



4月 離乳食献立表(中期)



今川学園 園長 篠瀬 実千代

| 日 | 曜日 | 献立名 | | 主な材料 | 日 | 曜日 | 献立名 | | 主な材料 |
|----|----|-----|--|--|---|----|-----|--|--|
| | | 主食 | おかず | | | | 主食 | おかず | |
| 1 | 土 | | | | 18 | 火 | 軟飯 | 白身魚とブロッコリーの吉野煮 じゃが芋と人参の煮物 わかめとほうれん草のすまし汁 | 白身魚・ブロッコリー・醤油・片栗粉 じゃが芋・人参・醤油 わかめ・ほうれん草・醤油 |
| 3 | 月 | | | | 19 | 水 | 軟飯 | あんかけ豆腐 三度豆のおかか煮 玉ねぎと人参のみそ汁 | 豆腐・ほうれん草・醤油・片栗粉 三度豆・おかか・醤油 玉ねぎ・人参・みそ |
| 4 | 火 | | 入園式 |  | 20 | 木 | 軟飯 | 吉野煮 小松菜のポッテリ煮 豆腐とねぎのみそ汁 | 鶏ミンチ・じゃが芋・玉ねぎ・人参・砂糖・醤油・片栗粉 小松菜・醤油 豆腐・ねぎ・みそ |
| 5 | 水 | | | | 21 | 金 | 軟飯 | ツナとじゃがいもの煮物 千切大根のくたくた煮 納豆汁 | ツナ・じゃがいも・醤油 千切大根・人参・醤油 納豆・ねぎ・みそ |
| 6 | 木 | | | | 22 | 土 | 軟飯 | 高野豆腐とほうれん草の煮物 じゃが芋のピューレ 人参と玉ねぎのすまし汁 | 高野豆腐・ほうれん草・醤油 じゃが芋・醤油 人参・玉ねぎ・醤油 |
| 7 | 金 | | | | 24 | 月 | 軟飯 | 鮭と野菜の煮物 ほうれん草ののりりえ 五目汁 | 鮭・人参・玉ねぎ・醤油 ほうれん草・刻みのり・醤油 大根・人参・わかめ・ねぎ・醤油 |
| 8 | 土 | | | | 25 | 火 | 軟飯 | ひき肉と野菜のポッテリ煮 白菜のおかか煮 麩とほうれん草のすまし汁 | 鶏ミンチ・じゃが芋・人参・玉ねぎ・醤油 白菜・おかか・醤油 麩・ほうれん草・醤油 |
| 10 | 月 | 軟飯 | いり豆腐 小松菜のやわらか煮 玉ねぎとわかめのみそ汁 | 鶏ミンチ・豆腐・人参・醤油 小松菜・醤油 玉ねぎ・わかめ・みそ | 26 | 水 | うどん | みそ煮込みうどん ゆで野菜のおかか風味 かぼちゃの甘煮/りんごのトロトロ煮 | 豆腐・うどん・キャベツ・玉ねぎ・人参・みそ ブロッコリー・人参・おかか・醤油 かぼちゃ・砂糖/りんご |
| 11 | 火 | 軟飯 | 白身魚とブロッコリーの薄味煮 人参のポッテリ煮 麩と水菜のすまし汁 | 白身魚・ブロッコリー・醤油 人参・醤油 麩・水菜・醤油 | 27 | 木 | 軟飯 | 鶏と大根の五目煮 ほうれん草と人参の煮浸し 麩とねぎのすまし汁 | 鶏ミンチ・大根・人参・砂糖・醤油 ほうれん草・人参・醤油 麩・ねぎ・醤油 |
| 12 | 水 | 軟飯 | 高野豆腐と人参のあっさり煮 ブロッコリーのおかか煮 チンゲン菜と玉ねぎのすまし汁 | 高野豆腐・人参・醤油 ブロッコリー・おかか・醤油 青梗菜・玉ねぎ・醤油 | 28 | 金 | 軟飯 | 鮭と青菜の磯辺和え キャベツのうま煮 ポテトスープ | 鮭・ほうれん草・のり キャベツ・醤油 じゃが芋・人参・わかめ・醤油 |
| 13 | 木 | 軟飯 | ひき肉と大根のトロみ煮 キャベツのやわらか煮 豆腐と人参のみそ汁 | 鶏ミンチ・大根・醤油・片栗粉 キャベツ・醤油 豆腐・人参・みそ | 29 | 土 | | 昭和の日 | |
| 14 | 金 | 軟飯 | ハヤシライス 小松菜のポッテリ煮 レタススープ | 鶏ミンチ・玉ねぎ・じゃがいも・人参・トマトケチャップ 小松菜・醤油 レタス・人参・醤油 | ※適宜和風だしを使用します。 | | | | |
| 15 | 土 | 軟飯 | じゃが芋とツナの炊き合わせ ほうれん草のくず煮 麩とわかめのすまし汁 | じゃが芋・玉ねぎ・人参・ツナ缶・醤油 ほうれん草・醤油・片栗粉 麩・わかめ・醤油 | ごにゅうえんおめでとございます！ | | | | |
| 17 | 月 | 軟飯 | ひき肉と豆腐の炒め煮 ブロッコリーと麩のおひたし 野菜たっぷりスープ | 鶏ミンチ・豆腐・三度豆・醤油 ブロッコリー・麩・醤油 玉ねぎ・人参・じゃがいも・醤油 |  | | | | |