## 令和7年度

## 5月離乳食献立表

<調理方法について>

・子どもがおいしく食べやすく調理する 野菜類は大きく切って ことを基本に考えたいと思います。

煮汁を十分に含ませます。



∫ 初期: 柔らかく煮たものをすりつぶし、煮汁でのばす。 】 中期: ∫ 柔らかく煮たものを粗くつぶし、煮汁でのばす。

【 柔らかく煮たものを手づかみが出来る大きさで与える。

※ 事情により一部献立が変更する場合があります。ご了承の程よろしくお願いします。 また、離乳食の進み具合は個人差がありますので、そのお子様に合った形で進めさせていただきます。

※ 給食と同じ献立には★マークを付けています。

八尾市とども、芸者部とども、施設運営課

-				1			八尾市こども若者部こども施設運営課	
	初期				中期・後期・後期・		補食	
<b>1</b>	おかゆ	<b>魚ペースト</b> 白身魚	<b>ベトベト煮</b> きゃべつ たまねぎ にんじん	おかゆ	<b>魚のほぐし煮</b> 白身魚	<b>やわらか煮</b> きゃべつ たまねぎ にんじん	<b>かたくり粉のきな粉かけ</b> かたくり粉、きな粉	
2金)	おかゆ	<b>じゃこのあんかけ</b> じゃこ きゃべつ たまねぎ かたくり粉	<b>にんじんペースト</b> にんじん	おかゆ	<b>じゃこのあんかけ</b> じゃこ きゃべつ たまねぎ かたくり粉	<b>にんじんグラッセ</b> にんじん 油	<b>かぼちゃの茶巾</b> かぼちゃ、レーズン	
7 (水)	おかゆ	<b>魚のすり流し</b> 白身魚 かたくり粉	<b>つぶし煮</b> じゃが芋 たまねぎ にんじん	おかゆ	<b>魚のソテー</b> 白身魚 油	<b>サイコロ煮</b> じゃが芋 たまねぎ にんじん	★マカロニあべ川 ツイストマカロニ きな粉	
B 木)	おかゆ	<b>じゃこと野菜煮</b> じゃこ チンゲン菜 たまねぎ にんじん	<b>さつま芋のマッシュ</b> さつま芋	おかゆ	<b>じゃこと野菜煮</b> じゃこ チンゲン菜 たまねぎ にんじん	<b>さつま芋の角煮</b> さつま芋	<b>ごまクッキー</b> 小麦粉、バター 牛乳、白ごま、油	
—— È)	おかゆ	<b>豆腐ペースト</b> 豆腐	<b>ベトベト煮</b> きゃべつ たまねぎ にんじん	おかゆ	<b>煮奴</b> 豆腐	<b>やわらか煮</b> きゃべつ たまねぎ にんじん	<b>★にんじんとりんごのゼリー</b> ゼリー にんじんジュース りんごジュース	
O E)		<b>しらすがゆ</b> おかゆ じゃこ	<b>とろとろ煮</b> こまつ菜 たまねぎ にんじん かたくり粉		<b>しらすがゆ</b> おかゆ じゃこ	<b>とろとろ煮</b> こまつ菜 たまねぎ にんじん かたくり粉	<b>じゃが芋の煮ころがし</b> じゃが芋	
2	おかゆ	<b>じゃこと野菜素</b> じゃこ チンゲン菜 たまねぎ にんじん	か <b>ぼちゃスープ</b> かぼちゃ かたくり粉	おかゆ	<b>じゃこと野菜煮</b> じゃこ チンゲン菜 たまねぎ にんじん	<b>かぼちゃスープ</b> かぼちゃ かたくり粉	<b>むしパン</b> 小麦粉、バター 牛乳	
3		<b>つぶしそうめん</b> そうめん きゃべつ たまねぎ にんじん	<b>豆腐のすり流し</b> 豆腐 かたくり粉		<b>煮込みそうめん</b> そうめん きゃべつ たまねぎ にんじん	<b>豆腐のソテー</b> 豆腐 油	<b>わらび餅のシロップかけ</b> わらび粉	
4 <)	おかゆ	<b>魚ペースト</b> 白身魚	<b>ベトベト煮</b> ブロッコリー たまねぎ にんじん	おかゆ	<b>呉汁</b> ゆで大豆 かたくり粉	<b>やわらか煮</b> ブロッコリー たまねぎ にんじん	<b>ふラスク</b> ふ、バター	
(2)	おかゆ	<b>豆腐と野菜煮</b> 豆腐 きゃべつ たまねぎ	<b>にんじんペースト</b> にんじん	おかゆ	<b>豆腐と野菜煮</b> 豆腐 きゃべつ たまねぎ	<b>にんじんグラッセ</b> にんじん 油	<b>お好み焼き</b> じゃが芋、きゃべつ 豚ミンチ、小麦粉、油	
6	おかゆ	<b>じゃこのあんか</b> じゃこ きゃべつ たまねぎ にんじん かたくり粉	<b>け りんご煮</b> りんご	おかゆ	<b>じゃこのあんかけ</b> じゃこ きゃべつ たまねぎ にんじん かたくり粉	<b>りんご煮</b> りんご	<b>スティックポテト</b> じゃが芋、油	
7 ±)		<b>魚がゆ</b> おかゆ 白身魚	<b>ベトベト煮</b> チンゲン菜 たまねぎ にんじん		<b>魚がゆ</b> おかゆ 白身魚	<b>やわらか煮</b> チンゲン菜 たまねぎ にんじん	アンパンマンのベビーせんべい	

