

H30年 4月の献立

離乳食

あゆみ幼稚園

日	曜日	朝のおやつ	お昼の献立	材料名	3時のおやつ	材料名
		(乳児)				
2	月	赤ちゃんせんべい お茶	おかゆ/鮭の煮付け ほうれん草と玉葱煮 じゃが芋のみそ汁/フルーツ	米/鮭 ほうれん草・玉葱・人参 じゃが芋/りんご	おかゆ お茶	米
3	火	紫芋チップ お茶	おかゆ/鶏肉の煮物 さつまいと人参煮 白菜のみそ汁/フルーツ	米/鶏肉・玉葱・人参 さつまい・人参 白菜/りんご	おかゆ お茶	米
4	水	りんご お茶	おかゆ/豆腐のそぼろあんかけ 小松菜の煮浸し 大根のみそ汁/フルーツ	米/豆腐・豚ミンチ 小松菜・白菜・人参 大根/バナナ	人参粥 お茶	米・人参
5	木	赤ちゃんせんべい お茶	おかゆ/鮭の蒸し煮 大根の煮物 キャベツのみそ汁/フルーツ	米/鮭・小松菜 大根・人参・玉葱 キャベツ/りんご	豆腐粥 お茶	米・豆腐
6	金	紫芋チップ お茶	おかゆ/豚肉と野菜煮 さつまい煮 人参のみそ汁/フルーツ	米/豚肉・ほうれん草・玉葱 さつまい 人参/バナナ	南瓜粥 お茶	米・南瓜
7	土	第35回 入園・進級式(9:00~11:30) 軽食(おかゆ・お茶)を用意しています。				
9	月	赤ちゃんせんべい お茶	おかゆ/鮭の野菜あんかけ 南瓜の煮物 玉葱のみそ汁/フルーツ	米/鮭・ほうれん草・人参 南瓜 玉葱/りんご	芋粥 お茶	米・じゃが芋
10	火	紫芋チップ お茶	おかゆ/じゃが芋のそぼろ煮 ブロッコリーの柔らか煮 人参のみそ汁/フルーツ	米/じゃが芋・豚ミンチ ブロッコリー・人参・玉葱 人参/りんご	南瓜粥 お茶	米・南瓜
11	水	バナナ お茶	おかゆ/豚肉と豆腐の煮物 さつまい煮 キャベツのみそ汁/フルーツ	米/豚肉・豆腐・白菜・人参・玉葱 さつまい キャベツ/バナナ	ブロッコリー粥 お茶	米・ブロッコリー
12	木	赤ちゃんせんべい お茶	おかゆ/鮭と野菜煮 ブロッコリーとじゃが芋煮 豆腐のみそ汁/フルーツ	米/鮭・玉葱・人参 ブロッコリー・じゃが芋 豆腐/りんご	人参粥 お茶	米・人参
13	金	紫芋チップ お茶	おかゆ/鶏じゃが 白菜の煮浸し 玉葱のみそ汁/フルーツ	米/鶏肉・じゃが芋・人参・玉葱 白菜・人参 玉葱/バナナ	豆腐粥 お茶	米・豆腐
14	土	赤ちゃんせんべい お茶	鶏肉と野菜粥 玉葱のみそ汁/フルーツ	米・鶏肉・ほうれん草・人参 玉葱/りんご	芋粥 お茶	米・じゃが芋
16	月	紫芋チップ お茶	おかゆ/鮭の蒸し煮 じゃが芋と人参の煮物 人参のみそ汁/フルーツ	米/鮭・玉葱・ほうれん草 じゃが芋・人参 人参/りんご	さつまい粥 お茶	米・さつまい
17	火	りんご お茶	おかゆ/鶏肉の煮物 ほうれん草と白菜の煮浸し さつまいのみそ汁/フルーツ	米/鶏肉・玉葱 ほうれん草・白菜・人参 さつまい/りんご	大根粥 お茶	米・大根
18	水	赤ちゃんせんべい お茶	おかゆ/鯛の煮付け じゃが芋煮 小松菜のみそ汁/フルーツ	米/鯛・玉葱 じゃが芋・人参 小松菜/バナナ	南瓜粥 お茶	米・南瓜
19	木	紫芋チップ お茶	おかゆ/豆腐のそぼろ煮 ほうれん草の煮浸し じゃが芋のみそ汁/フルーツ	米/豆腐・豚ミンチ ほうれん草・玉葱・人参 じゃが芋/りんご	小松菜粥 お茶	米・小松菜
20	金	赤ちゃんせんべい お茶	おかゆ/鶏肉と野菜煮 南瓜煮 豆腐のみそ汁/フルーツ	米/鶏肉・ブロッコリー・人参 南瓜 豆腐/バナナ	野菜粥 お茶	米・玉葱・人参
21	土	紫芋チップ お茶	ささみ粥 白菜のみそ汁/フルーツ	米・鶏ささみ・玉葱・人参 白菜/りんご	さつまい粥 お茶	米・さつまい
23	月	赤ちゃんせんべい お茶	おかゆ/豚肉とさつまい煮 小松菜と人参煮 玉葱のみそ汁/フルーツ	米/豚肉・さつまい 小松菜・人参 玉葱/りんご	大根粥 お茶	米・大根
24	火	紫芋チップ お茶	おかゆ/鶏肉の野菜あんかけ キャベツの煮浸し じゃが芋のみそ汁/フルーツ	米/鶏肉・ブロッコリー・玉葱 キャベツ・人参 じゃが芋/りんご	野菜粥 お茶	米・玉葱・人参
25	水	りんご お茶	おかゆ/鯛と野菜煮 さつまいの煮物 ほうれん草のみそ汁/フルーツ	米/鯛・玉葱・人参 さつまい ほうれん草/バナナ	ブロッコリー粥 お茶	米・ブロッコリー
26	木	赤ちゃんせんべい お茶	おかゆ/肉団子のあんかけ じゃが芋と小松菜煮 玉葱のみそ汁/フルーツ	米/豚ミンチ じゃが芋・小松菜・人参 玉葱/りんご	ほうれん草粥 お茶	米・ほうれん草
27	金	紫芋チップ お茶	おかゆ/鶏肉とじゃが芋の煮物 ほうれん草と人参煮 キャベツのみそ汁/フルーツ	米/鶏肉・じゃが芋・玉葱 ほうれん草・人参 キャベツ/バナナ	さつまい粥 お茶	米・さつまい
28	土	赤ちゃんせんべい お茶	豆腐粥 大根のみそ汁/フルーツ	米・豆腐・玉葱・人参・小松菜 大根/りんご	野菜粥	米・玉葱・人参
30	月	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、七分つ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。
- ※ 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。