

2024年 4月 離乳食献立表

法光院こども園

《中期》（しょうゆなし）

月	火	水	木	金	土
1・15	2・16・30	3・17	4・18	5・19	6・20
<ul style="list-style-type: none"> ・おかゆ ・すまし汁 ・じゃが芋煮 ・ブロッコリー煮 ・果物 	<ul style="list-style-type: none"> ・おかゆ ・すまし汁 ・人参柔らか煮 ・ほうれん草煮 ・果物 	<ul style="list-style-type: none"> ・おかゆ ・すまし汁 ・豆腐煮 ・トマト煮 ・果物 	<ul style="list-style-type: none"> ・おかゆ ・すまし汁 ・さつま芋煮 ・玉葱柔らか煮 ・果物 	<ul style="list-style-type: none"> ・おかゆ ・すまし汁 ・かぼちゃ煮 ・ブロッコリー煮 ・果物 	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜入りおかゆ ・果物
3時のおやつ					
8・22	9・23	10・24	11・25	12・26	13・27
<ul style="list-style-type: none"> ・おかゆ ・すまし汁 ・じゃが芋煮 ・人参柔らか煮 ・果物 	<ul style="list-style-type: none"> ・おかゆ ・すまし汁 ・豆腐煮 ・さつま芋煮 ・果物 	<ul style="list-style-type: none"> ・おかゆ ・すまし汁 ・ブロッコリー煮 ・人参柔らか煮 ・果物 	<ul style="list-style-type: none"> ・おかゆ ・すまし汁 ・ほうれん草煮 ・かぼちゃ煮 ・果物 	<ul style="list-style-type: none"> ・おかゆ ・すまし汁 ・さつま芋煮 ・玉葱柔らか煮 ・果物 	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜入りおかゆ ・果物
3時のおやつ					

《春の旬の食材》

アスパラガス、三つ葉、たけのこ、かれい、えんどう豆など、春野菜は食べるとほんのり苦みを感じるものが多くあります。それは、春に成長する野菜が虫から身を守るために苦みの成分を出すからです。アクが強く、苦手な子どももいますが、和え物や煮付けにして、食べやすいように工夫しています。



※こども園の行事・材料の都合などにより、献立を変更する場合があります。ご了承ください。

2024年 4月 離乳食献立表

法光院こども園

《後期》

月	火	水	木	金	土
1・15	2・16・30	3・17	4・18	5・19	6・20
<ul style="list-style-type: none"> ・鶏肉うどん ・赤魚西京焼 ・ひじき 含め煮 ・ブロッコリー煮 ・果物 	<ul style="list-style-type: none"> ・パン ・パンプキン スープ ・チキン照焼 ・人参 チャンプル ・三度豆煮 ・果物 	<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・ハヤシシチュー ・マカロニ サラダ ・チーズ ・果物 	<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・すまし汁 ・ます塩焼 ・千切大根煮 ・ほうれん草煮 ・果物 	<ul style="list-style-type: none"> ・豚肉うどん ・ささみほぐし煮 ・キャベツ コンソメ煮 ・かぼちゃ煮 ・果物 	<ul style="list-style-type: none"> ・きつねうどん ・果物
3時のおやつ					
青菜とじゃこのおにぎり	お菓子	ヨーグルト	バナナ	カルシウムトースト	お菓子
8・22	9・23	10・24	11・25	12・26	13・27
<ul style="list-style-type: none"> ・パン ・コーン スープ ・肉じゃが ・ブロッコリー サラダ ・果物 	<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・味噌汁 ・かれい煮付 ・三度豆煮 ・玉葱やわらか煮 ・果物 	<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・カレー シチュー ・人参スティック ・チーズ ・果物 	<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・わかめスープ ・納豆煮 ・ほうれん草煮 ・かぼちゃ煮 ・果物 	<ul style="list-style-type: none"> ・牛肉うどん ・鱈ほぐし煮 ・さつまいも煮 ・三度豆煮 ・果物 	<ul style="list-style-type: none"> ・肉うどん ・果物
3時のおやつ					
青りんごゼリー	お菓子	ヨーグルト	コンソメラスク	米粉蒸しパン	お菓子

