

2019年 4月の献立

離乳食

あゆみ幼稚園

日	曜日	朝のおやつ (乳児)	お昼の献立	材料名	3時のおやつ	材料名	
1	月	赤ちゃんせんべい お茶	おかゆ/豆腐の煮付 さつまいもと人参煮 南瓜のみそ汁/フルーツ	米/豆腐 さつまいも・人参 南瓜/りんご	おかゆ お茶	米	
2	火	紫芋チップ お茶	おかゆ/鯛とほうれん草の煮付 南瓜の煮物 人参のみそ汁/フルーツ	米/鯛・ほうれん草 南瓜 人参/りんご	おかゆ お茶	米	
3	水	りんご お茶	おかゆ/豆腐と人参煮 じゃが芋の煮物 南瓜のみそ汁/フルーツ	米/豆腐・人参 じゃが芋 南瓜/バナナ	人参粥 お茶	米・人参	
4	木	赤ちゃんせんべい お茶	おかゆ/鯛の煮付 ほうれん草のやわらか煮 じゃが芋のみそ汁/フルーツ	米/鯛 ほうれん草・人参 じゃが芋/りんご	南瓜粥 お茶	米・南瓜	
5	金	紫芋チップ お茶	おかゆ/鯛とさつまいも煮 ほうれん草のやわらか煮 豆腐のみそ汁/フルーツ	米/鯛・さつまいも ほうれん草 豆腐/バナナ	芋粥 お茶	米・じゃが芋	
6	土	第36回 入園・進級式 (9:00~11:30) 軽食(赤ちゃんせんべい・お茶)を用意しています。					
8	月	赤ちゃんせんべい お茶	おかゆ/鮭の野菜あんかけ さつまいもの煮物 人参のみそ汁/フルーツ	米/鮭・人参 さつまいも・ほうれん草 人参/りんご	人参粥 お茶	米・人参	
9	火	紫芋チップ お茶	おかゆ/豆腐の煮付 じゃが芋と人参煮 南瓜のみそ汁/フルーツ	米/豆腐 じゃが芋・人参 南瓜/りんご	さつまいも粥 お茶	米・さつまいも	
10	水	赤ちゃんせんべい お茶	おかゆ/鯛の煮付 ほうれん草のやわらか煮 さつまいものみそ汁/フルーツ	米/鯛・人参 ほうれん草・玉葱 さつまいも/バナナ	南瓜粥 お茶	米・南瓜	
11	木	紫芋チップ お茶	おかゆ/豆腐の人参あんかけ 南瓜の煮物 玉葱のみそ汁/フルーツ	米/豆腐・人参 南瓜 玉葱/りんご	ほうれん草粥 お茶	米・ほうれん草	
12	金	赤ちゃんせんべい お茶	おかゆ/じゃが芋と野菜煮 ほうれん草のやわらか煮 豆腐のみそ汁/フルーツ	米/じゃが芋・玉葱・人参 ほうれん草 豆腐/バナナ	芋粥 お茶	米・じゃが芋	
13	土	紫芋チップ	野菜粥 さつまいものみそ汁/フルーツ	米・人参・ほうれん草 さつまいも/りんご	人参粥 お茶	米・人参	
15	月	紫芋チップ お茶	おかゆ/豆腐と人参煮 南瓜の煮物 ほうれん草のみそ汁/フルーツ	米/豆腐・人参 南瓜 ほうれん草/りんご	さつまいも粥 お茶	米・さつまいも	
16	火	赤ちゃんせんべい お茶	おかゆ/鯛の煮付 じゃが芋とほうれん草煮 人参のみそ汁/フルーツ	米/鯛 じゃが芋・ほうれん草 人参/りんご	南瓜粥 お茶	米・南瓜	
17	水	紫芋チップ お茶	おかゆ/豆腐のそぼろあんかけ さつまいもと人参煮 玉葱のみそ汁/フルーツ	米/豆腐・鶏ミンチ さつまいも・人参 玉葱/バナナ	芋粥 お茶	米・じゃが芋	
18	木	赤ちゃんせんべい お茶	おかゆ/鮭とじゃが芋の煮物 ほうれん草のやわらか煮 豆腐のみそ汁/フルーツ	米/鮭・じゃが芋 ほうれん草・人参 豆腐/りんご	ほうれん草粥 お茶	米・ほうれん草	
19	金	紫芋チップ お茶	おかゆ/豆腐の野菜あんかけ 南瓜の煮物 人参のみそ汁/フルーツ	米/豆腐・人参・玉葱 南瓜 人参/バナナ	さつまいも粥 お茶	米・さつまいも	
20	土	赤ちゃんせんべい お茶	豆腐粥 じゃが芋のみそ汁/フルーツ	米・豆腐・人参 じゃが芋/りんご	人参粥 お茶	米・人参	
22	月	赤ちゃんせんべい お茶	おかゆ/鯛の煮付 ほうれん草のやわらか煮 さつまいものみそ汁/フルーツ	米/鯛 ほうれん草・人参 さつまいも/りんご	芋粥 お茶	米・じゃが芋	
23	火	紫芋チップ お茶	おかゆ/豆腐と野菜煮 南瓜の煮物 人参のみそ汁/フルーツ	米/豆腐・ほうれん草・人参 南瓜 人参/りんご	さつまいも粥 お茶	米・さつまいも	
24	水	赤ちゃんせんべい お茶	おかゆ/鮭の蒸し煮 じゃが芋の煮物 玉葱のみそ汁/フルーツ	米/鮭・ブロッコリー じゃが芋・人参 玉葱/バナナ	豆腐粥 お茶	米・豆腐	
25	木	紫芋チップ お茶	おかゆ/豆腐の人参あんかけ さつまいもの煮物 南瓜のみそ汁/フルーツ	米/豆腐・人参 さつまいも・ほうれん草 南瓜/りんご	芋粥 お茶	米・じゃが芋	
26	金	赤ちゃんせんべい お茶	おかゆ/鯛の煮付 じゃが芋と人参煮 豆腐のみそ汁/フルーツ	米/鯛 じゃが芋・人参・ブロッコリー 豆腐/バナナ	人参粥 お茶	米・人参	
27	土	紫芋チップ お茶	南瓜粥 人参のみそ汁/フルーツ	米・南瓜・玉葱 人参/りんご	ほうれん草粥 お茶	米・ほうれん草	
29	月	昭和の日 (休 園)					
30	火	国民の休日 (休 園)					

- ※ 主食の米は、微量栄養素(ビタミンB1・食物繊維・鉄など)をより多く摂取できるように、七分づき米を使用しています。
- ※ アレルギー児については除去食で対応しています。
- ※ 調味料は、出汁(昆布・鰹)砂糖・醤油・塩・片栗粉・味噌を使用しています。
- ※ 発達状況に応じて、食材の形状や味付けを変えています。
- ※ 延長保育には、赤ちゃんせんべい、フルーツなどの軽食を日替わりで提供しています。