

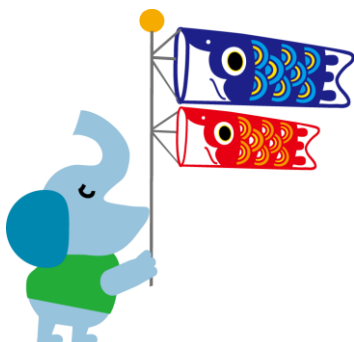
# 離乳食献立

## 2026年5月

## 淀白鳥保育園



日付	曜日	献立名	材料	おやつ	
1	15 29	金	1 おかゆ 2 鶏ミンチのトマト煮 3 大根煮 4 すまし汁	米 鶏ミンチ、人参、トマト、しょうゆ（うすくち）、昆布だし汁 大根、人参、しょうゆ（うすくち） 人参、しょうゆ（うすくち）、昆布だし汁	5 青のりのおやき 豆腐、青のり、小麦粉
2	16 30	土	1 ささみのおじや 2 白菜の和え物 3 すまし汁	米、鶏ささみ、人参、玉ねぎ しょうゆ（うすくち）、昆布だし汁 白菜、人参、しょうゆ（うすくち） 人参、しょうゆ（うすくち）、昆布だし汁	4 さつま芋スティック さつま芋
	18	月	1 おかゆ 2 カレイの煮つけ 3 じゃが芋煮 4 すまし汁	米、 かれい、しょうゆ（うすくち）、昆布だし汁 じゃが芋、人参、しょうゆ（うすくち）、昆布だし汁 人参、しょうゆ（うすくち）、昆布だし汁	5 バナナ
	19	火	1 おかゆ 2 ツナのひじき和え 3 豆腐煮 4 すまし汁	米 ツナ、ひじき、人参、しょうゆ（うすくち） 豆腐、人参、しょうゆ（うすくち）、昆布だし汁 人参、しょうゆ（うすくち）、昆布だし汁	5 わかめおじや 米、わかめ、しょうゆ（うすくち）、 昆布だし汁
	20	水	1 おかゆ 2 白身魚の煮つけ 3 ブロッコリーの和え物 4 すまし汁	米 たら、しょうゆ（うすくち）、昆布だし汁 ブロッコリー、にんじん、しょうゆ（うすくち） 人参、しょうゆ（うすくち）、昆布だし汁	5 青のりヨーグルト 青のり、ヨーグルト
7	21	木	1 おかゆ 2 豚ミンチの玉ねぎ煮 3 じゃが芋の和え物 4 すまし汁	米 豚ミンチ、玉ねぎ、人参、しょうゆ（うすくち）昆布だし汁 じゃが芋、人参、しょうゆ（うすくち） 人参、しょうゆ（うすくち）、昆布だし汁	5 きな粉マカロニ きな粉、マカロニ
8	22	金	1 おかゆ 2 鶏ミンチのほうれん草和え 3 切干大根の煮物 4 すまし汁	米 鶏ミンチ、人参、ほうれん草、しょうゆ（うすくち） 切干大根、人参、しょうゆ（うすくち）、昆布だし汁 人参、しょうゆ（うすくち）、昆布だし汁	5 豆腐のおやき 豆腐、小麦粉
9	23	土	1 おじや 2 豆腐の煮つけ 3 すまし汁	米、ツナ、にんじん、玉ねぎ、昆布だし汁、 しょうゆ（うすくち） 豆腐、にんじん、しょうゆ（うすくち）、昆布だし汁 人参、しょうゆ（うすくち）昆布だし汁	4 南瓜のスティック 南瓜
11	25	月	1 おかゆ 2 野菜とささみの煮物 3 高野豆腐煮 4 すまし汁	米 ささみ、人参、キャベツ、しょうゆ（うすくち）、昆布だし汁 高野豆腐、人参、しょうゆ（うすくち）、昆布だし汁 人参、しょうゆ（うすくち）、昆布だし汁	5 チーズトースト チーズ、食パン
12	26	火	1 おかゆ 2 かれいの煮付け 3 野菜の和え物 4 すまし汁	米 カレイ、醤油（うすくち）、昆布だし汁 小松菜、しめじ、人参、しょうゆ（うすくち） 人参、しょうゆ（うすくち）、昆布だし汁	5 じゃがもち じゃが芋
13	27	水	1 おかゆ 2 鶏ミンチのじゃが芋煮 3 マカロニ和え 4 すまし汁	米 鶏ミンチ、じゃが芋、にんじん、しょうゆ（うすくち）、昆布だし汁 人参、マカロニ、胡瓜、しょうゆ（うすくち） 人参、しょうゆ（うすくち）、昆布だし汁	5 きな粉ヨーグルト きな粉、ヨーグルト
14	28	木	1 おかゆ 2 鮭の煮付け 3 キャベツの和え物 4 すまし汁	米 鮭、しょうゆ（うすくち）昆布だし汁 キャベツ、にんじん、しょうゆ（うすくち） 人参、しょうゆ（うすくち）、昆布だし汁	5 麩ラスク 麩



主食は月齢により、すりつぶし・あらずり・軟飯等  
 ※月曜日から土曜日まで上記に6野菜ステック煮が付きます。  
 ※献立、材料は都合により変更することがありますのでご了承ください。