

4月献立表 離乳食中期 午前食

野のはな空のとり保育園

| 日 | 曜 | 献立 | 材 料 |
|---------------|---|--------------------------------------|---|
| 1 15 | 月 | お粥 しらすと野菜の煮物 蒸し野菜 味噌汁 | 米 しらす干し キャベツ 人参 玉ねぎ じゃが芋 白菜 葉ねぎ 塩 しょう油 片栗粉 だし汁 |
| 2 16 30 | 火 | そばろ粥 キャベツの煮びたし 味噌汁 | 米 豚ひき肉 キャベツ 人参 じゃが芋 玉ねぎ 焼海苔 しょう油 味噌 片栗粉 だし汁 |
| 3 17 | 水 | 煮込みうどん 蒸し野菜 | うどん 豚ひき肉 かぶ かぶ葉 じゃが芋 人参 玉ねぎ ブロッコリー しょう油 塩 片栗粉 だし汁 |
| 4 18 | 木 | お粥 マーボー風あんかけ 蒸し野菜 あおさスープ | 米 豚ひき肉 豆腐 キャベツ 人参 玉ねぎ 小松菜 あおさ じゃが芋 塩 味噌 しょう油 片栗粉 だし汁 |
| 5 19 | 金 | お粥 鶏じゃが 蒸し野菜 トマトスープ | 米 鶏ひき肉 玉ねぎ じゃが芋 かぶ かぶ葉 小松菜 人参 キャベツ トマト缶 塩 しょう油 だし汁 片栗粉 |
| 6 20 | 土 | 野菜としらすのお粥 味噌汁 | 米 しらす干し 豆腐 人参 玉ねぎ じゃが芋 ほうれん草 あおさ 塩 しょう油 片栗粉 だし汁 |
| 8 22 | 月 | お粥 鶏肉と玉ねぎの煮物 野菜のひじき和え 味噌汁 | 米 鶏ささみ 玉ねぎ じゃが芋 ひじき 人参 じゃが芋 小松菜 キャベツ 塩 しょう油 味噌 だし汁 片栗粉 |
| 9 23 | 火 | お粥 たらの磯煮 蒸し野菜 味噌汁 | 米 たら 人参 じゃが芋 玉ねぎ キャベツ ブロッコリー 焼き海苔 塩 しょう油 だし汁 片栗粉 |
| 10 24 | 水 | あんかけ粥 蒸し野菜 レタススープ | 米 豚ひき肉 じゃが芋 人参 玉ねぎ 大根 キャベツ レタス トマト缶 塩 しょう油 片栗粉 だし汁 |
| 11 25 | 木 | そばろ粥 野菜の梅和え 味噌汁 | 米 鶏ひき肉 じゃが芋 人参 玉ねぎ 絹さや 塩 味噌 しょう油 梅びしお 片栗粉 だし汁 |
| 12 26 | 金 | パン粥 豚肉と野菜のミルク煮 蒸し野菜 かぼちゃスープ | 食パン 豚ひき肉 じゃが芋 人参 玉ねぎ かぼちゃ キャベツ だし汁 粉ミルク 塩 しょう油 片栗粉 |
| 13 27 | 土 | 野菜としらすのお粥 味噌汁 | 米 しらす干し 豆腐 人参 玉ねぎ じゃが芋 ブロッコリー かぶ かぶ葉 塩 しょう油 片栗粉 だし汁 |

