



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	
2	月				18	水	軟飯	白身魚とブロッコリーの吉野煮 キャベツのおかか煮 玉ねぎと人参のみそ汁	白身魚・ブロッコリー・醤油・片栗粉 キャベツ・おかか・醤油 玉ねぎ・人参・みそ
3	火		入園式		19	木	軟飯	豆腐とひき肉のおだんご 三度豆のくたくた煮 春雨スープ	豆腐・鶏ミンチ・玉葱・片栗粉・塩・醤油・砂糖 三度豆・醤油 春雨・人参・青梗菜・醤油
4	水				20	金	軟飯	ひき肉と野菜のポテリ煮 ブロッコリーのおかか煮 豆腐とほうれん草のみそ汁	鶏ミンチ・じゃが芋・玉ねぎ・人参・砂糖・醤油・片栗粉 ブロッコリー・おかか・醤油 豆腐・ほうれん草・みそ
5	木				21	土	軟飯	ツナとじゃがいもの煮物 ほうれん草のくず煮 春雨とわかめのすまし汁	ツナ・じゃがいも・醤油 ほうれん草・醤油・片栗粉 春雨・わかめ・醤油
6	金				23	月	軟飯	トロトロシチュー 三度豆のおかか煮 豆腐とわかめのみそ汁	鶏ミンチ・じゃが芋・人参・玉ねぎ・醤油・片栗粉 三度豆・おかか・醤油 豆腐・わかめ・みそ
7	土			24	火	軟飯	ひき肉と大根のトロみ煮 ブロッコリーと麩のおひたし 人参と青菜のすまし汁	鶏ミンチ・大根・醤油・片栗粉 ブロッコリー・麩・醤油 人参・青菜・醤油	
9	月	軟飯	ひき肉とじゃが芋のうす味煮 ゆでブロッコリー 人参とわかめのみそ汁	鶏ミンチ・じゃがいも・醤油 ブロッコリー 人参・わかめ・みそ	25	水	軟飯	白身魚のスープ煮 ふるふき大根 麩とほうれん草のすまし汁	白身魚・じゃが芋・人参・玉ねぎ・醤油 大根・みそ 麩・ほうれん草・醤油
10	火	軟飯	白身魚のグリーンソース さつま芋の甘煮 玉ねぎとほうれん草のみそ汁	白身魚・ほうれん草・醤油 さつま芋・砂糖 玉ねぎ・ほうれん草・みそ	26	木	軟飯	じゃが芋のそぼろ煮 キャベツのつま煮 じゃが芋と玉ねぎのみそ汁	鶏ミンチ・じゃが芋・人参・三度豆・醤油 キャベツ・醤油 じゃが芋・玉ねぎ・みそ
11	水	軟飯	高野豆腐と人参のあっさり煮 ブロッコリー入りマッシュポテト 玉ねぎと青菜のみそ汁	高野豆腐・人参・醤油 じゃが芋・ブロッコリー・醤油 玉ねぎ・青菜・みそ	27	金	軟飯	魚の野菜みそあん ポテトツナサラダ えのきと人参のすまし汁	白身魚・青菜・人参・みそ・片栗粉 じゃが芋・ツナ缶 えのき・人参・醤油
12	木	軟飯	鮭のおろし煮 じゃが芋のコロコロ煮 人参とわかめのすまし汁	鮭・大根 じゃが芋・醤油 人参・わかめ・ねぎ・醤油	28	土	軟飯	じゃが芋とツナの炊き合わせ ほうれん草のお浸し 麩とわかめのみそ汁	じゃが芋・玉ねぎ・人参・ツナ缶・醤油 ほうれん草・おかか・醤油 麩・わかめ・みそ
13	金	軟飯	ひき肉と大根のトロみ煮 小松菜のポテリ煮 じゃが芋とわかめのみそ汁	鶏ミンチ・大根・醤油・片栗粉 小松菜・醤油 じゃが芋・わかめ・みそ	30	月	振替休日		
14	土	軟飯	ツナじゃが ほうれん草ののり和え 人参のスープ	ツナ・じゃが芋・玉ねぎ・人参・醤油 ほうれん草・刻みのり・醤油 人参・玉ねぎ・塩	※適宜和風だしを使用します。				
16	月	軟飯	豆腐の野菜あんかけ 小松菜のうま煮 白菜とわかめのみそ汁	豆腐・人参・ブロッコリー・キャベツ・醤油 小松菜・醤油 白菜・わかめ・みそ	ごにゅうえんおめでとございます！				
17	火	軟飯	高野豆腐と人参の煮物 三度豆のやわらか煮 大根と人参のみそ汁	高野豆腐・人参・醤油 三度豆・淡口醤油 大根・人参・みそ					