



# R6年 5月 離乳食献立表《初期》



今川学園 園長 高野 員江

| 日           | 曜日 | 献立名                           |  | 主な材料              | 日                              | 曜日 | 献立名                              |  | 主な材料                 |
|-------------|----|-------------------------------|--|-------------------|--------------------------------|----|----------------------------------|--|----------------------|
|             |    | お か す                         |  |                   |                                |    | お か す                            |  |                      |
| 1           | 水  | おかゆ<br>豆腐のすりながし<br>人参のペースト    |  | 米<br>豆腐<br>人参     | 20                             | 月  | おかゆ<br>じゃがいものうらごし<br>ブロッコリーのペースト |  | 米<br>じゃがいも<br>ブロッコリー |
| 2           | 木  | おかゆ<br>鱈のすりながし<br>かぼちゃのペースト   |  | 米<br>鱈<br>かぼちゃ    | 21                             | 火  | おかゆ<br>鱈のすりながし<br>小松菜のピューレ       |  | 米<br>鱈<br>小松菜        |
| 3<br>5<br>6 |    | G/W                           |  |                   | 22                             | 水  | おかゆ<br>豆腐のすりながし<br>きゅうりのピューレ     |  | 米<br>豆腐<br>きゅうり      |
| 7           | 火  | おかゆ<br>鱈のすりながし<br>じゃがいものペースト  |  | 米<br>鱈<br>じゃがいも   | 23                             | 木  | おかゆ<br>鱈のすりながし<br>人参のうらごし        |  | 米<br>鱈<br>人参         |
| 8           | 水  | おかゆ<br>豆腐のうらごし<br>ブロッコリーのピューレ |  | 米<br>豆腐<br>ブロッコリー | 24                             | 金  | おかゆ<br>大根のペースト<br>ほうれん草のピューレ     |  | 米<br>大根<br>ほうれん草     |
| 9           | 木  | おかゆ<br>鱈のすりながし<br>人参のうらごし     |  | 米<br>鱈<br>人参      | 25                             | 土  | おかゆ<br>鱈のすりながし<br>玉ねぎのピューレ       |  | 米<br>鱈<br>玉ねぎ        |
| 10          | 金  | おかゆ<br>豆腐のすりながし<br>きゅうりのピューレ  |  | 米<br>豆腐<br>きゅうり   | 27                             | 月  | おかゆ<br>鱈のすりながし<br>小松菜のピューレ       |  | 米<br>鱈<br>小松菜        |
| 11          | 土  | おかゆ<br>鱈のすりながし<br>人参のペースト     |  | 米<br>鱈<br>人参      | 28                             | 火  | おかゆ<br>豆腐のうらごし<br>きゃべつのピューレ      |  | 米<br>豆腐<br>きゃべつ      |
| 13          | 月  | おかゆ<br>豆腐のうらごし<br>玉ねぎのペースト    |  | 米<br>豆腐<br>玉ねぎ    | 29                             | 水  | おかゆ<br>豆腐のうらごし<br>人参のピューレ        |  | 米<br>豆腐<br>人参        |
| 14          | 火  | おかゆ<br>鱈のすりながし<br>小松菜のピューレ    |  | 米<br>鱈<br>小松菜     | 30                             | 木  | おかゆ<br>鱈のすりながし<br>きゅうりのピューレ      |  | 米<br>鱈<br>きゅうり       |
| 15          | 水  | おかゆ<br>鱈のすりながし<br>人参のペースト     |  | 米<br>鱈<br>人参      | 31                             | 金  | おかゆ<br>鱈のすりながし<br>ブロッコリーのペースト    |  | 米<br>鱈<br>ブロッコリー     |
| 16          | 木  | おかゆ<br>豆腐のうらごし<br>ほうれん草のピューレ  |  | 米<br>豆腐<br>ほうれん草  |                                |    |                                  |  |                      |
| 17          | 金  | おかゆ<br>豆腐のピューレ<br>かぼちゃのうらごし   |  | 米<br>豆腐<br>かぼちゃ   | ※必要に応じて片栗粉（とろみ付け）を使用することがあります。 |    |                                  |  |                      |
| 18          | 土  | 参観日                           |  |                   |                                |    |                                  |  |                      |