《春の旬の食材》

アスパラガス、三つ葉、たけのこ、かれい、えんどう豆など、春野菜は食べるとほんのり苦みを感じるものが多くあります。それは、春に成長する野菜が虫から身を守るために苦みの成分を出すからです。アクが強く、苦手な子どももいますが、和え物や煮付けにして、食べやすいように工夫しています。



※こども園の行事・材料の都合などにより、献立を変更する場合があります。ご了承ください。

2024年 4月 離乳食献立表

法光院こども園

《完了》

月	火	水	木	金	土
1・15	2・16・30	3・17	4・18	5・19	6・20
<ul style="list-style-type: none"> ・鶏肉うどん ・赤魚西京焼 ・ひじき 含め煮 ・ブロッコリー煮 ・果物 	<ul style="list-style-type: none"> ・パン ・パンプキン スープ ・チキン照焼 ・人参 チャンプル ・アスパラ サラダ ・果物 	<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・ハヤシシチュー ・ウインナー ・マカロニ サラダ ・チーズ ・果物 	<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・味噌汁 ・ます塩焼 ・千切大根煮 ・ほうれん草煮 ・果物 	<ul style="list-style-type: none"> ・豚肉うどん ・鶏天 ・キャベツ コンソメ煮 ・南瓜サラダ ・果物 	<ul style="list-style-type: none"> ・きつねうどん ・果物
3時のおやつ					
青菜とじゃこのおにぎり	お菓子	ヨーグルト	バナナ	カルシウムトースト	お菓子
8・22	9・23	10・24	11・25	12・26	13・27
<ul style="list-style-type: none"> ・パン ・コーン スープ ・肉じゃが ・魚介 ナゲット ・ブロッコリー サラダ 	<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・味噌汁 ・かれい煮付 ・三度豆煮 ・豆乳がんも ・果物 	<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・カレー シチュー ・ちくわ煮 ・春雨サラダ ・チーズ ・果物 	<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・わかめスープ ・麻婆豆腐 ・しゅうまい ・ほうれん草 かつおあえ ・果物 	<ul style="list-style-type: none"> ・豚肉うどん ・さば照焼 ・れんこん金平 ・さつま芋煮 ・果物 	<ul style="list-style-type: none"> ・肉うどん ・果物
3時のおやつ					
青りんごゼリー	お菓子	フルーツヨーグルト	コンソメラスク	米粉蒸しパン	お菓子

《春の旬の食材》

アスパラガス、三つ葉、たけのこ、かれい、えんどう豆など、春野菜は食べるとほんのり苦みを感じるものが多くあります。それは、春に成長する野菜が虫から身を守るために苦みの成分を出すからです。アクが強く、苦手な子どももいますが、和え物や煮付けにして、食べやすいように工夫しています。



