

令和7年 5月

離乳食献立予定表

年間目標：一口目は野菜から食べよう
あしきた・まちのこども園 ☺

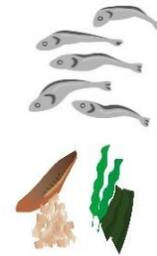
日	曜	10時のおやつ	昼食				3時のおやつ
			主食(黄)	主菜(赤)	副菜(緑)	汁(白)	
1	木	さつまいものミルク煮	五分かゆ	和風スパゲッティ	人参しりしり	ミルクスープ	フレンチトースト
2	金	りんごゼリー	五分かゆ	鶏つくねの照り焼き	かぼちゃサラダ	きのこのみそ汁	ほうれん草のポーロ
3	土	憲法記念日					
5	月	こどもの日					
6	火	振替休日					
7	水	バナナ	五分かゆ	トマトシチュー丼	ヨーグルト	玉ねぎスープ	菜の花かゆ
8	木	にんじんスティック	五分かゆ	鯛のあっさり味噌焼き	ひじき煮	小松菜のみそ汁	お好み焼き風
9	金	きんとん	五分かゆ	鶏つくねのオレンジ煮	ブロッコリーサラダ	白菜としめじのスープ	ミルクゼリー
10	土	3色丼					
12	月	もも	五分かゆ	親子丼	リンゴ煮	具だくさんにゅうめん	トウモロコシのおやき
13	火	きな粉パンケーキ	五分かゆ	野菜あんかけ丼	ナムル	焼きのりスープ	りんごのジャムサンド
14	水	こふき芋	五分かゆ	豆腐ハンバーグ	かぼちゃとしらすの和え物	チンゲン菜のみそ汁	春キャベツおじや
15	木	豆乳ゼリー	五分かゆ	鶏つくねの味噌焼き	緑野菜のサラダ	ミネストローネ	苺のパンケーキ
16	金	塩ゆでブロッコリー	五分かゆ	鯛の煮付け	ナスときのこの和え物	田舎汁	豆腐のおやき
17	土	麻婆豆腐丼					
19	月	みかん	五分かゆ	トマト和風シチュー丼	ヨーグルト	大豆のスープ	のり塩ポテト
20	火	蒸し南瓜	五分かゆ	厚焼き玉子	キャベツのおかか和え	大根のみそ汁	バナナ
21	水	きな粉サンド	五分かゆ	鯛の人参タレ焼き	ブロッコリーサラダ	豆腐のかき玉汁	ゴマしらすかゆ
22	木	グリーンパンケーキ	五分かゆ	チリコンカン	ミルクソーサー	野菜スープ	チーズクッキー
23	金	ぶどうゼリー	五分かゆ	鶏つくねのゴマ焼き	納豆和え	新玉ねぎのみそ汁	フルーツヨーグルト
24	土	きのこナスのあんかけ丼					
26	月	ヨーグルト	五分かゆ	豚丼	バナナ	あおさのみそ汁	コーンおやき
27	火	コーンフレーク	五分かゆ	じゃが芋のおやき	マカロニサラダ	そばろ汁	豆乳ゼリー
28	水	ミルクゼリー	五分かゆ	魚の味噌煮	えのきとツナの煮浸し	豆乳みそ汁	中華かゆ
29	木	チーズパンケーキ	五分かゆ	野菜そばろ炒め	きゅうりの酢の物	ワンタンスープ	フレンチトースト
30	金	バナナ	五分かゆ	トマトソースのハンバーグ	ポテトサラダ	焼きのりお吸い物	プリン
31	土	野菜の卵とじ丼					

離乳食だより

離乳食で使うだし・調味料を紹介します

だし

昆布：スープ、かつお節：煮物、いりこ
だし：おみそ汁
これらのだしは栄養まるごと取るため、
粉末を使用しています。DHA・カルシウム・ミネラルが豊富です。



砂糖

きび砂糖を使用しています。
きび砂糖の原料はさとうきびです。さとうきびから搾った砂糖液を煮詰めて作るため、
本来の風味が生きてミネラルを豊富に含んでいるのが特徴です。



醤油

松合食品の醤油を使用しています。
原材料に九州産大豆・九州産小麦・天日製塩を使用しており、農薬と化学肥料を使わずに栽培しています。食品添加物不使用で安心して使うことができます。



みそ

松合食品のみそを使用しています。
阿蘇産大豆・九州産大麦・天日塩を使用して醸造した無添加の麦味噌です。ふくよかな甘みと旨みの特徴のやさしい味です。



行事・材料の都合により、献立が変更になる場合がありますのでご了承ください。
月齢により形の大きさ・柔らかさ・調味を変えて提供しています。

毎日手作りおやつ

