

2024年 4月献立表 (離乳食)

日 曜	午前食	主な材料	おやつ ()内は、主な材料です。	日 曜	午前食	主な材料	おやつ ()内は、主な材料です。
1 月	軟飯 鶏じゃが ほうれん草のお浸し	米 鶏肉 じゃがいも 人参 玉ねぎ ほうれん草	グリーンピースごはん (ごはん グリーンピース)	16 火	軟飯 魚のみそ煮 白菜と人参のおかか和え	米 白身魚 かぼちゃ 白菜 人参 かつおぶし	焼きバナナ (バナナ)
2 火	軟飯 魚のみそ煮 白菜と人参のおかか和え	米 白身魚 かぼちゃ 白菜 人参 かつおぶし	りんごかん (りんごジュース 寒天)	17 水	軟飯 ツナとチンゲン菜のうま煮 じゃがいもスティック	米 ツナ チンゲン菜 人参 しめじ じゃがいも 青のり	わかめと人参のごはん (米 わかめ 人参)
3 水	軟飯 ツナとチンゲン菜のうま煮 じゃがいもスティック	米 ツナ チンゲン菜 人参 しめじ じゃがいも 青のり	わかめごはん (米 わかめ)	18 木	軟飯 野菜のトマト煮 人参スティック	米 鶏肉 トマト キャベツ しめじ 三度豆 人参	スイートポテト (さつまいも レーズン)
4 木	軟飯 野菜のトマト煮 人参スティック	米 鶏肉 トマト キャベツ しめじ 三度豆 人参	野菜入り米粉蒸しパン (米粉のケーキミックス ブロッコリー 人参)	19 金	軟飯 さつまいものカレー風味煮 二色サラダ	米 鶏肉 さつまいも 玉ねぎ ブロッコリー 人参	トマトリゾット (米 鶏肉 トマト 玉ねぎ 椎茸 三度豆)
5 金	軟飯 さつまいものカレー風味煮 二色サラダ	米 鶏肉 さつまいも 玉ねぎ ブロッコリー 人参	にゅうめん (そうめん 鶏肉 ほうれん草 人参 椎茸)	20 土	軟飯 大根のみそ煮 白菜のやわらか煮	米 ツナ 大根 人参 椎茸 白菜	かぼちゃようかん (かぼちゃ 寒天)
6 土	軟飯 大根のみそ煮 白菜のやわらか煮	米 ツナ 大根 人参 椎茸 白菜	かぼちゃのおやき (かぼちゃ)	22 月	軟飯 煮魚 三度豆のおかか和え	米 白身魚 じゃがいも 三度豆 人参 かつおぶし	ミルクかん (粉ミルク 寒天)
8 月	軟飯 煮魚 三度豆のおかか和え	米 白身魚 じゃがいも 三度豆 人参 かつおぶし	ジャムサンド (麦ロール 苺ジャム)	23 火	軟飯 ポトフ ほうれん草の磯辺和え	米 鶏肉 キャベツ 人参 玉ねぎ カリフラワー ほうれん草 のり	りんごのコンポート (りんご)
9 火	軟飯 ポトフ ほうれん草の磯辺和え	米 鶏肉 キャベツ 人参 玉ねぎ カリフラワー ほうれん草 のり	米粉の苺蒸しパン (米粉のケーキミックス 苺ジャム)	24 水	軟飯 赤ちゃんマーボー さつまいもスティック	米 豆腐 人参 玉ねぎ 椎茸 さつまいも	かつおごはん (米 かつおぶし)
10 水	軟飯 赤ちゃんマーボー さつまいもスティック	米 豆腐 人参 玉ねぎ 椎茸 さつまいも	小松菜としらすのごはん (米 小松菜 しらす干し)	25 木	軟飯 魚のあんかけ 小松菜の煮浸し	米 白身魚 人参 玉ねぎ 三度豆 小松菜	のりポテト (じゃがいも 青のり)
11 木	軟飯 魚のあんかけ 小松菜の煮浸し	米 白身魚 人参 玉ねぎ 三度豆 小松菜	いもようかん (さつまいも 寒天)	26 金	軟飯 根菜の煮もの かぼちゃの煮もの	米 ツナ 大根 人参 三度豆 かぼちゃ	スイートパンプキン (かぼちゃ)
12 金	軟飯 かぼちゃのそぼろ煮 ブロッコリーのおかか和え	米 鶏肉 かぼちゃ しめじ えのき ブロッコリー 人参 かつおぶし	あんかけうどん (うどん 鶏肉 しめじ ほうれん草)	27 土	軟飯 ブロッコリーのあんかけ レタスのスープ	米 鶏肉 ブロッコリー レタス えのき 人参	マカロニきな粉 (マカロニ きな粉)
13 土	軟飯 ブロッコリーのあんかけ レタスのスープ	米 鶏肉 ブロッコリー レタス えのき 人参	トマトかん (トマト 寒天)	30 火	軟飯 かぼちゃのそぼろ煮 ブロッコリーのおかか和え	米 鶏肉 かぼちゃ しめじ えのき ブロッコリー 人参 かつおぶし	さつまいもの茶巾しぼり (さつまいも りんご)
15 月	軟飯 鶏じゃが ほうれん草のお浸し	米 鶏肉 じゃがいも 人参 玉ねぎ ほうれん草	かぼちゃの茶巾絞り (かぼちゃ)				

★この献立は後期食を基準に作成しています。中期食は、後期食のメニューから刻んだり、味を薄めたり、潰したものを提供しています。

前期食は、アクの少ない野菜をペースト状にして提供しています。

★後期食から、おやつを提供しています。

★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。