※こども園の行事・材料の都合などにより、献立を変更する場合があります。ご了承ください。

	(月) 1・15	(火) 2・16・30	(水) 3・17	(木) 4・18	(金) 5・19	(土) 6・20
献立と食材	・鶏肉うどん ゆでうどん 鶏肉 玉葱 人参 ジャガイモ みりん しょうゆ だし昆布 混合だし ・赤魚西京焼 ・ひじき含め煮 ひじき 油揚げ 人参 むぎ枝豆 かつおだし さとう しょうゆ ・チンゲン菜ごまあえ チンゲン菜 太もやし ボークハム すりごま さとう しょうゆ	・パン ・パンプキンスープ スープの素 牛乳 ・チキン照焼 ・人参チャンプル 人参 ツナフレーク ピーマン 塩 さとう しょうゆ 油 ・アスパラサラダ アスパラ お魚ソーセージ 和風ドレッシング	・ごはん ・ハヤシシチュー 牛肉 ジャガイモ 玉葱 人参 マッシュルーム ハヤシルウ ・ウィンナー ・マカロニサラダ きゅうり 人参 マカロニ ささみフレーク ごまドレッシング ・チーズ	・ごはん ・味噌汁 ちくわ 葱 豆腐 味噌 だし昆布 混合だし ・ます塩焼 ・千切り大根含め煮 千切り大根 人参 豚肉 絹さや かつおだし さとう しょうゆ ・小松菜塩昆布あえ 小松菜 人参 かにかま 塩昆布	・豚肉うどん ゆでうどん 豚肉 玉葱 人参 ジャガイモ みりん しょうゆ だし昆布 混合だし ・鶏天 鶏天 油 ・キャベツコンソメ煮 キャベツ 玉葱 人参 ツナフレーク コンソメ さとう しょうゆ ・かぼちゃサラダ 南瓜 ミックスベジタブル マヨネーズ	・きつねうどん 冷凍うどん 油揚げ 人参 かつおだし さとう しょうゆ 葱
おやつ	・牛乳 ・青菜とじゃこのおにぎり (米 小松菜 ちりめんじゃこ いりごま 塩)	・牛乳 ・お菓子	・牛乳 ・フルーチェ (フルーチェ 牛乳)	・牛乳 ・バナナ	・牛乳 ・カルシウムトースト (食パン マーガリン 粉チーズ いりごま 青のり)	・お菓子
延長保育	バナナ	バームクーヘン	ドーナツ	パン	お菓子	
	(月) 8・22	(火) 9・23	(水) 10・24	(木) 11・25	(金) 12・26	(土) 13・27
献立と食	・パン ・コーンスープ スープの素 牛乳 ・肉じゃが 牛肉 ジャガイモ 玉葱 人参 三度豆 かつおだし さとう しょうゆ ・魚介ナゲット ・ブロッコリーサラダ ブロッコリー カリフラワー 人参 青じそドレッシング	・ごはん ・味噌汁 えのき 油揚げ 人参 味噌 だし昆布 混合だし ・かれい煮つけ ・青菜煮浸し 小松菜 豚肉 人参 しめじ かつおだし さとう しょうゆ ・豆乳がんも 豆乳がんも かつおだし さとう しょうゆ	・ごはん ・カレーシチュー 鶏肉 ジャガイモ 玉葱 人参 グリーンピース カレールウ ・ちくわ煮 ちくわ かつおだし さとう しょうゆ ・春雨サラダ 春雨 きゅうり むぎえび 人参 甘酢ドレッシング ・チーズ	・ごはん ・わかめスープ わかめ 玉葱 人参 鶏がらスープ ・麻婆豆腐 合挽きミンチ 人参 筍 みそ にんにく 生姜 さとう しょうゆ 片栗粉 葱 豆腐 ・五種の野菜入り 肉しゅうまい ・ほうれん草かつおあえ ほうれん草 しめじ 花かつお しょうゆ	・牛肉うどん ゆでうどん 牛肉 玉葱 人参 ジャガイモ みりん しょうゆ だし昆布 混合だし ・さば照焼 ・れんこん金平 れんこん 大豆ミート ピーマン さとう しょうゆ 油 ・三度豆ゆかりあえ 三度豆 人参 ゆかり	・肉うどん 冷凍うどん 牛肉 赤かまぼこ 人参 葱 かつおだし さとう しょうゆ
おやつ	・牛乳 青りんごゼリー (青りんごゼリーの素)	・牛乳 ・お菓子	・牛乳 ・フルーツヨーグルト (ヨーグルト みかん缶 バナナ)	・牛乳 ・コンソメラスク (食パン コンソメ 油)	・牛乳 ・米粉蒸しパン (米粉 豆乳 さとう 油 ベー キングパウダー)	・お菓子
延長保育	ドーナツ	バナナ	パン	カステラ	お菓子	

《春の旬の食材》

アスパラガス、三つ葉、たけのこ、かれい、えんどう豆など、春野菜は食べるとほんのり苦みを感じるものが多くあります。それは、春に成長する野菜が虫から身を守るために苦みの成分を出すからです。アクが強く、苦手な子どももいますが、和え物や煮付けにして食べやすいように工夫しています。

