



R7年 4月 離乳食献立表《中期》

今川学園 園長 高野 員江

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	火				17	木	軟飯	鮭の野菜あんかけ 白菜の煮浸し 豆腐と玉ねぎのみそ汁	鮭・人参・じゃが芋・三度豆・醤油・だし 白菜・人参・醤油・だし 豆腐・玉ねぎ・ねぎ・みそ・だし
2	水				18	金	軟飯	鶏ミンチの野菜煮 マカロニサラダ 小松菜となすのみそ汁	鶏ミンチ・白ねぎ・人参・三度豆・醤油・だし マカロニ・きゅうり・人参・醤油・だし 小松菜・なす・みそ・だし
3	木				19	土	おじや	おじや	ツナ・豆腐・三度豆・人参・ほうれん草・醤油・だし
4	金			入園式	21	月	軟飯	鶏ミンチの野菜あんかけ 小松菜のお浸し 麩とわかめのすまし汁	鶏ミンチ・玉ねぎ・人参・じゃが芋・ピーマン・醤油・だし 小松菜・玉ねぎ・醤油・だし 麩・わかめ・醤油・だし
5	土				22	火	スパゲティ	野菜スパゲティ 三度豆の煮物 キャベツのサラダ	スパゲティ・玉ねぎ・ほうれん草・醤油・だし 三度豆・玉ねぎ・人参・醤油・だし キャベツ・人参・醤油・だし
7	月				23	水	軟飯	鱈のみそ煮 ほうれん草のごま和え 里芋と三つ葉のすまし汁	鱈・玉ねぎ・人参・三度豆・みそ・だし ほうれん草・人参・ごま・醤油・だし 里芋・三つ葉・醤油・だし
8	火				24	木	軟飯	鶏ミンチの野菜煮 玉ねぎの煮物 キャベツとわかめのみそ汁	鶏ミンチ・小松菜・じゃが芋・人参・醤油・だし 玉ねぎ・人参・醤油・だし キャベツ・わかめ・ねぎ・みそ・だし
9	水	軟飯	鶏ミンチの野菜煮 ブロッコリーのおかか和え 南瓜とわかめのすまし汁	鶏ミンチ・白菜・玉ねぎ・小松菜・豆腐・醤油・だし ブロッコリー・人参・かつお粉・醤油・だし 南瓜・わかめ・醤油・だし	25	金	軟飯	ツナの五目煮 三度豆のサラダ 豆腐と玉ねぎのみそ汁	ツナ・大根・人参・じゃが芋・醤油・だし 三度豆・人参・醤油・だし 豆腐・玉ねぎ・ねぎ・みそ・だし
10	木	軟飯	ツナの野菜あんかけ 小松菜のサラダ なすとじゃが芋のみそ汁	ツナ・ほうれん草・玉ねぎ・人参・醤油・だし 小松菜・人参・醤油・だし なす・じゃが芋・ねぎ・みそ・だし	26	土	おじや	おじや	ツナ・白菜・玉ねぎ・人参・三度豆・醤油・だし
11	金	軟飯	鶏ミンチと野菜の一緒煮 ほうれん草の磯和え 玉ねぎとわかめのみそ汁	鶏ミンチ・じゃが芋・玉ねぎ・人参・醤油・だし ほうれん草・人参・刻みのり・醤油・だし 玉ねぎ・わかめ・ねぎ・みそ・だし	28	月	軟飯	鶏ミンチの一緒煮 ブロッコリーのツナサラダ ほうれん草のすまし汁	鶏ミンチ・小松菜・玉ねぎ・醤油・だし ツナ・ブロッコリー・人参・醤油・だし ほうれん草・人参・醤油・だし
12	土	おじや	おじや	ツナ・豆腐・玉ねぎ・人参・小松菜・醤油・だし	29	火	軟飯	昭和の日	
14	月	軟飯	豆腐の野菜あんかけ ほうれん草のサラダ 小松菜と人参のすまし汁	鶏ミンチ・豆腐・玉ねぎ・人参・ニラ・醤油・だし ほうれん草・人参・醤油・だし 小松菜・人参・ねぎ・醤油・だし	30	水	うどん	ツナのみそ煮込みうどん ほうれん草の納豆和え ブロッコリーと麩のみそ汁	うどん・ツナ・キャベツ・玉ねぎ・人参・醤油・だし ほうれん草・納豆・かつお粉・醤油・だし ブロッコリー・麩・みそ・だし
15	火	うどん	うどんと鱈の野菜煮 じゃが芋の煮物 ブロッコリーのサラダ	うどん・鱈・キャベツ・人参・ほうれん草・醤油・だし じゃが芋・人参・三度豆・醤油 ブロッコリー・玉ねぎ・醤油・だし					
16	水	軟飯	ツナと野菜のみそ煮 大根のサラダ わかめと玉ねぎのすまし汁	ツナ・キャベツ・人参・みそ・だし 大根・きゅうり・醤油・だし わかめ・玉ねぎ・醤油・だし	※必要に応じて片栗粉(とろみ付け)を使用する時があります。 ※離乳食は「かつおだし」を使用しています。				