



6月の離乳食予定献立表



日	曜日	中 期				後 期			
		午前	主な材料	午後	主な材料	午前	主な材料	午後	主な材料
1	土	園内整備のため給食はありません							
3	月	お粥 煮物 スープ	米 かれい・みずな えのきたけ	ブロッコリー粥	米・ブロッコリー	お粥 煮物 スープ	米 かれい・みずな・砂糖・醤油 えのきたけ・味噌	ブロッコリー粥	米・ブロッコリー
4	火	お粥 煮物 スープ	米 ささみ・にんじん わかめ	こまつな粥	米・こまつな ・かつお節	お粥 煮物 スープ	米 ささみ・にんじん・砂糖・醤油 わかめ・味噌	こまつな粥	米・こまつな ・かつお節
5	水	お粥 煮物 スープ	米 ツナ・ほうれん草 たまねぎ	きなこ粥	米・きなこ	お粥 煮物 スープ	米 ツナ・ほうれん草・砂糖・醤油 たまねぎ・味噌	きなこ粥	米・きなこ
6	木	お粥 煮物 スープ	米 さけ・パプリカ なめこ	にんじん粥	米・にんじん ・青のり	お粥 煮物 スープ	米 さけ・パプリカ・砂糖・醤油 なめこ・味噌	にんじん粥	米・にんじん ・青のり
7	金	お粥 煮物 スープ	米 ささみ・キャベツ しめじ	果物	みかん	お粥 煮物 スープ	米 ささみ・キャベツ・砂糖・醤油 しめじ・味噌	果物	みかん
8	土	お粥 煮物 スープ	米 ツナ・にんじん わかめ	かぼちゃ煮	かぼちゃ	お粥 煮物 スープ	米 ツナ・にんじん・砂糖・醤油 わかめ・味噌	かぼちゃ煮	かぼちゃ
10	月	お粥 煮物 スープ	米 かれい・さといも こまつな	わかめ粥	米・わかめ	お粥 煮物 スープ	米 かれい・さといも・砂糖・醤油 こまつな・味噌	わかめ粥	米・わかめ
11	火	お粥 煮物 スープ	米 ささみ・ブロッコリー だいこん	じゃがいも煮	じゃがいも	お粥 煮物 スープ	米 ささみ・ブロッコリー・砂糖・醤油 だいこん・味噌	じゃがいも煮	じゃがいも
12	水	お粥 煮物 スープ	米 ツナ・キャベツ しめじ	にんじん粥	米・にんじん ・青のり	お粥 煮物 スープ	米 ツナ・キャベツ・砂糖・醤油 しめじ・味噌	にんじん粥	米・にんじん ・青のり
13	木	お粥 煮物 スープ	米 さけ・こまつな たまねぎ	きなこ粥	米・きなこ	お粥 煮物 スープ	米 さけ・こまつな・砂糖・醤油 たまねぎ・味噌	きなこ粥	米・きなこ
14	金	お粥 煮物 スープ	米 ささみ・たまねぎ わかめ	さつまいも煮	さつまいも	お粥 煮物 スープ	米 ささみ・たまねぎ・砂糖・醤油 わかめ・味噌	さつまいも煮	さつまいも
15	土	お粥 煮物 スープ	米 ツナ・パプリカ こまつな	ブロッコリー粥	米・ブロッコリー	お粥 煮物 スープ	米 ツナ・パプリカ・砂糖・醤油 こまつな・味噌	ブロッコリー粥	米・ブロッコリー

※ 中期は主に、みじん切りから粗みじんの状態で、食べやすくトロミをつける場合もあります。食材の持つ味や、だしのうま味で調理します。

※ 後期は主に、粗みじんから刻んだ状態で、食材によって軟らかく煮る場合もあります。3～4倍程度薄めた味で調理します。

※ 食材の都合により、献立が変更になることがあります。



6月の離乳食予定献立表



日	曜日	中 期				後 期			
		午前	主な材料	午後	主な材料	午前	主な材料	午後	主な材料
17	月	お粥 煮物 スープ	米 かれい・ほうれん草 わかめ	しらす粥	米・しらす ・かつお節	お粥 煮物 スープ	米 かれい・ほうれん草・砂糖・醤油 わかめ・味噌	しらす粥	米・しらす ・かつお節
18	火	お粥 煮物 スープ	米 ツナ・にんじん なめこ	さつまいも粥	米・さつまいも	お粥 煮物 スープ	米 ツナ・にんじん・砂糖・醤油 なめこ・味噌	さつまいも粥	米・さつまいも
19	水	お粥 煮物 スープ	米 ささみ・ブロッコリー しめじ	果物	みかん	お粥 煮物 スープ	米 ささみ・ブロッコリー・砂糖・醤油 しめじ・味噌	果物	みかん
20	木	お粥 煮物 スープ	米 さけ・みずな えのきたけ	にんじん粥	米・にんじん ・青のり	お粥 煮物 スープ	米 さけ・みずな・砂糖・醤油 えのきたけ・味噌	にんじん粥	米・にんじん ・青のり
21	金	お粥 煮物 スープ	米 ツナ・キャベツ だいこん	こまつな粥	米・こまつな ・かつお節	お粥 煮物 スープ	米 ツナ・キャベツ・砂糖・醤油 だいこん・味噌	こまつな粥	米・こまつな ・かつお節
22	土	お粥 煮物 スープ	米 ささみ・にんじん たまねぎ	さといも煮	さといも	お粥 煮物 スープ	米 ささみ・にんじん・砂糖・醤油 たまねぎ・味噌	さといも煮	さといも
24	月	お粥 煮物 スープ	米 かれい・こまつな わかめ	かぼちゃ煮	かぼちゃ	お粥 煮物 スープ	米 かれい・こまつな・砂糖・醤油 わかめ・味噌	かぼちゃ煮	かぼちゃ
25	火	お粥 煮物 スープ	米 ツナ・にんじん たまねぎ	ブロッコリー粥	米・ブロッコリー	お粥 煮物 スープ	米 ツナ・にんじん・砂糖・醤油 たまねぎ・味噌	ブロッコリー粥	米・ブロッコリー
26	水	お粥 煮物 スープ	米 ささみ・だいこん なめこ	さつまいも煮	さつまいも	お粥 煮物 スープ	米 ささみ・だいこん・砂糖・醤油 なめこ・味噌	さつまいも煮	さつまいも
27	木	お粥 煮物 スープ	米 さけ・はくさい わかめ	にんじん粥	米・にんじん ・青のり	お粥 煮物 スープ	米 さけ・はくさい・砂糖・醤油 わかめ・味噌	にんじん粥	米・にんじん ・青のり
28	金	お粥 煮物 スープ	米 ツナ・パプリカ キャベツ	きなこ粥	米・きなこ	お粥 煮物 スープ	米 ツナ・パプリカ・砂糖・醤油 キャベツ・味噌	きなこ粥	米・きなこ
29	土	お粥 煮物 スープ	米 ささみ・たまねぎ こまつな	わかめ粥	米・わかめ	お粥 煮物 スープ	米 ささみ・にんじん・砂糖・醤油 こまつな・味噌	わかめ粥	米・わかめ

※ 中期は主に、みじん切りから粗みじんの状態で、食べやすくトロミをつける場合もあります。食材の持つ味や、だしのうま味で調理します。

※ 後期は主に、粗みじんから刻んだ状態で、食材によって軟らかく煮る場合もあります。3～4倍程度薄めた味で調理します。

※ 食材の都合により、献立が変更になることがあります。

