

給食予定献立表 2026年5月

明の守なかざき園
離乳食(初期)(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 白菜 粥	充填豆腐	白菜	米				
2	土	昼	さつまい 玉葱 粥		玉葱	さつまい 米				
7	木	昼	ブロッコリー 玉葱 粥		ブロッコリー 玉葱	米				
8	金	昼	たら かぼちゃ 粥	たら	かぼちゃ	米				
9	土	昼	ブロッコリー さつまい 粥		ブロッコリー	さつまい 米				
11	月	昼	さつまい 玉葱 粥		玉葱	さつまい 米				
12	火	昼	ブロッコリー じゃが芋 粥		ブロッコリー	じゃがいも 米				
13	水	昼	南瓜 人参 粥		かぼちゃ 人参	米				
14	木	昼	だいこん キャベツ 粥		大根 キャベツ	米				
15	金	昼	豆腐 人参 粥	充填豆腐	人参	米				
16	土	昼	じゃが芋 玉葱 粥		玉葱	じゃがいも 米				
18	月	昼	かきれい 南瓜 粥	黄金がれい	かぼちゃ	米				
19	火	昼	豆腐 さつまい 粥	充填豆腐		さつまい 米				
20	水	昼	人参 じゃがいも 粥		人参	じゃがいも 米				
21	木	昼	キャベツ 玉葱 粥		キャベツ 玉葱	米				
22	金	昼	豆腐 ブロッコリー 粥	木綿豆腐	ブロッコリー	米				
23	土	昼	だいこん 人参 粥		大根 人参	米				
25	月	昼	さつまい キャベツ 粥		キャベツ	さつまい 米				
26	火	昼	じゃがいも 玉葱 粥		玉葱	じゃがいも 米				
27	水	昼	豆腐 白菜 粥	充填豆腐	白菜	米				
28	木	昼	南瓜 だいこん 粥		かぼちゃ 大根	米				
29	金	昼	ブロッコリー さつまい 粥		ブロッコリー	さつまい 米				
30	土	昼	白菜 南瓜 粥		白菜 かぼちゃ	米				

献立種類	離乳食(初期)(A)				
	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩
平均栄養価	43 kcal	1.5 g	0.3 g	9.3 g	0.0 g

※ 初期食は、食材をすりつぶして提供しています。
 ※ 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。



給食予定献立表 2026年5月

明の守なかざき園
離乳食(中期)(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
				赤く 血や肉になるもの 魚類・肉類・豆類・乳類・卵類・藻類	緑く からだの調子を整えるもの 野菜類・くだもの類	黄く 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 粥	充填豆腐、みそ	玉葱 白菜、人参	さとう	和風だし うすくち醤油、和風だし	3時	ベビーせんべい	ベビーせんべい(アツパンマン)
2	土	昼	さつま芋のそぼろ煮 ほうれん草のお浸し 粥	鶏ミンチ	ほうれん草、玉葱	さつま芋、さとう、片栗粉	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
7	木	昼	さつま芋の味噌そぼろ煮 ブロッコリーのお浸し 粥	鶏ミンチ、みそ	ブロッコリー、玉葱	さつま芋、さとう、片栗粉	和風だし うすくち醤油、和風だし	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 粥	たら	ほうれん草 かぼちゃ、人参	さとう、片栗粉 さとう	濃口醤油、和風だし	3時	ベビーせんべい	ベビーせんべい(アツパンマン)
9	土	昼	ブロッコリーのそぼろ煮 さつま芋のみそ煮 粥	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	濃口醤油、和風だし 和風だし	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 粥	木綿豆腐	ほうれん草 玉葱	さとう、片栗粉 さつま芋、さとう	うすくち醤油、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 粥	鶏ミンチ、みそ	ブロッコリー 人参	さとう、片栗粉 じゃがいも、さとう	和風だし 濃口醤油、和風だし	3時	ベビーせんべい	ベビーせんべい(アツパンマン)
13	水	昼	鶏と南瓜の煮物 人参の甘煮 粥	鶏ミンチ	かぼちゃ 人参、玉葱	さとう、片栗粉 さとう	濃口醤油、和風だし	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 粥	たら	大根 キャベツ、人参	さとう	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
15	金	昼	豆腐の煮物 ブロッコリーのお浸し 粥	充填豆腐	人参 ブロッコリー、玉葱	さとう	うすくち醤油、和風だし うすくち醤油、和風だし	3時	ベビーせんべい	ベビーせんべい(アツパンマン)
16	土	昼	じゃが芋の味噌そぼろ煮 ほうれん草のお浸し 粥	鶏ミンチ、みそ	ほうれん草、玉葱	じゃがいも、さとう、片栗粉	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
18	月	昼	魚の煮物 南瓜の甘煮 粥	黄金カレイ	玉葱 かぼちゃ、人参	さとう さとう	濃口醤油、和風だし	3時	ベビーせんべい	ベビーせんべい(アツパンマン)
19	火	昼	豆腐のみそ煮 さつま芋の甘煮 粥	充填豆腐、みそ	玉葱 人参	さとう さつま芋、さとう	和風だし	3時	ハイハイ	ハイハイ
20	水	昼	しらすとほうれん草のくず煮 人参の甘煮 粥	しらす干し	ほうれん草 人参、玉葱	片栗粉 さとう	うすくち醤油、和風だし	3時	ふかしポテト	じゃがいも、塩
21	木	昼	鶏と人参の煮物 キャベツのお浸し 粥	鶏ミンチ	人参 キャベツ、玉葱	さとう、片栗粉	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	ベビーせんべい(アツパンマン)
22	金	昼	豆腐のみそ煮 ブロッコリーのお浸し 粥	木綿豆腐、みそ	人参 ブロッコリー、玉葱	さとう	和風だし うすくち醤油、和風だし	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 粥	鶏ミンチ	大根 ほうれん草、人参	さとう、片栗粉	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
25	月	昼	魚とさつま芋の煮物 キャベツのお浸し 粥	黄金カレイ	キャベツ、ブロッコリー	さつま芋、さとう	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
26	火	昼	じゃが芋の味噌そぼろ煮 ほうれん草のお浸し 粥	鶏ミンチ、みそ	ほうれん草、玉葱	じゃがいも、さとう、片栗粉	和風だし うすくち醤油、和風だし	3時	ベビーせんべい	ベビーせんべい(アツパンマン)
27	水	昼	豆腐のあんかけ煮 白菜のみそ煮 粥	充填豆腐、みそ	玉葱 白菜、人参	さとう、片栗粉 さとう	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
28	木	昼	魚と南瓜の煮物 大根のお浸し 粥	たら	かぼちゃ 大根、玉葱	さとう	濃口醤油、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
29	金	昼	鶏とブロッコリーのみそ煮 さつま芋の煮物 粥	鶏ミンチ	ブロッコリー 人参	さとう、片栗粉 さつま芋、さとう	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
30	土	昼	豆腐のみそ煮 南瓜の甘煮 粥	充填豆腐、みそ	白菜 かぼちゃ、玉葱	さとう さとう	和風だし	3時	ハイハイ	ハイハイ

献立種類	離乳食(中期)(A)				
	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩
平均栄養価	110 kcal	4.4 g	1.0 g	22.3 g	0.3 g

※ 中期食は、食材をみじんぎり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。

