



2024年 4月 離乳食予定献立表



向陽台保育園給食室

		午前食		午後食	
日	曜	中期	後期		後期
15	月	7~5倍かゆ 白菜と鶏挽肉のとりみ煮 人参ときゅうりの和え物 スープ(玉ねぎ、ほうれん草)	軟飯 白菜と鶏挽肉のとりみ煮 人参ときゅうりの和え物 スープ(玉ねぎ、ほうれん草)		軟飯 しらすと野菜の煮浸し スープ(かぶ、小松菜)
		精白米、白菜、ささみ挽、人参、きゅうり、玉ねぎ、ほうれん草		精白米、しらす、人参、きゃべつ、かぶ、小松菜	
16	火	パン粥 ささみ挽とじゃが芋の含め煮 きゃべつちと人参煮 スープ(いんげん、大根)	食パン/パン粥 じゃが芋と挽肉の小判焼き キャベツと人参のソテー スープ(いんげん、大根)		軟飯 豆腐の野菜煮 スープ(白菜、玉ねぎ)
		精白米、ささみ挽、じゃがいも、玉ねぎ、きゃべつ、人参、大根、いんげん		精白米、豆腐、小松菜、人参、白菜、玉ねぎ	
17	水	煮うどん 野菜のそぼろ煮 かぼちゃの含め煮 スープ(かぶ、小松菜)	煮うどん 野菜のそぼろ煮 かぼちゃの含め煮 スープ(かぶ、小松菜)		豆乳蒸しパン ツナのうま煮 スープ(じゃがいも、ねぎ)
		うどん、ささみ挽、人参、玉ねぎ、かぼちゃ、かぶ、小松菜		小麦粉、豆乳、上白糖、BP、ツナ、玉ねぎ、じゃが芋、長ねぎ	
18	木	7~5倍かゆ 豆腐の野菜あんかけ きゅうりと大根のおかか煮 スープ(ねぎ、白菜)	軟飯 豆腐ハンバーグ スティック野菜 スープ(ねぎ、白菜)		食パン/パン粥 しらすとブロッコリー煮 スープ(ほうれん草、人参)
		精白米、豆腐、ささみ挽、人参、玉ねぎ、きゅうり、大根、長ねぎ、白菜		食パン、粉ミルク、ブロッコリー、しらす、ほうれん草、人参	
19	金	7~5倍かゆ カレー じゃが芋と人参の含め煮 スープ(麩、ほうれん草)	軟飯 カレーのソテー じゃが芋と人参の含め煮 スープ(麩、ほうれん草)		軟飯 ほうれん草の白和え スープ(大根、ねぎ)
		精白米、カレー、じゃがいも、人参、麩、ほうれん草		精白米、ほうれん草、豆腐、大根、長ねぎ	
20	土	煮うどん 白菜と人参の鶏挽肉あんかけ きゅうりスティック スープ(ねぎ、小松菜)	煮うどん 白菜と人参の鶏挽肉あんかけ きゅうりスティック スープ(ねぎ、小松菜)		軟飯 ツナとじゃが芋煮 スープ(白菜、人参)
		うどん、白菜、人参、ささみ挽、きゅうり、長ねぎ、小松菜		精白米、ツナ、じゃがいも、白菜、人参	
22	月	7~5倍かゆ 小松菜とささみ挽のとりみ煮 さつまいも含め煮 スープ(いんげん、白菜)	軟飯 小松菜とささみ挽のとりみ煮 さつまいも含め煮 スープ(いんげん、白菜)		しらす青菜軟飯 かぶの含め煮 スープ(麩、玉ねぎ)
		精白米、ささみ挽、小松菜、さつまいも、いんげん、白菜		精白米、しらす、小松菜、かぶ、人参、麩、玉ねぎ	
23	火	7~5倍かゆ ささみ挽と玉ねぎのうま煮 じゃが芋と人参煮 スープ(ブロッコリー、ねぎ)	軟飯 ささみ挽のトマト煮 ポテトサラダ スープ(ブロッコリー、ねぎ)		軟飯 煮やっこ スープ(人参、大根)
