

2022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 金	軟飯 鶏じゃが ほうれん草の煮浸し	米 鶏肉 じゃがいも 人参 玉ねぎ ほうれん草	青菜がゆ (米 鶏肉 人参 小松菜)	16 土	軟飯 魚のみそ煮 しろ菜の煮浸し	米 白身魚 かぼちゃ 三度豆 しろ菜 人参	粉ふきいもカレー風味 (じゃがいも パセリ)
2 土	軟飯 煮豆腐 キャベツのおかか和え	米 豆腐 人参 小松菜 キャベツ かつおぶし	トマトリゾット (米 鶏肉 トマト しいたけ 三度豆)	18 月	軟飯 ツナと大根のうま煮 じゃがいもスティック	米 ツナ 大根 人参 しめじ じゃがいも	ツナパスタ (スパゲティ ツナ 人参 玉ねぎ ほうれん草)
4 月	軟飯 ツナと大根のうま煮 じゃがいもスティック	米 ツナ 大根 人参 しめじ じゃがいも	さつまいも蒸しパン (ホットケーキミックス さつまいも)	19 火	軟飯 大豆のトマト煮 さつまいものレモン煮	米 大豆 トマト キャベツ 人参 玉ねぎ さつまいも レモン果汁	ふかしいも (さつまいも)
5 火	軟飯 大豆のトマト煮 さつまいものレモン煮	米 大豆 トマト キャベツ 人参 玉ねぎ さつまいも レモン果汁	じゃがいものお焼き (じゃがいも 青のり)	20 水	軟飯 じゃがいものカレー煮 人参スティック	米 鶏肉 じゃがいも 玉ねぎ しめじ 三度豆 人参	わかめごはん (米 わかめ)
6 水	軟飯 じゃがいものカレー煮 人参スティック	米 鶏肉 じゃがいも 玉ねぎ しめじ 三度豆 人参	かつおごはん (米 かつおぶし)	21 木	軟飯 煮魚 ほうれん草の磯辺和え	米 白身魚 かぼちゃ ブロッコリー ほうれん草 人参 のり	マーマレードポテト (さつまいも マーマレード)
7 木	軟飯 煮魚 ほうれん草の磯辺和え	米 白身魚 かぼちゃ ブロッコリー ほうれん草 人参 のり	ミルクかん (粉ミルク 寒天)	22 金	軟飯 ツナとキャベツのカレー煮 三度豆のおかか和え	米 ツナ キャベツ 人参 三度豆 かつおぶし	コーンマカロニ (マカロニ コーン)
8 金	軟飯 豆腐の中華煮 チンゲン菜の煮浸し	米 豆腐 鶏肉 人参 しいたけ 白菜 チンゲン菜	マカロニきな粉 (マカロニ きな粉)	23 土	軟飯 煮豆腐 キャベツのおかか和え	米 豆腐 人参 小松菜 キャベツ かつおぶし	かぼちゃの茶巾しぼり (かぼちゃ)
9 土	軟飯 かぼちゃのそぼろ煮 小松菜のおかか和え	米 鶏肉 かぼちゃ しめじ 玉ねぎ 小松菜 かつおぶし	さつまいもようかん (さつまいも 寒天)	25 月	軟飯 魚のトマト煮 さつまいもスティック	米 白身魚 トマト 人参 三度豆 さつまいも	蒸しパン (ホットケーキミックス)
11 月	軟飯 魚のトマト煮 さつまいもスティック	米 白身魚 トマト 人参 三度豆 さつまいも	煮込みうどん (うどん 鶏肉 しいたけ 人参 ほうれん草)	26 火	軟飯 高野豆腐のそぼろ煮 ブロッコリーのやわらか煮	米 鶏肉 高野豆腐 人参 エリンギ ブロッコリー	スイートポテト (さつまいも)
12 火	軟飯 高野豆腐のそぼろ煮 ブロッコリーのやわらか煮	米 鶏肉 高野豆腐 人参 エリンギ ブロッコリー	ジャムサンド (麦ロール 苺ジャム)	27 水	軟飯 魚のコーンクリームソースがけ かぼちゃの煮もの	米 白身魚 コーン キャベツ 人参 かぼちゃ	みそごはん (米 人参 三度豆)
13 水	軟飯 魚のコーンクリームソースがけ かぼちゃの煮もの	米 白身魚 コーン キャベツ 人参 かぼちゃ	そぼろごはん (米 鶏肉)	28 木	軟飯 ポトフ 粉ふきいも	米 鶏肉 大根 人参 三度豆 じゃがいも パセリ	りんごかん (りんご 寒天)
14 木	軟飯 ポトフ 粉ふきいも	米 鶏肉 大根 人参 三度豆 じゃがいも パセリ	りんごのコンポート (りんご)	30 土	軟飯 かぼちゃのそぼろ煮 小松菜のおかか和え	米 鶏肉 かぼちゃ しめじ 玉ねぎ 小松菜 かつおぶし	グリーンピースごはん (米 グリーンピース)
15 金	軟飯 鶏じゃが ほうれん草の煮浸し	米 鶏肉 じゃがいも 人参 玉ねぎ ほうれん草	かぼちゃようかん (かぼちゃ 寒天)				

★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。