※午前食は離乳食とミルク、午後食はミルクを提供します。

※食材の都合により献立が変更する場合がございます。ご了承ください。

※初めて食べる食材がありましたら、事前にお家で2回以上試してください。

4月献立表 離乳食後期 午前食・午後食

野のはな空のとり保育園

| 日 | 曜 | 午前食 | | 午後食 | |
|----------|---|--|--|---------------------|---|
| | | 献立 | 材料 | 献立 | 材料 |
| 15 | 月 | 軟粥 しらすと野菜の煮物 蒸し野菜 味噌汁 | 米 しらす干し キャベツ 人参 じゃが芋 干し椎茸 玉ねぎ 白菜 葉ねぎ 塩 しょう油 片栗粉 だし汁 | 軟飯 チキンスープ 果物 | 米 鶏ささみ 人参 じゃが芋 玉ねぎ キャベツ 塩 だし汁 |
| 16 30 | 火 | そばろおじや キャベツの煮びたし 味噌汁 | 米 豚ひき肉 キャベツ じゃが芋 玉ねぎ 人参 なら ホールコーン えのき茸 焼海苔 しょう油 味噌 片栗粉 もやし だし汁 | トースト 野菜スープ 果物 | 食パン 豆腐 人参 じゃが芋 キャベツ 玉ねぎ 塩 だし汁 |
| 17 | 水 | 煮込みうどん 蒸し野菜 | うどん 豚ひき肉 かぶ かぶ葉 人参 玉ねぎ じゃが芋 ブロッコリー しょう油 塩 片栗粉 だし汁 | 軟飯 味噌汁 果物 | 米 豆腐 さつまいも じゃが芋 人参 ブロッコリー 玉ねぎ 味噌 だし汁 |
| 18 | 木 | 軟飯 マーボー風あんかけ 蒸し野菜 あおさスープ | 米 豚ひき肉 豆腐 小松菜 あおさ 人参 玉ねぎ じゃが芋 キャベツ 塩 味噌 しょう油 片栗粉 だし汁 長ねぎ 干し椎茸 | 軟飯 味噌汁 果物 | 米 たら 小松菜 じゃが芋 人参 キャベツ 玉ねぎ 味噌 だし汁 |
| 19 | 金 | 軟飯 鶏じゃが 蒸し野菜 トマトスープ | 米 鶏ひき肉 玉ねぎ じゃが芋 しめじ かぶ かぶ葉 小松菜 人参 キャベツ トマト缶 塩 しょう油 片栗粉 だし汁 | 青菜おじや 味噌汁 果物 | 米 しらす干し 人参 じゃが芋 小松菜 キャベツ 玉ねぎ 味噌 だし汁 |
| 20 | 土 | 野菜としらすのお粥 味噌汁 | 米 しらす干し 豆腐 人参 玉ねぎ じゃが芋 ほうれん草 あおさ 塩 しょう油 片栗粉 だし汁 | 軟飯 すまし汁 果物 | 米 鶏ひき肉 人参 ほうれん草 じゃが芋 玉ねぎ 塩 しょう油 だし汁 |
| 22 | 月 | 軟飯 鶏肉と玉ねぎの煮物 野菜のひじき和え 味噌汁 | 米 鶏ささみ 玉ねぎ じゃが芋 人参 じゃが芋 小松菜 キャベツ 塩 しょう油 味噌 だし汁 片栗粉 長ねぎ ホールコーン ひじき | 軟飯 味噌汁 果物 | 米 しらす干し 人参 じゃが芋 玉ねぎ キャベツ 味噌 だし汁 |
| 23 | 火 | 軟飯 たらの磯煮 蒸し野菜 味噌汁 | 米 たら 人参 じゃが芋 玉ねぎ キャベツ ブロッコリー なめこ 焼き海苔 塩 しょう油 だし汁 片栗粉 えのき茸 | トースト 野菜スープ 果物 | 食パン 豆腐 キャベツ 玉ねぎ 人参 じゃが芋 塩 だし汁 |
| 24 | 水 | あんかけおじや 蒸し野菜 レタススープ | 米 豚ひき肉 じゃが芋 人参 玉ねぎ 大根 キャベツ レタス ホールコーン トマト缶 塩 しょう油 片栗粉 だし汁 | 青のりおじや 味噌汁 果物 | 米 しらす干し さつまいも じゃが芋 大根 人参 味噌 だし汁 青のり |
| 25 | 木 | そばろおじや 野菜の梅和え 味噌汁 | 米 鶏ひき肉 じゃが芋 人参 玉ねぎ 絹さや もやし 舞茸 塩 味噌 しょう油 梅びしお 片栗粉 だし汁 | 軟飯 すまし汁 果物 | 米 たら 人参 玉ねぎ もやし じゃが芋 塩 しょう油 だし汁 |
| 26 | 金 | トースト 豚肉と野菜のミルク煮 野菜のツナ和え かぼちゃスープ | 食パン 豚ひき肉 じゃが芋 人参 玉ねぎ ホールコーン かぼちゃ キャベツ だし汁 粉ミルク 塩 しょう油 片栗粉 ツナ | 軟飯 味噌汁 果物 | 米 豆腐 人参 じゃが芋 玉ねぎ キャベツ 味噌 だし汁 |
| 27 | 土 | 野菜としらすのお粥 味噌汁 | 米 しらす干し 豆腐 人参 玉ねぎ じゃが芋 ブロッコリー かぶ かぶ葉 塩 しょう油 片栗粉 だし汁 | 軟飯 すまし汁 果物 | 米 鶏ひき肉 人参 かぶ葉 じゃが芋 玉ねぎ 塩 しょう油 だし汁 |

※食事にはミルクがつきます。

※午後食の果物は主にバナナを提供します。

※食材の都合により献立が変更する場合がございます。ご了承ください。

※初めて食べる食材がありましたら、事前にお家で2回以上試してください。

