

2025年度 5月 献立表（おかゆ食）



曜	日			献立名		材料名			
				昼食	午後 おやつ	血や肉になるもの	熱や力になるもの	体の調子を ととのえるもの	その他
木	1			おかゆ みそ汁（かぶと玉ねぎ） 鶏肉とチンゲン菜の旨煮	さつま芋マッシュ	鶏ささ身	米,かたくり粉,さつま いも	かぶ,玉葱,チンゲンサ イ,にんじん	水,だし汁,みそ
金	2			おかゆ みそ汁（小松菜と玉ねぎ） かぼちゃと豆腐の旨煮	おかか粥	絹ごし豆腐,かつお節	米,かたくり粉	こまつな,玉葱,かぼ ちゃ（皮なし）,にん じん	水,だし汁,みそ,だし
月		19		おかゆ みそ汁（高野豆腐と玉ねぎ） 肉じゃが煮	青のり粥	凍り豆腐,鶏ささ身,あ おのり	米,じゃがいも,かたく り粉	玉葱,にんじん	水,だし汁,みそ
火		20		おかゆ チンゲンサイのスープ かぼちゃと鶏肉の煮物	フルーツゼリー（りんご）	鶏ささ身,粉寒天	米,かたくり粉,砂糖	チンゲンサイ,玉葱,に んじん,かぼちゃ,りん ご濃縮還元ジュース	水,だし汁
水	7	21		おかゆ 和風スープ（かぶと麩） じゃが芋のうま煮	おかか粥	鶏ささ身,かつお節	米,麩,じゃがいも,か たくり粉	かぶ,玉葱,にんじん	水,だし汁
木	8	22		おかゆ 和風スープ（豆腐と小松菜） 鶏肉と人参の旨煮	スティックパン	絹ごし豆腐,鶏ささ身,	米,かたくり粉,食パ ン,バター	こまつな,にんじん,玉 葱	水,だし汁,お湯
金	9	23		おかゆ 和風スープ（わかめと人参） チキンのトマト煮	しらす粥	わかめ,鶏ささ身,しら す干し	米,かたくり粉	にんじん,キャベツ,ト マト	水,だし汁
月	12	26		おかゆ 和風スープ（かぶと玉ねぎ） 鶏とじゃがいもの煮物	きな粉粥	鶏ささ身,きな粉(大 豆)	米,じゃがいも,かたく り粉	かぶ,玉葱,にんじん, チンゲンサイ	水,だし汁
火	13	27		納豆入り粥 和風スープ（麩と玉ねぎ） 鮭と青菜の煮びたし	スティックパン	挽きわり納豆,鮭	米,麩,かたくり粉,食 パン,バター	玉葱,ほうれんそう,に んじん	水,だし汁,お湯
水	14	28		麻婆丼風あんかけ粥 和風スープ（小松菜） きゅうりの含め煮	さつま芋マッシュ	絹ごし豆腐,鶏ささ身	米,かたくり粉,さつま いも	玉葱,にんじん,こまつ な,きゅうり	水,だし汁
木	15	29		おかゆ みそ汁（小松菜と玉ねぎ） 鶏とひじきの煮物かぶ 果物（バナナ）	青のり粥	鶏ささ身,ひじき(乾), あおのり	米,かたくり粉	こまつな,玉葱,かぶ, キャベツ,バナナ	水,だし汁,みそ
金	16	30		あんかけ粥 和風スープ（人参と玉ねぎ） きゅうりの含め煮	みたらし芋もち	鶏ささ身,バター	米,かたくり粉,じゃが いも,砂糖	チンゲンサイ,にんじ ん,玉葱,きゅうり	水,だし汁,こいくち しょうゆ,本みりん

※味付けに、塩・砂糖・醤油・味噌 の調味料を使用します。
※都合によりメニューを変更する場合があります。ご了承ください。



ピノキオ幼児舎