

給食予定献立表 2026年5月

明の守なかざき園
離乳食(完了)(A)

日	曜日	時間	献立名	ざいりょう			その他	時間	献立名	ざいりょう
				赤◇ 血や肉になるもの 魚類・肉類・豆類・乳類・卵類・藻類	緑◇ からだの調子を整えるもの 野菜類・くだもの類	黄◇ 力や体温となるもの 穀類・油脂類・砂糖類・いも類				
1	金	昼	豆腐のみそ煮 白菜のお浸し スープ ごはん	充填豆腐、みそ かたわかめ	玉葱 白菜、人参	さとう 米	和風だし うすくち醤油、和風だし 鶏がらスープ	3時	ベビーせんべい	ベビーせんべい(アツパマン)
2	土	昼	さつま芋のそぼろ煮 ほうれん草のお浸し 清汁 ごはん	鶏ミンチ	ほうれん草、玉葱 しいたけ	さつま芋、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 和風だし、うすくち醤油、塩	3時	ハイハイ	ハイハイ
7	木	昼	さつま芋の味噌そぼろ煮 ブロッコリーのお浸し スープ ごはん	鶏ミンチ、みそ	ブロッコリー、玉葱 小松菜	さつま芋、さとう、片栗粉 米	和風だし うすくち醤油、和風だし チキンコンソメ	3時	ハイハイ	ハイハイ
8	金	昼	魚のあんかけ煮 南瓜の甘煮 清汁 ごはん	たら	ほうれん草 かぼちゃ、人参 えのき	さとう、片栗粉 さとう 米	濃口醤油、和風だし 和風だし、うすくち醤油、塩	3時	ベビーせんべい	ベビーせんべい(アツパマン)
9	土	昼	ブロッコリーのそぼろ煮 さつま芋のみそ煮 清汁 ごはん	鶏ミンチ みそ	ブロッコリー 玉葱	さとう、片栗粉 さつま芋、さとう そうめん 米	濃口醤油、和風だし 和風だし 和風だし、うすくち醤油、塩	3時	野菜ハイハイ	野菜ハイハイ
11	月	昼	豆腐のあんかけ煮 さつま芋の甘煮 味噌汁 ごはん	木綿豆腐 かたわかめ、みそ	ほうれん草 玉葱	さとう、片栗粉 さつま芋、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
12	火	昼	鶏とブロッコリーのみそ煮 じゃが芋の煮物 スープ ごはん	鶏モモ肉、みそ	ブロッコリー 人参 玉葱	さとう じゃがいも、さとう 米	和風だし 濃口醤油、和風だし チキンコンソメ	3時	ベビーせんべい	ベビーせんべい(アツパマン)
13	水	昼	豚と南瓜の煮物 人参の甘煮 スープ ごはん	豚小間肉	かぼちゃ 人参、玉葱 ほうれん草	さとう さとう 米	濃口醤油、和風だし 鶏がらスープ	3時	ふかし芋	さつま芋
14	木	昼	魚と大根の煮物 キャベツのお浸し 味噌汁 ごはん	たら	大根 キャベツ、人参	さとう 米	濃口醤油、和風だし うすくち醤油、和風だし 和風だし	3時	ハイハイ	ハイハイ
15	金	昼	豆腐の煮物 ブロッコリーのお浸し 清汁 ごはん	充填豆腐	人参 ブロッコリー、玉葱	さとう うどん 米	うすくち醤油、和風だし うすくち醤油、和風だし 和風だし、うすくち醤油、塩	3時	ベビーせんべい	ベビーせんべい(アツパマン)
16	土	昼	じゃが芋の味噌そぼろ煮 ほうれん草のお浸し 清汁 ごはん	鶏ミンチ、みそ	ほうれん草、玉葱 えのき	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 和風だし、うすくち醤油、塩	3時	野菜ハイハイ	野菜ハイハイ
18	月	昼	魚の煮物 南瓜の甘煮 清汁 ごはん	黄金がレイ 豆腐	玉葱 かぼちゃ、人参	さとう さとう 米	濃口醤油、和風だし 和風だし、うすくち醤油、塩	3時	ベビーせんべい	ベビーせんべい(アツパマン)
19	火	昼	豆腐のみそ煮 さつま芋の甘煮 清汁 ごはん	充填豆腐、みそ	玉葱 人参 しめじ	さとう さつま芋、さとう 米	和風だし 和風だし、うすくち醤油、塩	3時	ハイハイ	ハイハイ
20	水	昼	しらすどほうれん草のくず煮 人参の甘煮 スープ ごはん	しらす干し かたわかめ	ほうれん草 人参、玉葱	片栗粉 さとう 米	うすくち醤油、和風だし 鶏がらスープ	3時	ふかしポテト	じゃがいも、塩
21	木	昼	豚のケチャップ煮 キャベツのお浸し 味噌汁 ごはん	豚小間肉 みそ	人参 キャベツ、玉葱	さとう そうめん 米	ケチャップ、チキンコンソメ うすくち醤油、和風だし 和風だし	3時	ベビーせんべい	ベビーせんべい(アツパマン)
22	金	昼	豆腐のみそ煮 ブロッコリーのお浸し 清汁 ごはん	木綿豆腐、みそ	人参 ブロッコリー、玉葱 パセリ、菜	さとう 米	和風だし うすくち醤油、和風だし 和風だし、うすくち醤油、塩	3時	ふかし芋	さつま芋
23	土	昼	大根のそぼろ煮 ほうれん草のお浸し 味噌汁 ごはん	鶏ミンチ みそ	大根 ほうれん草、人参	さとう、片栗粉 そうめん 米	うすくち醤油、和風だし うすくち醤油、和風だし 和風だし	3時	野菜ハイハイ	野菜ハイハイ
25	月	昼	魚とさつま芋の煮物 キャベツのお浸し 味噌汁 ごはん	黄金がレイ みそ	キャベツ、ブロッコリー 玉葱	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 和風だし	3時	ハイハイ	ハイハイ
26	火	昼	じゃが芋の味噌そぼろ煮 ほうれん草のお浸し スープ ごはん	鶏ミンチ、みそ かたわかめ	ほうれん草、玉葱	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 チキンコンソメ	3時	ベビーせんべい	ベビーせんべい(アツパマン)
27	水	昼	豆腐のあんかけ煮 白菜のみそ煮 清汁 ごはん	充填豆腐 みそ	玉葱 白菜、人参	さとう、片栗粉 さとう そうめん 米	うすくち醤油、和風だし 和風だし 和風だし、うすくち醤油、塩	3時	果物(バナナ)	バナナ
28	木	昼	魚と南瓜の煮物 大根のお浸し 味噌汁 ごはん	たら 豆腐、みそ	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 和風だし	3時	ふかしポテト	じゃがいも、塩
29	金	昼	鶏とブロッコリーの煮物 さつま芋の煮物 清汁 ごはん	鶏モモ肉	ブロッコリー 人参 ほうれん草	さとう さつま芋、さとう 米	うすくち醤油、和風だし 濃口醤油、和風だし 和風だし、うすくち醤油、塩	3時	野菜ハイハイ	野菜ハイハイ
30	土	昼	豆腐のみそ煮 南瓜の甘煮 スープ ごはん	充填豆腐、みそ	白菜 かぼちゃ、玉葱 しいたけ	さとう さとう 米	和風だし 鶏がらスープ	3時	ハイハイ	ハイハイ

献立種類	離乳食(完了)(A)			
栄養素	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物
平均栄養価	239 kcal	8.1 g	2.0 g	49.5 g
				食塩 0.9 g

※ 完了食は、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。

