]	曜	午前食+ミルク(10時~11時)		食		その他	
B	Ħ	午後食+ミルク(2時半~3時頃)	血や肉を作るもの (赤)	熱や力となるもの黄	体の調子をよくするもの (緑)	調味料等	
		5倍粥		*			
12	_	魚の野菜煮	魚	片栗粉.三温糖	人参.葱.小松菜	醤油.かつお節	
26	月		かみそ			かつお節	
		ねぎぞうすい		米	葱	かつお節	
		豚肉の三色野菜煮	豚肉	片栗粉.三温糖	人参.もやし.小松菜	醤油.かつお節	
		5倍粥	07	米	to the state of the state of	100 h 1 h 100	
13	,l,	豚肉と野菜のトマト煮	豚肉	片栗粉.白砂糖	キャヘッ・胡瓜・玉葱・トマトヒューレ	醤油かつお節	
27	У.	チンゲン菜スープ 果物 まつり まつり まっしょ まっしょ まっしょ まっしょ まっしょ まっしょ まっしょ まっしょ		N/	チンケン菜.人参 果物	醤油.かつお節	
		じゃが芋のそぼろ煮	青のり 豚肉	米 じゃが芋.片栗粉.白砂糖	+ヤベツ.人参	かつお節 醤油.かつお節	
		煮込みうどん	1800	干しうどん	キャペツ、玉葱、人参	醤油かつお節	
14			为 鶏肉	さつま芋.片栗粉.三温糖		醤油.かつお節	
28	水	キャベツぞうすい) yelled	米	+tv,"y	かつお節	
		鶏と野菜のやわらか煮	鶏肉	片栗粉	玉葱.人参	醤油.かつお節	
		5倍粥	Aug F 3	*		<u>шин</u> – 10 иг	
1		豆腐と野菜の煮物	豆腐	片栗粉	玉葱.人参	醤油.かつお節	
15	木	清汁果料		717172		醤油かつお節	
29	_	トースト		パター.無塩食パン			
		肉野菜スープ	豚肉	片栗粉	玉葱.人参.もやし	醤油.かつお節	
		トースト		バター.食パン			
2		豚肉の野菜煮	豚肉	片栗粉	キャペツ.玉葱.人参	醤油.かつお節	
16	金	ポテトスープ 果物	do la companya de la	じゃが芋	青菜 果物	醤油.かつお節	
30		人参ぞうすい		米	人参	かつお節	
		鶏団子と野菜の煮物	鶏肉	片栗粉	キャベツ.青菜.玉葱	醤油.かつお節	
		5倍粥		*			
17		豆腐の野菜煮	豆腐	片栗粉	胡瓜.大根.人参	醤油.かつお節	
31	±		かみそ		南瓜.玉葱 果物	かつお節	
•		葉ねぎぞうすい		米	葉葱	かつお節	
		豚肉と野菜のやわらか煮	豚肉	片栗粉.三温糖	胡瓜.玉葱.人参	醤油.かつお節	
		5倍粥		*			
	月	野菜のそぼろ煮	鶏肉	じゃが芋.片栗粉.白砂糖	人参	醤油.かつお節	
19		野菜スープ果物	7			醤油かつお節	
		もやしぞうすい	70	米	もやし	かつお節	
		鶏肉とかぼちゃの煮物 5倍粥	鶏肉	片栗粉 米	青菜.玉葱.南瓜	醤油.かつお節	
		野菜のやわらか煮			+n	押油かられ体	
20	ılı		· 豆腐	片栗粉.白砂糖	胡瓜.青菜.人参 葱 果物	醤油.かつお節 醤油.かつお節	
20	^	トースト	70 立腐	バター.食パン	心 未初	西加.か、202別	
		肉団子と野菜のスープ	豚肉	片栗粉	青菜.人参.もやし	醤油.かつお節	
		煮込みうどん	19517-3	干しうどん	玉葱.人参	醤油かつお節	
7		数の野菜煮 果物	The state of the s	片栗粉.玉ふ		醤油.かつお節	
21	水	おかかぞうすい	糸けずり節	米		かつお節	
		高野豆腐と野菜のやわらか煮	高野豆腐	片栗粉.白砂糖	キャベツ.人参.もやし	醤油.かつお節	
		5倍粥		*			
		高野豆腐の野菜煮	高野豆腐	片栗粉.白砂糖	青菜.大根.人参	醤油.かつお節	
8 22	木		かみそ		玉葱.葉葱 果物	かつお節	
		青菜ぞうすい		*	青菜	かつお節	
		麩と野菜の煮物		片栗粉.白砂糖.玉ふ	大根.玉葱.人参	醤油.かつお節	
		トースト		バター.食パン			
9 23		魚と野菜のやわらか煮	魚	片栗粉	キャペツ.人参	醤油.かつお節	
	金	野菜スープ果物			青菜.玉葱 果物	醤油.かつお節	
		ひじきぞうすい	干しひじき	米	l	かつお節	
		大豆の野菜煮	大豆水煮缶	片栗粉.白砂糖	キャベツ.玉葱.人参	醤油.かつお節	
		5倍粥	= #	米	t'm+0 m 1 45	埋油 4.~4. **********************************	
		豆腐と野菜のやわらか煮	豆腐	片栗粉.白砂糖	キャベツ.胡瓜.人参	醤油.かつお節	
10	_		かみそ	じゃが芋	青菜 果物	かつお節	
10 24	±					かつお節	
	±	そぼろぞうすい	鶏肉	米	+ \cd.'\(\) 丰芒 全		
	±	そぼろぞうすい 野菜煮		片栗粉	キャペツ.青菜.人参.葱	醤油かつお節	
	±	そぼろぞうすい 野菜煮 5倍粥	鶏肉	片栗粉 米		醤油.かつお節	
24		そぼろぞうすい 野菜煮 5倍粥 野菜のそぼろ煮	鶏肉	片栗粉	グリーンピース冷.胡瓜.玉葱	醤油.かつお節	
	± ①	そぼろぞうすい 野菜煮 5倍粥 野菜のそぼろ煮	鶏肉	片栗粉 米	グリーンピース冷.胡瓜.玉葱	醤油.かつお節	

