



5月の給食(離乳食献立)だより



平成30年度

| 日 | 曜日 | 献立名(材料名) |
|----|----|--|
| 1 | 月 | おかゆ・味噌汁・鶏団子の甘酢煮(挽肉・人参・玉葱・じゃがいも・小松菜・片栗粉) 人参とさやいんげんのグラッセ |
| 2 | 火 | 煮込みうどん(うどん・挽肉・白菜・人参・もやし) ころころ野菜サラダ(人参・じゃがいも・さつまいも) |
| 7 | 月 | おかゆ・味噌汁・焼き魚とマッシュポテト(白身魚・じゃがいも) 野菜ののり和え(人参・小松菜・もやし・焼きのり) |
| 8 | 火 | パン粥・ベジタブルスープ・じゃがいものそぼろ煮(挽肉・じゃがいも・人参・玉葱) フレンチサラダ(キャベツ・人参) |
| 9 | 水 | おかゆ・味噌汁・野菜のひじき煮(挽肉・ひじき・人参・玉葱) 野菜のごま和え(人参・もやし・ほうれん草) |
| 10 | 木 | おかゆ・味噌汁・煮魚(白身魚・ブロッコリー) 野菜の納豆和え(引きわり納豆・人参・キャベツ・ほうれん草) |
| 11 | 金 | おかゆ・すまし汁・しらす干し入り野菜ソテー(しらす干し・玉葱・人参・キャベツ) 野菜のお浸し(もやし・人参・小松菜) |
| 14 | 月 | パン粥・キャベツとマカロニのチャウダー(挽肉・マカロニ・玉葱・じゃがいも・人参・キャベツ) 野菜サラダ(かぶ・人参・ブロッコリー) |
| 15 | 火 | おかゆ・味噌汁・煮魚(白身魚)・野菜の和え物(キャベツ・人参・白菜) |
| 16 | 水 | おかゆ・クリームシチュー(挽肉・じゃがいも・人参・玉葱・小松菜・粉ミルク) ほうれん草と人参のお浸し |
| 17 | 木 | おかゆ・野菜とミートボールのスープ煮(挽肉・豆腐・玉葱・人参・片栗粉) ポテトサラダ(じゃがいも・人参) |
| 18 | 金 | おかゆ・味噌汁・魚と野菜の蒸し煮(白身魚・人参・玉葱・キャベツ) 野菜のお浸し(もやし・人参・ブロッコリー) |
| 19 | 土 | 煮込みうどん(うどん・挽肉・ほうれん草・人参・もやし) 玉ねぎとわかめのくたくた煮(玉葱・わかめ) |
| 21 | 月 | おかゆ・味噌汁・厚揚げ豆腐のそぼろ煮(厚揚げ豆腐・挽肉・人参・さやいんげん・片栗粉) 野菜ののり和え(キャベツ・ほうれん草・焼きのり) |
| 22 | 火 | おかゆ・根菜の味噌汁・魚のムニエル(白身魚・片栗粉) コールスローサラダ(人参・キャベツ) |
| 23 | 水 | おかゆ・味噌汁・肉団子のポテトあんかけ(挽肉・人参・小松菜・じゃがいも・片栗粉) 大根ときゅうりの含め煮(大根・人参・きゅうり) |
| 24 | 木 | おかゆ・味噌汁・中華煮(白身魚・人参・玉葱・じゃがいも・小松菜・片栗粉) ごま和え(青梗菜・えのきたけ・人参) |
| 25 | 金 | おかゆ・野菜たっぷり鶏団子スープ(挽肉・豆腐・キャベツ・白菜・人参・玉葱) 切り干し大根の含め煮(切干大根・人参) |
| 26 | 土 | 煮込みうどん(うどん・挽肉・小松菜・人参・もやし) マカロニツナサラダ(マカロニ・ツナ・ブロッコリー・人参) |
| 28 | 月 | おかゆ・すまし汁・魚の人参おろし煮(白身魚・人参・片栗粉) 野菜のおかか和え(キャベツ・ほうれん草・鯉節) |
| 29 | 火 | おかゆ・味噌汁・魚のくずあんかけ(白身魚・人参・玉葱・片栗粉) 野菜のお浸し(キャベツ・人参・もやし) |
| 30 | 水 | おかゆ・味噌汁・高野豆腐の煮物(高野豆腐・人参・玉葱・青梗菜・片栗粉) ダブルポテトのマッシュ(じゃがいも・さつまいも・粉ミルク) |
| 31 | 木 | おかゆ・野菜スープ・ハンバーグ(挽肉・玉葱・豆腐・人参) カラフルグラッセ(人参・さやいんげん・さつまいも) |

※様々な事情により、献立内容が変更になる場合があります。予めご了承ください。

