

H29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	土	赤ちゃんせんべい お茶	ささみ粥 豆腐のみそ汁/フルーツ	米・鶏ささみ・玉葱・人参 豆腐/りんご	さつま芋粥 お茶	米・さつま芋
3	月	赤ちゃんせんべい お茶	おかゆ/鮭と野菜煮 じゃが芋煮 人参のみそ汁/フルーツ	米/鮭・玉葱・人参 じゃが芋 人参/りんご	南瓜粥 お茶	米・南瓜
4	火	南瓜のマッシュ お茶	おかゆ/鶏肉の煮物 さつま芋と人参煮 豆腐のみそ汁/フルーツ	米/鶏ささみ・ほうれん草 さつま芋・人参 豆腐/りんご	人参粥 お茶	米・人参
5	水	赤ちゃんせんべい お茶	おかゆ/豆腐の野菜あんかけ 南瓜煮 玉葱のみそ汁/フルーツ	米/豆腐・玉葱・人参 南瓜 玉葱/バナナ	芋粥 お茶	米・じゃが芋
6	木	りんご お茶	おかゆ/鮭の蒸し煮 じゃが芋と人参煮 大根のみそ汁/フルーツ	米/鮭・ほうれん草 じゃが芋・人参 大根/りんご	豆腐粥 お茶	米・豆腐
7	金	じゃが芋のマッシュ お茶	おかゆ/豆腐と野菜煮 さつま芋煮 南瓜のみそ汁/フルーツ	米/豆腐・ブロッコリー・人参 さつま芋・玉葱 南瓜/りんご	野菜粥 お茶	米・玉葱・人参
8	土	第34回 入園・進級式(9:00~11:30) 軽食(さつま芋粥・お茶)を用意しています。				
10	月	赤ちゃんせんべい お茶	おかゆ/肉じゃが風 小松菜と人参煮 南瓜のみそ汁/フルーツ	米/鶏ささみ・じゃが芋・玉葱・人参 小松菜・人参 南瓜/りんご	さつま芋粥 お茶	米・さつま芋
11	火	さつま芋のマッシュ お茶	おかゆ/鮭と野菜煮 じゃが芋煮 玉葱のみそ汁/フルーツ	米/鮭・玉葱・人参 じゃが芋 玉葱/りんご	南瓜粥 お茶	米・南瓜
12	水	りんご お茶	おかゆ/豆腐と野菜煮 南瓜の煮物 キャベツのみそ汁/フルーツ	米/豆腐・ほうれん草・人参・玉葱 南瓜 キャベツ/バナナ	野菜粥 お茶	米・玉葱・人参
13	木	赤ちゃんせんべい お茶	おかゆ/鶏肉と野菜の蒸し煮 さつま芋煮 人参のみそ汁/フルーツ	米/鶏ささみ・ブロッコリー・人参 さつま芋 人参/りんご	豆腐粥 お茶	米・豆腐
14	金	南瓜のマッシュ お茶	おかゆ/鮭とじゃが芋煮 小松菜と人参のやわらか煮 玉葱のみそ汁/フルーツ	米/鮭・じゃが芋 小松菜・人参 玉葱/りんご	人参粥 お茶	米・人参
15	土	赤ちゃんせんべい お茶	ささみ粥 豆腐のみそ汁/フルーツ	米・鶏ささみ・人参 豆腐/りんご	南瓜粥 お茶	米・南瓜
17	月	赤ちゃんせんべい お茶	おかゆ/鶏肉と野菜煮 大根とブロッコリー煮 人参のみそ汁/フルーツ	米/鶏ささみ・じゃが芋・玉葱 大根・ブロッコリー 人参/りんご	芋粥 お茶	米・じゃが芋
18	火	じゃが芋のマッシュ お茶	おかゆ/鮭の蒸し煮 小松菜と人参煮 大根のみそ汁/フルーツ	米/鮭・さつま芋 小松菜・人参 大根/りんご	野菜粥 お茶	米・玉葱・人参
19	水	赤ちゃんせんべい お茶	おかゆ/豆腐の野菜あんかけ じゃが芋煮 キャベツのみそ汁/フルーツ	米/豆腐・ほうれん草・人参 じゃが芋・玉葱 キャベツ/バナナ	人参粥 お茶	米・人参
20	木	バナナ お茶	おかゆ/鶏肉の煮物 さつま芋の煮物 玉葱のみそ汁/フルーツ	米/鶏ささみ・大根・人参 さつま芋 玉葱/りんご	南瓜粥 お茶	米・南瓜
21	金	赤ちゃんせんべい お茶	おかゆ/カレーと野菜煮 南瓜の煮物 豆腐のみそ汁/フルーツ	米/カラスガレイ・ブロッコリー・人参 南瓜 豆腐/りんご	さつま芋粥 お茶	米・さつま芋
22	土	赤ちゃんせんべい お茶	おじゃ じゃが芋のみそ汁/フルーツ	米・鶏ささみ・玉葱・人参・ほうれん草 じゃが芋/りんご	人参粥 お茶	米・人参
24	月	赤ちゃんせんべい お茶	おかゆ/豆腐と野菜煮 さつま芋の煮物 玉葱のみそ汁/フルーツ	米/豆腐・ほうれん草・キャベツ・人参 さつま芋 玉葱/りんご	南瓜粥 お茶	米・南瓜
25	火	さつま芋のマッシュ お茶	おかゆ/鮭の蒸し煮 大根と人参煮 豆腐のみそ汁/フルーツ	米/鮭・玉葱・人参・小松菜 大根・人参 豆腐/りんご	芋粥 お茶	米・じゃが芋
26	水	りんご お茶	おかゆ/鶏肉とキャベツ煮 じゃが芋煮 人参のみそ汁/フルーツ	米/鶏ささみ・キャベツ じゃが芋・玉葱 人参/バナナ	さつま芋粥 お茶	米・さつま芋
27	木	赤ちゃんせんべい お茶	おかゆ/豆腐の野菜あんかけ 南瓜の煮物 さつま芋のみそ汁/フルーツ	米/豆腐・キャベツ・人参 南瓜・ブロッコリー さつま芋/りんご	人参粥 お茶	米・人参
28	金	赤ちゃんせんべい お茶	おかゆ/鶏肉とじゃが芋の煮物 小松菜と人参煮 豆腐のみそ汁/フルーツ	米/鶏ささみ・じゃが芋・玉葱 小松菜・人参 豆腐/りんご	野菜粥 お茶	米・玉葱・人参
29	土	休 園 (昭和の日)				

※ 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、五分づき米を使用しています。
 ※ アレルギー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。