

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	月	曜日	献立名		主な材料
		主食	おかず				主食	おかず	
1	木				17	土	軟飯	白身魚と人参の一緒煮 小松菜のだし煮 じゃが芋と玉ねぎのすまし汁	白身魚・人参 小松菜 じゃが芋・玉ねぎ
2	金				19	月	軟飯	豆腐のそぼろあん きゅうりと人参のサラダ 白菜スープ	豆腐・鶏ミンチ・玉ねぎ きゅうり・人参 白菜
3	土		入園式		20	火	軟飯	白身魚のおろし煮 ほうれん草と人参のやわらか煮 小松菜と白菜のみそ汁	白身魚・大根 ほうれん草・人参 小松菜・白菜
5	月				21	水	軟飯	ツナのとろみ煮 かぼちゃの甘煮 玉ねぎのみそ汁	ツナ・じゃが芋・人参 かぼちゃ 玉ねぎ
6	火				22	木	軟飯	白身魚と人参の一緒煮 青のりポテト 豆腐と三つ葉のすまし汁	白身魚・人参 じゃが芋・青のり 豆腐・三つ葉
7	水				23	金	うどん	お肉うどん ブロッコリーのおかか煮 ココロ煮	うどん・鶏ミンチ・玉ねぎ ブロッコリー・かつお節 じゃが芋・人参
8	木	軟飯	白身魚のだし煮 ココロ煮 レタススープ	白身魚 じゃが芋・人参 レタス	24	土	おじや	みそおじや	米・ツナ・玉ねぎ・人参・小松菜
9	金	軟飯	じゃが芋のツナ煮 きゅうりのおかか煮 ほうれん草と玉ねぎのすまし汁	じゃが芋・ツナ・人参 きゅうり・かつお節 ほうれん草・玉ねぎ	26	月	軟飯	ツナじゃが ブロッコリーのだし煮 小松菜のスープ	ツナ・じゃが芋・人参・玉ねぎ ブロッコリー 小松菜
10	土	おじや	ツナおじや	米・ツナ・小松菜・人参	27	火	軟飯	白身魚のだし煮 キャベツと人参のサラダ じゃが芋と玉ねぎのすまし汁	白身魚 キャベツ・人参 じゃが芋・玉ねぎ
12	月	軟飯	じゃが芋の鶏そぼろあん ほうれん草のだし煮 キャベツと人参のみそ汁	じゃが芋・鶏ミンチ・玉ねぎ ほうれん草 キャベツ・人参	28	水	軟飯	白身魚の青のり和え ココロ煮 麩とわかめのみそ汁	白身魚・青のり じゃが芋・人参 麩・わかめ
13	火	軟飯	肉じゃが ブロッコリーのおかか和え 白菜とねぎのみそ汁	鶏ミンチ・じゃが芋・人参・玉ねぎ ブロッコリー・かつお節 白菜・ねぎ	29	木	軟飯	昭和の日	
14	水	軟飯	鮭のだし煮 ココロ煮 豆腐とねぎのすまし汁	鮭 じゃが芋・人参 豆腐・ねぎ	30	金	軟飯	そぼろのみそ煮 三度豆のおかか和え わかめスープ	鶏ミンチ・白菜・人参・玉ねぎ 三度豆・かつお節 わかめ
15	木	うどん	みそ煮込みうどん 三度豆と人参のやわらか煮 青のりポテト	うどん・鶏ミンチ・玉ねぎ・ねぎ 三度豆・人参 じゃが芋・青のり					
16	金	軟飯	白身魚のだし煮 キャベツのおかか和え 青梗菜と人参のスープ	白身魚 キャベツ・かつお節 青梗菜・人参					