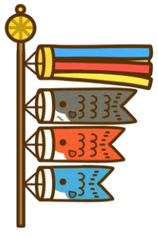
離乳食献立表

日	月	火	水	木	金	土
				1日	2日	3日
				野菜煮込みうどん かぼちゃといんげんの旨煮 白菜のケチャップ煮	おかゆ 豚肉のコンソメ煮 キャベツと人参の煮びたし みそ汁（かぶ）	おかゆ タラの煮つけ 豆腐のあんかけ みそ汁（さつま芋）
4日	5日	6日	7日	8日	9日	10日
おかゆ ささみと野菜のあんかけ マカロニのケチャップ煮 みそ汁（キャベツ）	おかゆ ひき肉とｷｬﾍﾞﾂのｸﾘｰﾑ煮 かぶのあんかけ みそ汁（白玉麩）	おかゆ 赤魚の野菜あんかけ かぼちゃの含め煮 みそ汁（ほうれん草）	おかゆ 豚肉の中華風煮 大根と人参の旨煮 みそ汁（キャベツ）	おかゆ 鶏肉と野菜のコンソメ煮 豆腐といんげんの煮物 みそ汁（さつま芋）	おかゆ カレイのホワイトソース煮 野菜の煮びたし みそ汁（ほうれん草）	おかゆ 根菜のそぼろ煮 マカロニのコンソメ煮 みそ汁（玉ねぎ）
11日	12日	13日	14日	15日	16日	17日
おかゆ 鶏肉のトマト煮 かぶのうま煮 みそ汁（白菜）	おかゆ タラの野菜あんかけ じゃがいものそぼろあんかけ みそ汁（白玉麩）	おかゆ かぼちゃカレー風煮 ブロッコリーのとろみ煮 みそ汁（かぶ）	おかゆ 豚肉と野菜のみそ煮 いんげんと人参の旨煮 コンソメスープ（白菜）	おかゆ 赤魚と大根の煮物 さつまいものミルク煮 みそ汁（キャベツ）	おかゆ 豆腐ハンバーグ 人参のコンソメ煮 みそ汁（ほうれん草）	おかゆ 鶏と野菜の煮物 かぼちゃといんげんの旨煮 みそ汁（大根）
18日	19日	20日	21日	22日	23日	24日
おかゆ カレイのトマト煮 高野豆腐と野菜の煮物 みそ汁（じゃが芋）	おかゆ 鶏ささみのクリーム煮 野菜の煮びたし みそ汁（キャベツ）	おかゆ 豆腐のそぼろあん 大根と人参の旨煮 みそ汁（白玉麩）	おかゆ タラとキャベツの和風あんかけ さつまいもの煮物 みそ汁（白菜）	おかゆ 鶏団子のコンソメ煮 キャベツの煮びたし みそ汁（じゃが芋）	おかゆ 豚肉と白菜の中華煮 いんげんと人参の旨煮 みそ汁（ほうれん草）	おかゆ 赤魚と大根の煮物 豆腐のトマトあんかけ みそ汁（さつま芋）
25日	26日	27日	28日	29日	30日	31日
ミートうどん かぼちゃのミルク煮 白菜のコンソメ煮	おかゆ 鶏と野菜の和風あんかけ じゃがいもの甘辛煮 みそ汁（白玉麩）	おかゆ カレイと野菜の味噌煮 白菜の中華煮 コンソメスープ（キャベツ）	おかゆ 大根のそぼろ煮 ブロッコリーのとろみ煮 みそ汁（ほうれん草）	おかゆ 鶏ささみのトマト煮 かぼちゃの含め煮 みそ汁（白玉麩）	おかゆ タラのホワイトソース煮 ほうれんそうの煮びたし みそ汁（大根）	おかゆ 豚肉とじゃが芋の煮物 白菜のケチャップ煮 みそ汁（キャベツ）

5月5日はこどもの日です

5月5日のこどもの日は子どもの健やかな成長や幸せをお祝いする日です。こいのぼりや兜（かぶと）を飾ったり柏餅やちまきを食べる習慣があります。
こいのぼりには鯉のようにたくましく成長してほしい、柏餅には子孫繁栄や長寿などの縁起を担ぐ意味がそれぞれ込められています。
家族みんなで子ども達の成長をお祝いしながらこどもの日を過ごしてみてはいかがでしょうか。
また5月2日の給食は『こどもの日献立』を予定しています。
✿こいのぼりごはん　✿かぶと型ハンバーグ　✿もやしとツナのナムル　✿こどもの日デザート　✿すまし汁（水菜・こいのぼりかまぼこ）　✿こいのぼりジャムサンド（おやつ）　です！
こいのぼりの形をしたご飯やかぶと型のハンバーグなどこどもの日にちなんだメニューとなっています。お楽しみに～！！