今月の平均栄養価 エネルギー:423 kcal たんぱく質:14.2g 脂質:12.7g

〇今月の使用予定果物:バナナ・美生柑・清見オレンジ・あまなつみかん・オレンジ(入荷状況等により日々の使用果物を決定します)

〇献立(食材)は、園の行事・その他の都合により、変更することがありますのでご了承ください。献立が変更になった場合は、お知らせします。

令和7年5月 離 乳 食 献 立 表 中期(7,8か月頃) 足立区教育委員会子ども家庭部

	曜	午前食+ミルク(10時~11時)	食		材	その他	
B	E	午後食+ミルク(2時半~3時頃)	血や肉を作るもの (赤)	熱や力となるもの(黄)	体の調子をよくするもの (緑)	調味料等	
		7倍粥		*			
12		魚の野菜煮	魚	片栗粉.三温糖	人参.葱.小松菜	醤油かつお節	
26	月	みそ汁 果物 ねぎぞうすい	みそ		大根.玉葱 果物	かつお節かつお節	
		豚肉の三色野菜煮	豚肉	木 片栗粉.三温糖		醤油.かつお節	
		7倍粥	195°F 3	米	779.010.7 [27	E/M.70 = 00 M/	
10		豚肉と野菜のトマト煮	豚肉	片栗粉.白砂糖	キャベツ.胡瓜.玉葱.トマトピューレ	醤油.かつお節	
13 27	火	チンゲン菜スープ 果物			チンゲン菜.人参 果物	醤油.かつお節	
		青のりぞうすい	青のり	米		かつお節	
	_	じゃが芋のそぼろ煮	豚肉	じゃが芋.片栗粉.白砂糖	キャヘッ人参	醤油かつお節	
14		煮込みうどん さつま芋のそぼろ煮 果物	華 内	干しうどん さつま芋.片栗粉.三温糖	キャベツ.玉葱.人参 いんげん 果物	醤油.かつお節 醤油.かつお節	
28	水	キャベツぞうすい	知 内	米	t・/01/70 未初 キャペツ	かつお節	
		鶏と野菜のやわらか煮	鶏肉	片栗粉	玉葱.人参	醤油.かつお節	
		7倍粥		米			
1		豆腐と野菜の煮物	豆腐	片栗粉	玉葱.人参	醤油.かつお節	
15	木	清汁 果物			大根.葉葱 果物	醤油.かつお節	
29		パン粥	粉ミルク	無塩食パン			
		肉野菜スープ パン粥	豚肉 粉ミルク	片栗粉 食パン	玉葱.人参.もやし	醤油.かつお節	
2		バン病 豚肉の野菜煮	粉ミルク 豚肉	度ハン 片栗粉	キャペツ.玉葱.人参	醤油.かつお節	
16	金	ポテトスープ果物	ניאימו	じゃが芋		醤油かつお節	
30	_	人参ぞうすい		*	人参	かつお節	
		鶏肉と野菜の煮物	鶏肉	片栗粉	キャヘ・ツ.青菜.玉葱	醤油.かつお節	
		7倍粥		米			
17		豆腐の野菜煮	豆腐	片栗粉	胡瓜.大根.人参	醤油.かつお節	
31		みそ汁 果物 葉ねぎぞうすい	みそ	14.	11111	かつお節	
		乗ねさてファい 豚肉と野菜のやわらか煮	豚肉	米 片栗粉.三温糖	葉葱 胡瓜.玉葱.人参	かつお節 醤油.かつお節	
