

# 4月 離乳食献立表

令和5年4月4日 荘原保育園

3回食		3回食			
献立	材料	献立	材料		
 <p><b>ご入園 おめでとうございます。</b></p> <p>暖かな春風に包まれ、新しい生活のスタートですね。どんな風に食べてくれるか楽しみです。保育園の離乳食は、旬の食材を昆布だしを使用して調理します。玄関にその日の食事を展示しますので、ご覧ください。</p> 		4/17 (月)	お粥又は軟飯 魚の照り焼き 和え物 野菜スープ	米 白身魚 キャベツ、人参 人参、いんげん、ほうれん草	
		4/18 (火)	煮込みうどん つくね焼き サラダ	ゆでうどん、人参、あすこ 鶏ひき肉、豆腐、玉ねぎ、片栗粉 じゃが芋、きゅうり、人参	
4/5 (水)	お粥又は軟飯 ササミと野菜のくず煮 さつま芋煮 野菜スープ	米 鶏ササミ、白菜、人参、片栗粉 さつま芋 キャベツ、玉ねぎ、きゅうり	4/19 (水)	お粥又は軟飯 煮魚 スティック煮 野菜スープ	米 白身魚 アスパラガス、人参 キャベツ、トマト、玉ねぎ
4/6 (木)	お粥又は軟飯 豆腐ハンバーグ サラダ 野菜スープ	米 鶏ひき肉、豆腐、玉ねぎ、片栗粉 じゃが芋、きゅうり、人参 キャベツ、玉ねぎ、もやし、人参	4/20 (木)	お粥又は軟飯 ササミのトマト煮 スパゲッティサラダ 石狩汁風	米 鶏ササミ、トマト スパゲッティ、きゅうり、人参 鮭、じゃが芋、キャベツ、玉ねぎ
4/7 (金)	お粥又は軟飯 魚の照り焼き 白和え 野菜スープ	米 白身魚 キャベツ、人参、豆腐 かぼちゃ、ほうれん草、玉ねぎ、人参	4/21 (金)	お粥又は軟飯 そばろ煮 白和え 野菜スープ	米 鶏ひき肉、じゃが芋、スナッブえんどう 青梗菜、人参、豆腐 きゅうり、もやし、人参
4/10 (月)	お粥又は軟飯 焼き魚 春雨の和え物 野菜スープ	米 鮭 春雨、人参、きゅうり キャベツ、かぼちゃ、玉ねぎ	4/24 (月)	お粥又は軟飯 つくね焼き 和え物 野菜スープ	米 鶏ひき肉、豆腐、玉ねぎ、片栗粉 キャベツ、人参 玉ねぎ、きゅうり、もやし
4/11 (火)	お粥又は軟飯 マーボー豆腐風煮 和え物 野菜煮	米 鶏ひき肉、豆腐、玉ねぎ、人参、片栗粉 キャベツ、ブロッコリー じゃが芋、人参	4/25 (火)	お粥又は軟飯 ササミと野菜煮 サラダ 野菜スープ	米 鶏ササミ、小松菜 じゃが芋、アスパラガス、トマト キャベツ、人参、玉ねぎ
4/12 (水)	トースト ササミのトマト煮 サラダ 野菜スープ	米 鶏ササミ、トマト じゃが芋、きゅうり、ブロッコリー 玉ねぎ、人参、ほうれん草	4/26 (水)	お粥又は軟飯 焼き魚 和え物 野菜スープ	米 鮭 ほうれん草、人参 かぼちゃ、玉ねぎ、キャベツ
4/13 (木)	お粥又は軟飯 焼き魚 納豆和え 野菜スープ	米 鮭 ほうれん草、人参、納豆 キャベツ、じゃが芋、玉ねぎ	4/27 (木)	お粥又は軟飯 ひじき入りつくね焼き ゆで野菜 野菜スープ	米 鶏ひき肉、豆腐、ひじき、玉ねぎ、片栗粉 人参、スナッブえんどう じゃが芋、玉ねぎ、トマト
4/14 (金)	お粥又は軟飯 ササミと野菜煮 白和え 野菜スープ	米 鶏ササミ、アスパラガス ブロッコリー、人参、豆腐 じゃが芋、玉ねぎ、キャベツ	4/28 (金)	<b>手作り弁当の日</b> (お弁当の準備をお願いします)	

- \* 献立は都合により変更することがあります。
- \* 保育園の離乳食には、おうちで食べられた食品のみを使用致します。
- \* 少量の醤油、味噌、みりん、三温糖を使用する場合があります。

