

給食予定献立表 2025年5月

明の守保育園
離乳食(後期) (A)



※ 後期食は、食材を約1cmサイズにカットしています。
 ※ 材料の都合で献立を変更することがあります。
 ※ 食べたことのない食材は、アレルギーの心配があるので必ず給食までに試してください。

献立種類	1日平均				
栄養素	1食分 -	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩
平均栄養価	154 kcal	6.4 g	1.7 g	30.9 g	0.5 g

日	曜日	時間	献立名	ざいりょう				おやつ		
				赤◇ 血や肉になるもの	緑◇ からだの働きを整えるもの	黄◇ 力や体温となるもの	その他	時間	献立名	ざいりょう
				魚類・肉類・豆類・乳類・卵類・藻類	野菜類・くだもの類	穀類・油脂類・砂糖類・いも類				
1	木	昼	鶏とほうれん草の煮物 南瓜の甘煮 粥	鶏むね肉	ほうれん草 かぼちゃ、人参	さとう さとう 米	濃口醤油、和風だし	3時	ふかし芋	さつま芋
2	金	昼	豆腐のみそ煮 じゃが芋の煮物 粥	充填豆腐、みそ	玉葱 人参	さとう じゃがいも、さとう 米	和風だし 濃口醤油、和風だし	3時	ハイハイ	ハイハイ
7	水	昼	魚とさつま芋の煮物 アロカリアのお浸し 粥	たら	アロカリア、人参	さつま芋、さとう 米	うすくち醤油、和風だし うすくち醤油、和風だし	3時	野菜ハイハイ	野菜ハイハイ
8	木	昼	豆腐の煮物 じゃが芋のみそ煮 粥	充填豆腐 みそ	人参 玉葱	さとう じゃがいも、さとう 米	うすくち醤油、和風だし 和風だし	3時	蒸しかぼちゃ	かぼちゃ
9	金	昼	大根のそぼろ煮 キャベツのお浸し 粥	鶏むね	大根 キャベツ、人参	さとう、片栗粉 米	うすくち醤油、和風だし うすくち醤油、和風だし	3時	ハイハイ	ハイハイ
10	土	昼	豆腐のあんかけ煮 南瓜の甘煮 粥	充填豆腐	ほうれん草 かぼちゃ、玉葱	さとう、片栗粉 さとう 米	うすくち醤油、和風だし	3時	ベビーせんべい	アロカリア・ビ-煎餅
12	月	昼	じゃが芋の味噌そぼろ煮 キャベツのお浸し 粥	鶏むね、みそ	キャベツ、人参	じゃがいも、さとう、片栗粉 米	和風だし うすくち醤油、和風だし	3時	野菜ハイハイ	野菜ハイハイ
13	火	昼	鶏とほうれん草の煮物 さつま芋の甘煮 粥	黄金がし	ほうれん草 玉葱	さとう さつま芋、さとう 米	濃口醤油、和風だし	3時	ベビーせんべい	アロカリア・ビ-煎餅
14	水	昼	豆腐のあんかけ煮 大根の煮物 粥	充填豆腐	玉葱 大根、人参	さとう、片栗粉 さとう 米	うすくち醤油、和風だし うすくち醤油、和風だし	3時	ふかしポテト	じゃがいも、塩
15	木	昼	魚と南瓜の煮物 ブロッコリーのお浸し 粥	たら	かぼちゃ アロカリア、玉葱	さとう 米	濃口醤油、和風だし うすくち醤油、和風だし	3時	ハイハイ	ハイハイ
16	金	昼	人参のそぼろ煮 ほうれん草のお浸し 粥	鶏むね	人参 ほうれん草、玉葱	さとう 米	うすくち醤油、和風だし うすくち醤油、和風だし	3時	ふかし芋	さつま芋
17	土	昼	豆腐のみそ煮 南瓜の甘煮 粥	木綿豆腐、みそ	アロカリア かぼちゃ、人参	さとう さとう 米	和風だし	3時	野菜ハイハイ	野菜ハイハイ
19	月	昼	豚と玉葱の煮物 白菜のお浸し 粥	豚小間肉	玉葱 白菜、人参	さとう 米	濃口醤油、和風だし うすくち醤油、和風だし	3時	蒸しかぼちゃ	かぼちゃ
20	火	昼	豆腐のだし煮 大根のみそ煮 粥	充填豆腐 みそ	ほうれん草 大根、人参	さとう 米	うすくち醤油、和風だし 和風だし	3時	ハイハイ	ハイハイ
21	水	昼	豚のチャップ煮 キャベツのお浸し 粥	豚小間肉	キャベツ、アロカリア	じゃがいも、さとう 米	チャップ、和風だし うすくち醤油、和風だし	3時	ベビーせんべい	アロカリア・ビ-煎餅
22	木	昼	鶏と大根のみそ煮 南瓜の煮物 粥	鶏むね肉、みそ	大根 かぼちゃ、人参	さとう さとう 米	和風だし 濃口醤油、和風だし	3時	ふかし芋	さつま芋
23	金	昼	しらすとブロッコリーのくず煮 じゃが芋の煮物 粥	しらす干し	アロカリア 人参	片栗粉 じゃがいも、さとう 米	うすくち醤油、和風だし 濃口醤油、和風だし	3時	野菜ハイハイ	野菜ハイハイ
24	土	昼	豆腐のみそ煮 ほうれん草のお浸し 粥	充填豆腐、みそ	人参 ほうれん草、玉葱	さとう 米	和風だし うすくち醤油、和風だし	3時	ベビーせんべい	アロカリア・ビ-煎餅
26	月	昼	豆腐の煮物 さつま芋の甘煮 粥	充填豆腐	玉葱 人参	さとう さつま芋、さとう 米	うすくち醤油、和風だし	3時	ハイハイ	ハイハイ
27	火	昼	魚と人参のみそ煮 キャベツのお浸し 粥	黄金がし、みそ	人参 キャベツ、アロカリア	さとう 米	和風だし うすくち醤油、和風だし	3時	果物(オレンジ)	和菓子
28	水	昼	豚と南瓜の煮物 大根のお浸し 粥	豚小間肉	かぼちゃ 大根、玉葱	さとう 米	濃口醤油、和風だし うすくち醤油、和風だし	3時	ベビーせんべい	アロカリア・ビ-煎餅
29	木	昼	豆腐のだし煮 じゃが芋の煮物 粥	木綿豆腐	ほうれん草 人参	さとう じゃがいも、さとう 米	うすくち醤油、和風だし 濃口醤油、和風だし	3時	ふかし芋	さつま芋
30	金	昼	魚とブロッコリーのみそ煮 南瓜の煮物 粥	たら、みそ	アロカリア かぼちゃ、玉葱	アロカリア さとう 米	和風だし 濃口醤油、和風だし	3時	野菜ハイハイ	野菜ハイハイ
31	土	昼	じゃが芋のそぼろ煮 ほうれん草のお浸し 粥	鶏むね	ほうれん草、人参	じゃがいも、さとう、片栗粉 米	濃口醤油、和風だし うすくち醤油、和風だし	3時	ベビーせんべい	アロカリア・ビ-煎餅