		7倍粥	194 PA	米	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	西加ルンの即	
		野菜のそぼろ煮	鶏肉	じゃが芋.片栗粉.白砂糖	人参	醤油.かつお節	
19	月	野菜スープ果物			青菜.玉葱 果物	醤油.かつお節	
		もやしぞうすい		米	もやし	かつお節	
		鶏肉とかぼちゃの煮物	鶏肉	片栗粉	青菜.玉葱.南瓜	醤油.かつお節	
		7倍粥 野菜のやわらか煮		米	+n ボ ま ま し 全	響されるわか	
20	-	野菜のでわらか点 豆腐スープ 果物	百座	片栗粉.白砂糖	胡瓜.青菜.人参 葱 果物	醤油.かつお節 醤油.かつお節	
	^	パン粥	粉ミルク	食パン	*19	四加.33、283周3	
		豚肉と野菜のスープ	豚肉	片栗粉	青菜.人参.もやし	醤油.かつお節	
		煮込みうどん		干しうどん	玉葱.人参	醤油.かつお節	
7	水	麩の野菜煮 果物		片栗粉.玉ふ	キャペツ.胡瓜 果物	醤油.かつお節	
21	~	おかかぞうすい	糸けずり節	米 ·· - · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		かつお節	
		高野豆腐と野菜のやわらか煮	高野豆腐	片栗粉.白砂糖	キャベツ.人参.もやし	醤油.かつお節	
		7倍粥 高野豆腐の野菜煮	高野豆腐	米 片栗粉.白砂糖	青菜.大根.人参	醤油.かつお節	
8	木	みそ汁果物		77.40.40		かつお節	
22		青菜ぞうすい		米	青菜	かつお節	
		麩と野菜の煮物		片栗粉.白砂糖.玉ふ	大根.玉葱.人参	醤油.かつお節	
		パン粥	粉ミルク	食パン			
9	金	魚と野菜のやわらか煮	魚	片栗粉	キャヘ・ツ.人参	醤油.かつお節	
23		野菜スープ 果物 ひじきぞうすい	エレカパキ	14.	青菜.玉葱 果物	醤油.かつお節	
		大豆の野菜煮	干しひじき 大豆水煮缶	米 片栗粉.白砂糖	キャペツ.玉葱.人参	かつお節 醤油.かつお節	
		7倍粥	八亚小点山	米	11・7.上心.八岁	西加.33、283周	
	±	豆腐と野菜のやわらか煮	豆腐	片栗粉.白砂糖	キャベツ.胡瓜.人参	醤油.かつお節	
10 24		みそ汁果物	みそ	じゃが芋	青菜 果物	かつお節	
-		そぼろぞうすい	鶏肉	*		かつお節	
		野菜煮		片栗粉	キャベツ.青菜.人参.葱	醤油.かつお節	
		/ 4-4- E4E		米	I	I	
		7倍粥	静 中		h'u x le° 7 本 +u m	押すむのかか	
绘则	(II)	野菜のそぼろ煮	鶏肉	片栗粉	グリーンピース冷.胡瓜.玉葱 人糸 笹菊 里物	醤油.かつお節	
特別	1		鶏肉 わかめ			醤油.かつお節 醤油.かつお節 かつお節	

