

5月 初期・中期食予定献立表

令和 6年 5月 浦安駅前保育園

		初期	中期
		昼食	昼食
1	水	つぶしがゆ・かれい・人参・大根	おかゆ しらすのとろとろ煮(しらす・玉葱) 根菜煮(人参・大根)
2	木	つぶしがゆ・豆腐・人参・チンゲン菜	おかゆ 豆腐のあけぼの煮(豆腐・人参) チンゲン菜の旨煮(チンゲン菜・玉葱)
7	火	つぶしがゆ・豆腐・小松菜・人参	おかゆ 豆腐のあけぼの煮(豆腐・人参) 二色煮(小松菜・人参)
8	水	つぶしがゆ・しらす・じゃが芋・ほうれん草	おかゆ しらすのとろとろ煮(しらす・じゃが芋) 二色煮(小松菜・人参)
9	木	つぶしがゆ・かれい・玉葱・人参	おかゆ かれいの煮物(かれい・玉葱) 根菜煮(じゃが芋・人参)
10	金	つぶしがゆ・豆腐・大根・人参	おかゆ 豆腐のあけぼの煮(豆腐・人参) 大根の旨煮(大根・玉葱)
11	土	つぶしがゆ・しらす・人参・玉葱	おかゆ しらすのとろとろ煮(しらす・白菜) 人参の旨煮(人参・玉葱)
13	月	つぶしがゆ・かれい・キャベツ・人参	おかゆ かれいの旨煮(かれい・玉葱) 二色煮(キャベツ・人参)
14	火	つぶしがゆ・豆腐・大根・人参	おかゆ 豆腐のあけぼの煮(豆腐・人参) 二色煮(ほうれん草・大根)
15	水	つぶしがゆ・しらす・小松菜・人参	おかゆ しらすの旨煮(しらす・玉葱) 二色煮(小松菜・人参)
16	木	つぶしがゆ・豆腐・大根・人参	おかゆ 豆腐のあけぼの煮(豆腐・人参) 大根の旨煮(大根・玉葱)
17	金	つぶしがゆ・豆腐・キャベツ・人参	おかゆ 豆腐のあけぼの煮(豆腐・人参) 二色煮(キャベツ・人参)
18	土	つぶしがゆ・かれい・小松菜・人参	おかゆ かれいの旨煮(かれい・大根) 二色煮(小松菜・人参)
20	月	つぶしがゆ・豆腐・玉葱・人参	おかゆ 豆腐のあけぼの煮(豆腐・人参) 小松菜の旨煮(小松菜・玉葱)
21	火	つぶしがゆ・しらす・人参・キャベツ	おかゆ しらすの煮物(しらす・キャベツ) 人参の甘煮(人参・玉葱)
22	水	つぶしがゆ・豆腐・玉葱・人参	おかゆ 豆腐のあけぼの煮(豆腐・人参) キャベツの旨煮(キャベツ・玉葱)
23	木	つぶしがゆ・豆腐・人参・小松菜	おかゆ 豆腐の旨煮(豆腐・玉葱) 二色煮(人参・小松菜)
24	金	つぶしがゆ・豆腐・大根・人参	おかゆ 豆腐のあけぼの煮(豆腐・人参) 大根の旨煮(大根・玉葱)
25	土	つぶしがゆ・しらす・チンゲン菜・玉葱	おかゆ しらすのとろとろ煮(しらす・チンゲン菜) 人参の旨煮(人参・玉葱)
27	月	つぶしがゆ・豆腐・人参・大根	おかゆ 豆腐の旨煮(豆腐・玉葱) 根菜煮(人参・大根)
28	火	つぶしがゆ・豆腐・ほうれん草・人参	おかゆ 豆腐のあけぼの煮(豆腐・人参) 二色煮(大根・ほうれん草)
29	水	つぶしがゆ・かれい・人参・キャベツ	おかゆ かれいの旨煮(かれい・玉葱) 二色煮(キャベツ・人参)
30	木	つぶしがゆ・豆腐・大根・人参	おかゆ 豆腐のあけぼの煮(豆腐・人参) 大根の旨煮(大根・じゃが芋)
31	金	つぶしがゆ・しらす・人参・小松菜	おかゆ しらすの旨煮(しらす・玉葱) 二色煮(小松菜・人参)



初期は・・・液体とほぼ同じ、かたまりのない
なめらかな形状にします。野菜などは、ゆでて
裏ごしするか、なめらかにすりつぶします。
初めは、「トロトロ」ゆるいポタージュがかたさの
目安です。慣れてきたら、水分を減らして

中期は・・・「ベタベタ」マヨネーズ状にやわらかな
かたまりが少しまじる、ぼつりしたジャムのような
感じが目安です。ざらつきが残るくらいにすりつ
ぶし