

4月 離乳食献立表

令和6年4月2日 荘原保育園

| | 3 回 食 | | | 3 回 食 | |
|-------------|-----------------------------------|---|-------------|--------------------------------------|---|
| | 献 立 | 材 料 | | 献 立 | 材 料 |
| 4/3 (水) | お粥又は軟飯 ササミ煮 白和え 野菜スープ | 米 鶏ささ身 ほうれん草、人参、豆腐 キャベツ、玉ねぎ、人参、じゃが芋 | 4/17 (水) | お粥又は軟飯 ささ身煮 納豆和え 野菜スープ | 米 鶏ささ身 ほうれん草、人参、キャベツ、納豆 さつま芋、玉ねぎ、人参 |
| 4/4 (木) | お粥又は軟飯 つくね焼き お浸し 野菜スープ | 米 鶏ひき肉、豆腐、玉ねぎ、片栗粉 ほうれん草、人参 じゃが芋、小松菜、アスパラガス | 4/18 (木) | トースト ムニエル サラダ 野菜スープ | 食パン 白身魚、小麦粉 じゃが芋、きゅうり、人参 キャベツ、人参、玉ねぎ |
| 4/5 (金) | お粥又は軟飯 豆腐のそぼろ煮 和え物 野菜スープ | 米 豆腐、鶏ひき肉、玉ねぎ、人参、片栗粉 春雨、きゅうり、人参 じゃが芋、もやし、玉ねぎ | 4/19 (金) | お粥又は軟飯 ささ身の青のり焼き 和え物 野菜スープ | 米 鶏ささ身、小麦粉、青のり もやし、チンゲン菜、トマト キャベツ、人参、じゃが芋 |
| 4/8 (月) | お粥又は軟飯 ささ身と野菜煮 お浸し 野菜スープ | 米 鶏ささ身、さつま芋 あすっこ、白菜 玉ねぎ、もやし、人参 | 4/22 (月) | お粥又は軟飯 そぼろ煮 お浸し 野菜スープ | 米 かぼちゃ、玉ねぎ、鶏ひき肉 ほうれん草、人参 いんげん、トマト、キャベツ |
| 4/9 (火) | 煮込みうどん 和え物 野菜煮 | うどん、ササミ、玉ねぎ、人参 キャベツ、きゅうり、トマト さつま芋 | 4/23 (火) | お粥又は軟飯 豆腐ハンバーグ お浸し 野菜スープ | 米 豚ひき肉、豆腐、玉ねぎ、片栗粉 小松菜、人参 じゃが芋、キャベツ、もやし |
| 4/10 (水) | お粥又は軟飯 魚の照り焼き 和え物 野菜スープ | 米 白身魚 トマト、さつま芋、ひじき 玉ねぎ、人参、きゅうり | 4/24 (水) | お粥又は軟飯 焼き魚 ゆで野菜 野菜スープ | 米 白身魚 スナッフえんどう、人参 キャベツ、玉ねぎ、もやし |
| 4/11 (木) | お粥又は軟飯 ささ身煮 サラダ 野菜スープ | 米 鶏ささ身 じゃが芋、きゅうり、人参、ひじき 青梗菜、もやし、キャベツ | 4/25 (木) | お粥又は軟飯 ミートボール煮 スティック煮 野菜スープ | 米 豚ひき肉、豆腐、玉ねぎ、片栗粉 きゅうり、人参 キャベツ、玉ねぎ、じゃが芋 |
| 4/12 (金) | お粥又は軟飯 焼き魚 和え物 豆腐のスープ | 米 鮭 ブロッコリー、人参 大根、キャベツ、豆腐 | 4/26 (金) | お粥又は軟飯 焼き魚 白和え 野菜スープ | 米 鮭 ほうれん草、キャベツ、豆腐 人参、いんげん、玉ねぎ |
| 4/15 (月) | お粥又は軟飯 煮魚 和え物 野菜スープ | 米 鮭、人参 小松菜、トマト かぼちゃ、玉ねぎ、きゅうり | 4/29 (月) | 昭和の日 |  |
| 4/16 (火) | お粥又は軟飯 豆腐のそぼろ煮 サラダ 野菜スープ | 米 豆腐、鶏ひき肉、玉ねぎ、人参、片栗粉 アスパラ、トマト キャベツ、人参、じゃが芋 | 4/30 (火) | お粥又は軟飯 つくね焼き サラダ 野菜スープ | 米 鶏ひき肉、豆腐、玉ねぎ、片栗粉 かぼちゃ、きゅうり 人参、玉ねぎ、おつゆ麩 |

- * 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。