〇今月の使用予定果物:バナナ・美生柑・清見オレンジ・あまなつみかん・オレンジ(入荷状況等により日々の使用果物を決定します)

〇献立(食材)は、園の行事・その他の都合により、変更することがありますのでご了承ください。献立が変更になった場合は、お知らせします。

令和7年5月

離 乳 食 献 立 表 初期(5,6か月頃) R立区教育委員会子ども家庭部

	曜日	午前食+ミルク (10時~11時)	食材				-1
B			血や肉を作るもの 赤	熱や力となるもの黄	体の調子をよくするもの 緑	調味料等	2時30分 ~3時頃
12 26	月	10倍粥 魚の野菜ペースト 清汁	魚	米 片栗粉	人参.葱.小松菜 大根.玉葱	かつお節 かつお節	ミルク
13 27	火	10倍粥 野菜のトマトペースト チンゲン菜スープ		米 片栗粉	キャベツ.胡瓜.玉葱.トマトピューレ チンゲン菜.人参	かつお節 かつお節	ミルク
14 28	水	煮込みうどん さつま芋ペースト		干しうどん さつま芋.片栗粉	キャペツ.玉葱.人参 いんげん	かつお節 かつお節	ミルク
1 15 29	木	10倍粥 豆腐と野菜のペースト 清汁	豆腐	米 片栗粉	玉葱.人参 大根.葉葱	かつお節 かつお節	ミルク
2 16 30	金	パン粥 野菜ペースト ポテトスープ	粉ミルク	食パン 片栗粉 じゃが芋	キャベツ.玉葱.人参 青菜	かつお節 かつお節	ミルク
17 31	±	10倍粥 豆腐の野菜ペースト 清汁	豆腐	米 片栗粉	胡瓜.大根.人参南瓜.玉葱	かつお節 かつお節	ミルク
19	月	10倍粥 野菜ペースト 野菜スープ		米 じゃが芋.片栗粉	人参	かつお節 かつお節	ミルク
20	火	10倍粥 野菜ペースト 豆腐スープ	豆腐	米 片栗粉	胡瓜.青菜.人参 葱	かつお節 かつお節	ミルク
7 21	水	煮込みうどん 麩の野菜ペースト		干しうどん 片栗粉.玉ふ	玉葱.人参 キャベツ.胡瓜	かつお節 かつお節	ミルク
8 22	木	10倍粥 高野豆腐の野菜ペースト 清汁	高野豆腐	米 片栗粉	青菜.大根.人参 玉葱.葉葱	かつお節 かつお節	ミルク
9 23	金	パン粥 魚と野菜のペースト 野菜スープ	粉ミルク 魚	食パン片栗粉	キャヘ'ツ.人参 青菜.玉葱	かつお節 かつお節	ミルク
10 24	±	10倍粥 豆腐と野菜のやわらかペースト 清汁	豆腐	米 片栗粉 じゃが芋	キャヘ´ツ.胡瓜.人参 青菜	かつお節 かつお節	ミルク
特別	1	10倍粥 野菜ペースト 清汁		米片栗粉	グリーンピース冷.胡瓜.玉葱 人参葉葱	かつお節かつお節	ミルク

〇献立(食材)は、園の行事・その他の都合により、変更することがありますのでご了承ください。献立が変更になった場合は、お知らせします。