	初期			中期•後期			
19 (月)	おかゆ	<b>ちりめん煮</b> じゃこ ふ	<b>つぶし煮</b> じゃが芋 きゃべつ たまねぎ にんじん	おかゆ	<b>ちりめん煮</b> じゃこ ふ	<b>サイコロ煮</b> じゃが芋 きゃべつ たまねぎ にんじん	★豆腐スコーン 豆腐、小麦粉 牛乳、バター いちごジャム
20 (火)		<b>つぶしそうめん</b> そうめん きゃべつ たまねぎ にんじん	<b>ペースト煮</b> 高野豆腐		<b>煮込みそうめん</b> そうめん きゃべつ たまねぎ にんじん	きざみ煮 高野豆腐	<b>ぞうすい</b> ごはん、にんじん チンゲン菜
21 (水)	おかゆ	<b>魚のすり流し</b> 白身魚 かたくり粉	<b>とろとろ煮</b> ほうれん草 たまねぎ にんじん かたくり粉	おかゆ	<b>魚のソテー</b> 白身魚 油	<b>とろとろ煮</b> ほうれん草 たまねぎ にんじん かたくり粉	<b>さつま芋のプリン風</b> さつま芋、粉寒天
22	おかゆ	<b>じゃこと野菜煮</b> じゃこ きゃべつ たまねぎ にんじん	<b>ポテトスープ</b> じゃが芋 かたくり粉	おかゆ	<b>じゃこと野菜煮</b> じゃこ きゃべつ たまねぎ にんじん	ポ <b>テトスープ</b> じゃが芋 かたくり粉	<b>煮りんご</b> りんご
23	おかゆ	<b>豆腐ペースト</b> 豆腐	<b>ベトベト煮</b> ほうれん草 たまねぎ にんじん	おかゆ	<b>呉汁</b> ゆで大豆 かたくり粉	<b>やわらか煮</b> ほうれん草 たまねぎ にんじん	<b>チーズビスケット</b> 小麦粉、棒チーズ バター、牛乳、油
24 (土)		<b>さつま芋がゆ</b> おかゆ さつま芋	<b>魚と野菜煮</b> 白身魚 きゃべつ たまねぎ にんじん		<b>さつま芋がゆ</b> おかゆ さつま芋	<b>魚と野菜煮</b> 白身魚 きゃべつ たまねぎ にんじん	アンパンマンのベビーせんべい
26 (月)	おかゆ	<b>じゃこのあんかけ</b> じゃこ はくさい たまねぎ にんじん かたくり粉	<b>かぼちゃのマッシュ</b> かぼちゃ	おかゆ	<b>じゃこのあんかけ</b> じゃこ はくさい たまねぎ にんじん かたくり粉	<b>かぼちゃの角煮</b> かぼちゃ	<b>あべ川塞天</b> 粉寒天、きな粉
27 (火)	おかゆ	<b>魚ペースト</b> 白身魚	<b>ベトベト煮</b> きゃべつ たまねぎ にんじん	おかゆ	<b>魚のほぐし煮</b> 白身魚	<b>やわらか煮</b> きゃべつ たまねぎ にんじん	<b>じゃがバター</b> じゃが芋、バター
28	おかゆ	<b>豆腐のすり流し</b> 豆腐 かたくり粉	ノ <b>とろとろ煮</b> きゃべつ たまねぎ にんじん かたくり粉	おかゆ	<b>豆腐のソテー</b> 豆腐 油	<b>とろとろ煮</b> きゃべつ たまねぎ にんじん かたくり粉	<b>上新粉クッキー</b> 上新粉、小麦粉 レーズン、油
29 (木)		<b>じゃこ入りそうめん</b> そうめん じゃこ こまつ菜 たまねぎ にんじん	<b>じゃが芋のマッシュ</b> じゃが芋		じゃこ入りそうめん そうめん じゃこ こまつ菜 たまねぎ にんじん	<b>・ じゃが芋の角煮</b> じゃが芋	<b>ぞうすい</b> ごはん、にんじん こまつ菜
3O (金)	おかゆ	<b>魚と野菜煮</b> 白身魚 きゃべつ たまねぎ	<b>にんじんペースト</b> にんじん	おかゆ	<b>魚と野菜煮</b> 白身魚 きゃべつ たまねぎ	<b>にんじんグラッセ</b> にんじん 油	<b>かぼちゃボール</b> かぼちゃ、小麦粉 バター、牛乳、油
31 (土)		<b>あけぼのがゆ</b> おかゆ にんじん	<b>豆腐のあんかけ</b> 豆腐 こまつ菜 たまねぎ かたくり粉		<b>あけぼのがゆ</b> おかゆ にんじん	<b>豆腐のあんかけ</b> 豆腐 こまつ菜 たまねぎ かたくり粉	<b>お麩そうめん</b> そうめん、麩





