉とたまねぎのトマト煮 オレンジ	米、水 アスパラ、じゃがいも、かつお・昆布だし、しょうゆ 鶏ひき肉、たまねぎ、パプリカ、トマト缶、かつお・昆布だし、しょうゆ オレンジ	にんじん蒸しパン
23	金	おかゆ カレイのおろし煮 きゅうりとにんじんのだし煮 バナナ	米、水 カレイ、だいこん、かつお・昆布だし、しょうゆ きゅうり、にんじん、かつお・昆布だし バナナ	せんべい
12 26	月	おかゆ 豚ひき肉と小松菜のクリーム煮 きゅうりと大根のだし煮 オレンジ	米、水 豚ひき肉、小松菜、にんじん、たまねぎ、水、育児用ミルク、片栗粉 きゅうり、だいこん、かつお・昆布だし オレンジ	プレーン蒸しパン
13 27	火	おかゆ じゃがいもとほうれん草のみそ煮風 鮭とキャベツのくたくた煮 バナナ	米、水 じゃがいも、ほうれん草、にんじん、かつお・昆布だし、みそ、片栗粉 鮭、キャベツ、たまねぎ、かつお・昆布だし、しょうゆ、片栗粉 バナナ	にんじんチヂミ
14 28	水	食パン だいこんとにんじんのだし煮 ひき肉と野菜のミルク煮 バナナ	食パン だいこん、にんじん、かつお・昆布だし、しょうゆ、片栗粉 鶏ひき肉、にんじん、たまねぎ、水、育児用ミルク、片栗粉 バナナ	鶏とひじきのおかゆ
19	月	おかゆ だいこんと小松菜のみそ煮風 カレイとじゃがいもの煮物 オレンジ	米、水 だいこん、小松菜、にんじん、かつお・昆布だし、みそ、片栗粉 カレイ、じゃがいも、たまねぎ、かつお・昆布だし、しょうゆ、片栗粉 オレンジ	バナナ蒸しパン
20	火	野菜あかけうどん 肉団子のだし煮 バナナ	うどん、キャベツ、にんじん、たまねぎ、かつお・昆布だし、しょうゆ 豚ひき肉、たまねぎ、片栗粉、かつお・昆布だし、しょうゆ バナナ	しらすのおかゆ
22 木	お誕生 日会	ツナと野菜のおかゆ 野菜のだし煮 ひき肉と野菜のケチャップ煮 バナナ	米、水、ツナ、にんじん、たまねぎ、かつお・昆布だし、しょうゆ にんじん、きゅうり、かつお・昆布だし 鶏肉、たまねぎ、にんじん、かつお・昆布だし、ケチャップ、片栗粉 バナナ	蒸しパン

●献立は都合により変更になることがあります。

●土曜日保育の利用は早めにご相談ください

●何か気になる点ありましたらお気軽にお声がけください。

★フードコートは14日(水)と28日(水)に開催いたします。