



4月 離乳食献立表(後期)



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	煮魚 きんぴらのやわらか煮 わかめとほうれん草のすまし汁	白身魚・醤油・砂糖 人参・ごぼう・油・砂糖・醤油 わかめ・ほうれん草・醤油
3	月				19	水	軟飯	あんかけ豆腐 三度豆のおかか和え 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	ツナバーグ 千切大根のくたくた煮 納豆汁	ツナ缶・じゃが芋 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 じゃが芋のコロコロ煮 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 ほうれん草ののり和え 五目汁	鮭・人参・玉ねぎ・醤油 ほうれん草・刻みのり・醤油 大根・ささがきごぼう・人参・春雨・わかめ・ねぎ・醤油
8	土				25	火	軟飯	コロコロハンバーグ 白菜のおかか煮 しいたけと三つ葉のみそ汁	鶏ミンチ・麩・人参・醤油 白菜・おかか・醤油 しいたけ・三つ葉・みそ
10	月	軟飯	いり豆腐 小松菜とツナの和え物 玉ねぎとわかめのみそ汁	鶏ミンチ・豆腐・人参・醤油 小松菜・ツナ・醤油 玉ねぎ・わかめ・みそ	26	水	うどん	みそ煮込みうどん ブロッコリーのごま和え かぼちゃの甘煮/りんごのコロコロ煮	豆腐・うどん・キャベツ・玉ねぎ・人参・みそ ブロッコリー・ごま・醤油 かぼちゃ・砂糖/りんご
11	火	軟飯	白身魚の照り焼き 人参のきんぴら えのきと水菜のすまし汁	カラスカレイ・砂糖・醤油 人参・ごま油・醤油・砂糖 えのき・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お浸し 麩とねぎのすまし汁	鶏ミンチ・大根・人参・厚揚げ・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和え チンゲン菜と春雨のすまし汁	高野豆腐・人参・醤油 ブロッコリー・おかか・醤油 チンゲン菜・春雨・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	けんちん煮 キャベツのやわらか煮 しめじと豆腐のみそ汁	鶏ミンチ・大根・人参・里芋・焼き豆腐・砂糖・醤油 キャベツ・醤油 しめじ・豆腐・みそ	29	土		昭和の日	
14	金	軟飯	ハヤシライス 茹でアスパラ 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 アスパラ 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 ほうれん草とえのきのお浸し 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・えのき・醤油 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	豆腐とひき肉のおだんご ブロッコリーと麩のおひたし 野菜たっぷりスープ	豆腐・鶏ミンチ・片栗粉・塩・醤油・砂糖 ブロッコリー・麩・醤油 玉ねぎ・人参・じゃがいも・醤油					