

## 5月献立表

		初期食	
日	曜日	献立	材料
1	土	うどんのくたくた煮 じゃがいものペースト	うどん・人参・だし 玉ねぎ・じゃがいも・だし
3	月	建国記念日	
4	火	みどりの日	
5	水	こどもの日	
6	木	おかゆ 人参のペースト 玉ねぎのスープ	米 人参・だし 玉ねぎ・だし・片栗粉
7	金	おかゆ 小松菜のペースト 人参のスープ	米 小松菜・だし 人参・だし・片栗粉
8	土	うどんのくたくた煮 大根のペースト	うどん・人参・だし 大根・だし
10	月	おかゆ しらすとキャベツのペースト 大根のスープ	米 しらす・キャベツ・だし 大根・だし・片栗粉
11	火	おかゆ 人参の白和え チンゲン菜のスープ	米 豆腐・人参・だし チンゲン菜・だし・片栗粉
12	水	パンがゆ キャベツと人参のペースト 玉ねぎのスープ	食パン・ミルク キャベツ・人参・だし 玉ねぎ・だし・片栗粉
13	木	おかゆ 人参とじゃがいものペースト キャベツのスープ	米 人参・じゃがいも・だし キャベツ・だし・片栗粉
14	金	おかゆ カレーと玉ねぎのトロ煮 きゅうりのおろし煮	米 カレー・玉ねぎ・だし・片栗粉 きゅうり・だし・片栗粉
15	土	うどんのくたくた煮 しらすとキャベツのだし煮	うどん・人参・だし しらす・キャベツ・だし
17	月	おかゆ 玉ねぎとほうれん草のペースト 大根のスープ	米 玉ねぎ・ほうれん草・だし 大根・だし・片栗粉
18	火	おかゆ かぼちゃのペースト 白菜のスープ	米 かぼちゃ・だし 白菜・だし・片栗粉
19	水	パンがゆ じゃがいものマッシュ 大根と人参のスープ	食パン・ミルク じゃがいも・だし 大根・人参・だし・片栗粉
20	木	おかゆ 人参のペースト 小松菜のスープ	米 人参・だし 小松菜・だし・片栗粉
21	金	おかゆ しらすと人参の白和え さつまいものスープ	米 豆腐・しらす・人参・だし さつまいも・だし・片栗粉
22	土	うどんのくたくた煮 ほうれん草とじゃがいものペースト	うどん・人参・だし ほうれん草・じゃがいも・だし
24	月	おかゆ 人参とチンゲン菜のやわらか煮 玉ねぎのスープ	米 人参・チンゲン菜・だし 玉ねぎ・だし・片栗粉
25	火	おかゆ 玉ねぎとキャベツのペースト 人参のスープ	米 玉ねぎ・キャベツ・だし 人参・だし・片栗粉
26	水	パンがゆ しらすと人参のつぶし煮 白菜スープ	食パン・ミルク しらす・人参・だし 白菜・だし・片栗粉
27	木	おかゆ カレーとほうれん草のうま煮 かぼちゃのスープ	米 カレー・ほうれん草・だし かぼちゃ・だし・片栗粉
28	金	人参がゆ 大根のやわらか煮 玉ねぎのスープ	米・人参・だし 大根・だし 玉ねぎ・だし・片栗粉
29	土	うどんのくたくた煮 白菜と豆腐のトロ煮	うどん・人参・だし 白菜・豆腐・だし・片栗粉
31	月	おかゆ ほうれん草のペースト 人参のスープ	米 ほうれん草・だし 人参・だし・片栗粉