



4月離乳食献立表(中期・後期)



2023年

社会福祉法人 明秀福祉会
さつき認定こども園

日	曜日	昼	おやつ	血や肉、骨をつくる(あか)	体の調子をとのえる(きいろ)	力や熱となる(みどり)
1	土	7分粥、豆腐と人参のとうとう煮、野菜スープ	13時降園	絹ごし豆腐	7分粥	人参、たまねぎ、ほうれんそう
3	月	7分粥、鶏とじゃが玉のやわらか煮、野菜スープ、くだもの	キャベツの豆乳おじや	鶏ひき肉	7分粥、じゃがいも、片栗粉	たまねぎ、人参、ほうれんそう、たんかん
4	火	7分粥、白身魚と野菜のあん煮、野菜スープ、バナナ	芋粥	白身魚	7分粥、片栗粉	いんげん、人参、小松菜、バナナ
5	水	7分粥、ささみと野菜のトマト煮、豆乳スープ、りんご煮	レタスのおかか粥	鶏ささ身(挽肉)、調製豆乳	7分粥	人参、ピーマン、ホールトマト缶、ブロッコリー、たまねぎ、りんご
6	木	7分粥、豆腐と人参のやわらか煮、小松菜のスープ、バナナ	鶏ひき肉と野菜のマカロニ煮	木綿豆腐	7分粥	人参、小松菜、バナナ
7	金	7分粥、ささみと野菜のくたくた煮、大根スープ、りんご煮	ツナときゅうりのおじや	鶏ささみ	7分粥、片栗粉	人参、たまねぎ、ほうれんそう、葉先、大根、りんご
8	土	しらすと野菜の煮込みうどん、オレンジ	かぼちゃ粥	しらす	ゆでうどん、片栗粉	人参、たまねぎ、チンゲンサイ、オレンジ
10	月	7分粥、鮭のクリーム煮、アーサ汁、バナナ	麩と野菜のおじや	鮭、無調整豆乳、沖縄豆腐	7分粥、片栗粉	チンゲンサイ、たまねぎ、コーン缶、あおさ、バナナ
11	火	7分粥、豆腐のひき肉野菜あんかけ、野菜スープ、バナナヨーグルト	しらすとじゃが芋の磯風味おじや	絹ごし豆腐、鶏ささ身(挽肉)、大豆水煮缶、ヨーグルト	7分粥、片栗粉	きゅうり、人参、キャベツ、たまねぎ、セロリ、ホールトマト缶、バナナ
12	水	鶏肉とほうれん草のあんかけ丼、里芋とわかめのスープ、りんご煮	ツナと人参の豆乳粥	鶏ささ身(挽肉)	7分粥、片栗粉、さといも	ほうれんそう葉先、カットワカメ、りんご
13	木	7分粥、白身魚クリームコーン煮、お麩と野菜のスープ、りんご煮	じゃがいも磯風味豆乳粥	白身魚	7分粥、片栗粉、麩	人参、クリームコーン缶、いんげん、たまねぎ、りんご
14	金	7分粥、白身魚のにんじん煮、ゆし豆腐、はっさく	ツナと大根のおじや	白身魚、ゆし豆腐	7分粥、片栗粉	人参、カットワカメ、はっさく
15	土	7分粥、ささみと野菜のくたくた煮、コーンとほうれん草のスープ	高野豆腐と人参のおじや	鶏ささみ、無調整豆乳	7分粥、片栗粉	人参、たまねぎ、黄パプリカ、クリームコーン缶、ほうれんそう
17	月	7分粥、豆腐と人参のとうとう煮、野菜スープ、オレンジ	麩と野菜のおじや	絹ごし豆腐	7分粥	人参、たまねぎ、ほうれんそう、オレンジ
18	火	7分粥、ささみと野菜のくたくた煮、じゃが芋とワカメのスープ、バナナ	納豆と青菜粥	鶏ささみ	7分粥、片栗粉、じゃがいも	人参、たまねぎ、ほうれんそう、葉先、カットワカメ、バナナ
19	水	7分粥、鶏とじゃが玉のやわらか煮、野菜スープ、オレンジ	しらすとさつま芋のおじや	鶏ひき肉	7分粥、じゃがいも、片栗粉	たまねぎ、人参、ほうれんそう、オレンジ
20	木	7分粥、白身魚と野菜のあん煮、野菜スープ、バナナ	じゃがいも豆乳粥	白身魚	7分粥、片栗粉	いんげん、人参、小松菜、バナナ
21	金	7分粥、ささみと野菜のトマト煮、豆乳スープ、りんご煮	しらすと野菜のおじや	鶏ささ身(挽肉)、調製豆乳	7分粥	人参、ピーマン、ホールトマト缶、ブロッコリー、たまねぎ、りんご
22	土	あんかけ野菜うどん、りんご煮	大豆とじゃが芋のおじや	鶏ひき肉	ゆでうどん、片栗粉	人参、もやし、たまねぎ、りんご
24	月	7分粥、豆腐と人参のやわらか煮、小松菜のスープ、バナナ	かぼちゃ粥	木綿豆腐	7分粥	人参、小松菜、バナナ
25	火	7分粥、ささみと野菜のくたくた煮、大根スープ、りんご煮	高野豆腐と野菜のおじや	鶏ささみ	7分粥、片栗粉	人参、たまねぎ、ほうれんそう、葉先、大根、りんご
26	水	7分粥、豆腐のひき肉野菜あんかけ、野菜スープ、バナナヨーグルト	納豆とじゃが芋の磯粥	絹ごし豆腐、鶏ささ身(挽肉)、大豆水煮缶、ヨーグルト	7分粥、片栗粉	きゅうり、人参、キャベツ、たまねぎ、セロリ、ホールトマト缶、バナナ
27	木	7分粥、鮭のクリーム煮、アーサ汁、バナナ	麩と野菜のおじや	鮭、無調整豆乳、沖縄豆腐	7分粥、片栗粉	チンゲンサイ、たまねぎ、コーン缶、あおさ、バナナ
28	金	鶏肉とほうれん草のあんかけ丼、里芋とわかめのスープ、りんご煮	しらす粥、すりおろしきゅうりとお麩のスープ	鶏ささ身(挽肉)	7分粥、片栗粉、さといも	ほうれんそう葉先、カットワカメ、りんご
29	土	昭和の日				

*献立は都合により変更することがあります

*基本的には中期：だし汁、後期だし汁と醤油で味付けをしています。