		精白米、ささみ挽、玉ねぎ、トマト、じゃがいも、人参、ブロッコリー、ねぎ		精白米、豆腐、チンゲン菜、人参、大根	
24	水	7~5倍かゆ 青菜と鶏挽の含め煮 大根と人参煮 スープ(かぼちゃ、白菜)	軟飯 青菜と鶏挽の含め煮 大根と人参の和え物 スープ(かぼちゃ、白菜)		しらす人参軟飯 野菜の含め煮 スープ(豆腐、ねぎ)
		精白米、チンゲン菜、ささみ挽、大根、人参、かぼちゃ、白菜		精白米、しらす、人参、かぶ、いんげん、豆腐、長ねぎ	
11	木	7~5倍かゆ 鶏そぼろ煮 三色煮 スープ(きゃべつ、人参)	軟飯 鶏つくね 三色煮 スープ(きゃべつ、人参)		cc しらすとほうれん草の白和え スープ(きゃべつ、万能ねぎ)
		精白米、ささみ挽、小松菜、たまねぎ、人参、キャベツ		食パン、きな粉、しらす、豆腐、ほうれん草、きゃべつ、万能ねぎ	
25	木	7~5倍かゆ 白身魚の野菜あんかけ アスパラと人参の煮びたし スープ(白菜、ねぎ)	軟飯 白身魚の野菜あんかけ アスパラと人参のソテー スープ(白菜、ねぎ)		軟飯 じゃが芋の鶏挽あんかけ スープ(玉ねぎ、キャベツ)
		精白米、赤魚、玉ねぎ、人参、アスパラ、白菜、長ねぎ		精白米、じゃがいも、鶏挽、玉ねぎ、きゃべつ	
26	金	7~5倍かゆ ささみ挽肉じゃが煮 きゃべつときゅうり煮 スープ(人参、いんげん)	軟飯 ささみ挽肉じゃが煮 きゃべつときゅうりの和え物 スープ(人参、いんげん)		ツナ青菜軟飯 さつまいもスティック スープ(麩、白菜)
		精白米、ささみ挽、じゃがいも、たまねぎ、きゃべつ、きゅうり、人参、いんげん		精白米、ツナ、ほうれん草、さつまいも、麩、白菜	
27	土	7~5倍かゆ 根菜そぼろ煮 白菜おかか煮 スープ(チンゲン菜、万能ねぎ)	軟飯 根菜そぼろ煮 白菜おかか和え スープ(チンゲン菜、万能ねぎ)		軟飯 しらすときゃべつの煮浸し スープ(豆腐、いんげん)
		精白米、ささみ挽、大根、人参、白菜、チンゲン菜、万能ねぎ		精白米、しらす、きゃべつ、豆腐、いんげん	
30	火	煮うどん 鶏挽とかぼちゃのとりみ煮 ほうれん草と人参煮 スープ(玉ねぎ、水菜)	煮うどん 鶏挽とかぼちゃのとりみ煮 ほうれん草と人参煮 スープ(玉ねぎ、水菜)		人参蒸しパン ブロッコリーツナ煮 スープ(かぶ、小松菜)
		うどん、ささみ挽、かぼちゃ、ほうれん草、人参、玉ねぎ、水菜		小麦粉、豆乳、上白糖、BP、人参、ブロッコリー、ツナ、かぶ、小	

離乳食をすすめていくにあたってお子様の様子に合わせて進めて行きたいと思っています。また離乳食は開始すると

どんどん進んでいきますのでご家庭の様子を聞きながら園でも進めて行きたいと思います。

一年間よろしくお願いたします！

※都合により献立が変更になることがあります。

※アレルギー除去食は献立が変更になります。変更献立には赤い○を付けています。

※月齢に応じたグラムで提供しています。

