

令和7年4月分 離乳食献立表

稲城市立第五保育園

曜日	日	5ヶ月頃～ (ペースト状) 午前食	7～8ヶ月頃 (くたくた煮 きざみ細かめ 歯茎でつぶせる程度) 午前食 午後食		9～11ヶ月頃 (柔らか煮 きざみ大きめ 歯で噛み切る練習) 午前食 午後食	
月	14	そぼろかゆ	そぼろかゆ	かゆ	そぼろかゆ	かゆ
	28	豆腐のきゅうりあん 味噌汁(キャベツ)	豆腐のきゅうりあん 味噌汁	キャベツのそぼろ煮 甘酢きゅうり すまし汁	豆腐のきゅうりあん 味噌汁	キャベツのそぼろ煮 甘酢きゅうり すまし汁
火	1	パンかゆ	パンかゆ	かゆ	パン	かゆ
	15	肉団子の甘辛煮 煮びたし(ブロッコリー、人参) 白菜のスープ	肉団子の甘辛煮 煮びたし 白菜のスープ	さつま芋の肉入りマッシュ 甘酢野菜 味噌汁	肉団子の甘辛煮 煮びたし 白菜のスープ	さつま芋の肉入りマッシュ 甘酢野菜 味噌汁
水	2	かゆ	かゆ	しらすかゆ	かゆ	しらすかゆ
	16	白身魚の味噌煮	白身魚の味噌煮	豆腐の野菜あんかけ 味噌汁	白身魚の味噌煮	豆腐の野菜あんかけ 味噌汁
木	3	煮込みうどん	煮込みうどん	かゆ	煮込みうどん	かゆ
	17	じゃが芋のそぼろ煮 バナナ	じゃが芋のそぼろ煮 バナナ	豆腐のもみじ煮 甘酢野菜 味噌汁	じゃが芋のそぼろ煮 バナナ	豆腐のもみじ煮 甘酢野菜 味噌汁
金	4	野菜かゆ	野菜かゆ	かゆ	野菜かゆ	かゆ
	18	ササミのきゅうりあん 大根スープ	ササミのきゅうりあん 大根スープ	大根のそぼろ煮 グリーンオニオン 味噌汁	ササミのきゅうりあん 大根スープ	大根のそぼろ煮 グリーンオニオン 味噌汁
土	5	そぼろかゆ	そぼろかゆ	煮込みうどん	そぼろかゆ	煮込みうどん
	19	豆腐とチンゲン菜の煮物 味噌汁(じゃが芋)	豆腐とチンゲン菜の煮物 味噌汁	マッシュポテト	豆腐とチンゲン菜の煮物 味噌汁	マッシュポテト
月	7	かゆ	かゆ	きな粉かゆ	かゆ	きな粉かゆ
	21	白身魚の煮物 煮びたし(きゅうり、人参) すまし汁(小松菜)	白身魚の煮物 煮びたし すまし汁	マカロニと野菜のしらす煮 味噌汁	白身魚の煮物 煮びたし すまし汁	マカロニと野菜のしらす煮 味噌汁
火	8	パンかゆ	パンかゆ	煮込みうどん	パン	煮込みうどん
	22	ササミの甘辛煮 甘酢野菜(キャベツ、人参) オニオンスープ	ササミの甘辛煮 甘酢野菜 オニオンスープ	キャベツのトマト煮 バナナ	ササミの甘辛煮 甘酢野菜 オニオンスープ	キャベツのトマト煮 バナナ
水	9	そぼろかゆ	そぼろかゆ	かゆ	そぼろかゆ	かゆ
	23	豆腐のもみじ煮 キャベツのスープ	豆腐のもみじ煮 キャベツのスープ	さつま芋のそぼろ煮 甘酢きゅうり 味噌汁	豆腐のもみじ煮 キャベツのスープ	さつま芋のそぼろ煮 甘酢きゅうり 味噌汁
木	10	煮込みうどん	煮込みうどん	かゆ	煮込みうどん	かゆ
	24	ササミと野菜の煮物 バナナ	ササミと野菜の煮物 バナナ	肉じゃが 煮トマト 味噌汁	ササミと野菜の煮物 バナナ	肉じゃが 煮トマト 味噌汁
金	11	しらすかゆ	しらすかゆ	かゆ	しらすかゆ	かゆ
	25	豆腐の味噌煮 白菜のスープ	豆腐の味噌煮 白菜のスープ	白身魚の煮物 煮びたし 味噌汁	豆腐の味噌煮 白菜のスープ	白身魚の煮物 煮びたし 味噌汁
土	12	煮込みうどん	煮込みうどん	人参かゆ	煮込みうどん	人参かゆ
	26	じゃが芋のそぼろ煮 バナナ	じゃが芋のそぼろ煮 バナナ	煮豆腐 味噌汁	じゃが芋のそぼろ煮 バナナ	煮豆腐 味噌汁

※仕入れの都合、個人の離乳食の進み具合等により献立が変更になる場合がありますので、ご了承ください。

ご入園・ご進級おめでとうございます。

期待が膨らむ新年度の始まりに際し、心新たにおいしい給食作りを目指します。早く保育園の生活に慣れ、お友だちとの食事が待ち遠しくなったり、ほっとする時間になるように願っています。



保育園では・・・

- ・基本的に昼食時の主食を月・水・金曜日はごはん、火曜日はパン、木曜日は麺にしています。
- ・その日の昼食・おやつをホームページに掲載しています。
- ・保育園では昼食・おやつ共に防止の為、プチトマトやぶどう、その他の詰まりやすい食材については切り込みを入れるなどの配慮をしています。
- ※遠足等でお弁当をお願いする際は子ども達がいつもと違った環境でお弁当を食べる為、ご家庭の方で、誤嚥防止の為の配慮をしていただだけますようにお願いいたします。(保育園での誤嚥防止の食材と対策については消費者庁の資料を参考にしています)
- ・楽しく保育園生活を送る為に生活のリズムを整え、きちんと朝食を食べてから登園するように心がけましょう。