

2019年 4月献立表 (離乳食)

日 曜	午前食	主な材料	午後食 ()内は、主な材料です。	日 曜	午前食	主な材料	午後食 ()内は、主な材料です。
1 月	軟飯 ツナじゃが ほうれん草の煮浸し	米 ツナ じゃがいも 人参 玉ねぎ ほうれん草	かぼちゃのお焼き (かぼちゃ、片栗粉)	15 月	軟飯 ツナじゃが ほうれん草の煮浸し	米 ツナ じゃがいも 人参 玉ねぎ ほうれん草	煮込みうどん (うどん、大根、人参、 小松菜)
2 火	軟飯 煮魚 大根スティック	米 白身魚 人参 小松菜 大根	さつまいもの甘煮 (さつまいも)	16 火	軟飯 煮魚 大根スティック	米 白身魚 人参 小松菜 大根	のりポテト (じゃがいも、青のり)
3 水	軟飯 キャベツのツナ煮 三度豆のおかか和え	米 ツナ キャベツ 三度豆 人参 かつおぶし	わかめごはん (米、わかめ)	17 水	軟飯 キャベツのツナ煮 三度豆のおかか和え	米 ツナ キャベツ 三度豆 人参 かつおぶし	そぼろごはん (米、鶏肉)
4 木	軟飯 かぼちゃのそぼろあんかけ 小松菜の煮浸し	米 鶏肉 かぼちゃ 玉ねぎ 小松菜 人参	マッシュポテト (じゃがいも、人参)	18 木	軟飯 かぼちゃのそぼろあんかけ 小松菜の煮浸し	米 鶏肉 かぼちゃ 玉ねぎ 小松菜 人参	じゃがいものお焼き (じゃがいも、片栗粉)
5 金	軟飯 魚のトマト煮 ブロッコリーのやわらか煮	米 白身魚 トマト 玉ねぎ 人参 三度豆 ブロッコリー	にゅうめん (そうめん、鶏肉、白菜、 人参、しいたけ)	19 金	軟飯 魚のコーンソースがけ 人参スティック	米 白身魚 クリームコーン ほうれん草 玉ねぎ 人参	トマトかん (トマト、寒天)
6 土	軟飯 ツナと白菜のうま煮 キャベツのスープ	米 ツナ 白菜 人参 キャベツ えのき	トマトリゾット (米、トマト、人参、しいたけ、 三度豆)	20 土	軟飯 ツナと白菜のうま煮 キャベツのスープ	米 ツナ 白菜 人参 キャベツ えのき	りんごのコンポート (りんご)
8 月	軟飯 赤ちゃんマーボー豆腐 テンゲン菜のやわらか煮	米 鶏肉 豆腐 しいたけ 玉ねぎ テンゲン菜 人参	赤ちゃんりんごわらび餅 (りんご、片栗粉)	22 月	軟飯 赤ちゃんマーボー豆腐 テンゲン菜のやわらか煮	米 鶏肉 豆腐 しいたけ 玉ねぎ テンゲン菜 人参	蒸しパン (ホットケーキミックス)
9 火	軟飯 かぼちゃのカレー風味 キャベツのおかか和え	米 ツナ かぼちゃ 人参 玉ねぎ キャベツ かつおぶし	さつまいもごはん (米、さつまいも)	23 火	軟飯 魚のみそ煮 さつまいもスティック	米 白身魚 人参 三度豆 さつまいも	かぼちゃようかん (かぼちゃ、寒天)
10 水	軟飯 魚のみそ煮 さつまいもスティック	米 白身魚 人参 三度豆 さつまいも	りんごかん (りんご、寒天)	24 水	軟飯 かぼちゃのカレー風味 キャベツのおかか和え	米 ツナ かぼちゃ 人参 玉ねぎ キャベツ かつおぶし	しらす青菜ごはん (米、しらす干し、小松菜)
11 木	軟飯 高野豆腐の含め煮 かぼちゃのマッシュサラダ	米 鶏肉 高野豆腐 しいたけ 三度豆 かぼちゃ 人参	スイートポテト (さつまいも)	25 木	軟飯 高野豆腐の含め煮 かぼちゃのマッシュサラダ	米 鶏肉 高野豆腐 しいたけ 三度豆 かぼちゃ 人参	マカロニきな粉 (マカロニ、きな粉)
12 金	軟飯 春野菜のポトフ じゃがいもスティック	米 鶏肉 人参 キャベツ 玉ねぎ カリフラワー じゃがいも	赤ちゃんラスク (パン)	26 金	軟飯 春野菜のポトフ じゃがいもスティック	米 鶏肉 人参 キャベツ 玉ねぎ カリフラワー じゃがいも	ジャムサンド (パン、苺ジャム)
13 土	軟飯 魚の野菜あんかけ 小松菜のみそ汁	米 白身魚 人参 しめじ ブロッコリー 小松菜	いもようかん (さつまいも、寒天)	27 土	軟飯 魚の野菜あんかけ 小松菜のみそ汁	米 白身魚 人参 しめじ ブロッコリー 小松菜	かつおごはん (米、かつおぶし)

★この献立は後期食を基準に作成しています。お子様の成長に合わせて 食材・調理形態などを調整いたしますので、クラス担任にご相談ください。

★後期食については、午前食に果物がついています。

★調味料は記載していませんが、中期食より使用しています。

聖和乳幼児保育センター