

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 | 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 | | | | | |