

5月こんだて表

離乳食中期



令和8年（2026年）井手町立玉川保育園

にち	ようび	こんだて名	材料名		
			き	あか	みどり
1	金	チンゲン菜と鶏のうま煮 じゃが芋のぼってり煮 軟飯（おかゆ）	片栗粉 じゃが芋 米	鶏むねミンチ	人参 きゅうり チンゲン菜
7	木	ほうれん草と鶏のミルク煮 ブロッコリーのおかか煮 軟飯（おかゆ）	片栗粉 麩 米	鶏むねミンチ 粉ミルク かつお節	ブロッコリー 玉ねぎ・にんじん ほうれん草
8	金	キャベツのそぼろ煮 豆腐の煮物 軟飯（おかゆ）	片栗粉 麩 米	鶏むねミンチ 豆腐	にんじん・玉ねぎ キャベツ きゅうり
11	月	うどん 大豆とキャベツのぼってり煮 軟飯（おかゆ）	うどん 片栗粉 米	大豆水煮	キャベツ にんじん 玉ねぎ・三度豆
12	火	白身魚の野菜あんかけ キャベツの煮物 軟飯（おかゆ）	片栗粉 じゃが芋 米	白身魚	玉ねぎ にんじん 白菜・キャベツ
13	水	青菜と肉だんごのスープ煮 チンゲン菜のうま煮 軟飯（おかゆ）	片栗粉 米 麩	鶏むねミンチ 豆腐	玉ねぎ・にんじん 小松菜 チンゲン菜
14	木	じゃが芋のそぼろ煮 キャベツのうま煮 軟飯（おかゆ）	じゃが芋 片栗粉 米	鶏むねミンチ	玉ねぎ キャベツ・きゅうり にんじん
15	金	豆腐入り肉だんごスープ キャベツのくたくた煮 軟飯（おかゆ）	片栗粉 米	鶏むねミンチ 豆腐	白菜・玉ねぎ キャベツ・きゅうり にんじん
18	月	うどん 大根のそぼろ煮 軟飯（おかゆ）	うどん 片栗粉 米	鶏むねミンチ	にんじん・玉ねぎ 白菜 大根
19	火	肉だんごとブロッコリーのうま煮 じゃが芋のぼってり煮 軟飯（おかゆ）	じゃが芋 片栗粉 米	鶏むねミンチ	ブロッコリー 玉ねぎ にんじん
20	水	鮭のあんかけ 白菜のうま煮 軟飯（おかゆ）	片栗粉 米	鮭	小松菜 にんじん・玉ねぎ 白菜
21	木	高野のうま煮 キャベツと鶏の煮物 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉	高野豆腐 鶏むねミンチ	きゅうり 玉ねぎ・にんじん ほうれん草・キャベツ
22	金	豆腐のあんかけ さつまいもの煮物 軟飯（おかゆ）	さつまい芋 片栗粉 米	豆腐	玉ねぎ にんじん 白菜
25	月	キャベツと鶏のうま煮 豆腐のクリーム煮 軟飯（おかゆ）	片栗粉 米	鶏むねミンチ 豆腐 粉ミルク	玉ねぎ・にんじん キャベツ・きゅうり クリームコーン
26	火	鮭の野菜あんかけ 青菜のうま煮 軟飯（おかゆ）	片栗粉 麩 米	鮭	小松菜・にんじん 玉ねぎ 白菜・キャベツ
27	水	鶏じゃが キャベツのくたくた煮 軟飯（おかゆ）	米・片栗粉 じゃが芋 麩	鶏むねミンチ	玉ねぎ きゅうり・キャベツ にんじん
28	木	白菜と鶏の煮物 キャベツのミルク煮 軟飯（おかゆ）	片栗粉 麩 米	鶏むねミンチ 粉ミルク	にんじん 玉ねぎ・きゅうり 白菜・キャベツ
29	金	鶏とブロッコリーの煮物 かぼちゃのうま煮 軟飯（おかゆ）	片栗粉 米	鶏むねミンチ 豆腐	にんじん 玉ねぎ・かぼちゃ ブロッコリー

※行事やその他の都合により、献立や材料を変更することがありますのでご了承ください。