

令和6年4月 離乳食献立表

(週2回手作りおやつ献立)
認定こども園 羊丘緑保育園

日	曜日	離乳初期 (生後5~6か月頃)	離乳中期 (生後7~8か月頃)	離乳後期(生後9~11か月頃) (午前)	離乳後期(生後9~11か月頃) (午後)
2	16 月	つぶし粥 スープ キャベツ煮つぶし 人参煮つぶし	粥 スープ 豆腐キャベツあんかけ煮 人参スティック煮	軟飯 味噌汁(伊ガリ菜・I片) ずき焼き風煮 キャベツとコーンの炒め 果物	軟飯 スープ(キャベツ) 豚肉チンゲン菜玉葱煮 果物
1	15 火	つぶし粥 スープ 小松菜煮つぶし 大根煮つぶし	粥 スープ 鶏挽肉小松菜あんかけ煮※ 大根スティック煮	軟飯 味噌汁(大根・麩) 鶏肉のから揚げ湯通し 小松菜えのき和え 果物	軟飯 スープ(小松菜) 鶏肉大根あんかけ煮 果物
3	17 水	つぶし粥 スープ たら煮つぶし 人参煮つぶし	粥 スープ たら小松菜あんかけ煮 人参スティック煮	軟飯 味噌汁(小松菜・舞茸) たらの磯辺焼き 人参の豚そぼろ煮 果物	軟飯 スープ(人参) 豚挽肉小松菜炒め煮 果物
4	18 木	つぶし粥 スープ キャベツ煮つぶし ほうれん草煮つぶし	粥 スープ 鶏挽肉キャベツあんかけ煮※ 果物	軟飯 豆乳味噌汁(キャベツ・ツメ) 鶏肉のチヂミ焼き ほうれん草のソテー 果物	軟飯 スープ(ほうれん草) 鶏肉キャベツしめじあんかけ煮 果物
5	19 金	つぶし粥 スープ 小松菜煮つぶし じゃが芋煮つぶし	粥 スープ 豚挽肉小松菜あんかけ煮※ じゃが芋スティック煮	軟飯 ポークシチュー☆ 3色和え 果物	軟飯 スープ(小松菜) 豚肉玉葱人参炒め煮 果物
6	20 土	つぶし粥 スープ 玉葱煮つぶし	粥 スープ 豚挽肉玉葱あんかけ煮※ ブロッコリー煮	醤油うどん※ ブロッコリーツナ和え 果物	バターロール※ 豆乳※ 果物
8	22 月	つぶし粥 スープ 伊ガリ菜煮つぶし 人参煮つぶし	粥 スープ 豚挽肉チンゲン菜あんかけ煮※ 人参スティック煮	軟飯 味噌汁(伊ガリ菜・功片) 豚肉の香味焼き 人参スティック煮 果物	軟飯 スープ(人参) 豚肉チンゲン菜あんかけ煮 果物
12	26 火	パン粥※ スープ 玉葱煮つぶし さつま芋煮つぶし	パン粥※ スープ ほっけ玉葱あんかけ煮 さつま芋スティック煮	バターロール 米粉のコーンポタージュ ほっけのムニエル風 さつま芋グラッセ風 果物	雑炊(ほっけ・さつま芋・玉葱) 小松菜炒め煮 果物
10	24 水	つぶし粥 スープ 小松菜煮つぶし ブロッコリー煮つぶし	粥 スープ 納豆小松菜あんかけ煮 ブロッコリー煮	軟飯 味噌汁(小松菜・麩) 納豆かき揚げ湯通し ブロッコリー生姜和え 果物	トースト※ スープ(ブロッコリー) 豚肉小松菜玉葱あんかけ煮 果物
11	25 木	つぶし粥 スープ 玉葱煮つぶし 人参煮つぶし	粥 スープ 豚挽肉玉葱あんかけ煮 人参スティック煮	軟飯 味噌汁(芋・7片) 豆腐ハンバーグ☆ ごま人参 果物	軟飯 スープ(人参) 豚挽肉玉葱じゃが芋煮 果物
9	23 金	つぶし粥 スープ ほうれん草煮つぶし 人参煮つぶし	粥 スープ 鮭ほうれん草あんかけ煮 人参スティック煮	軟飯 味噌汁(人参) 鮭フライ湯通し ほうれん草中華和え 果物	軟飯 スープ(ほうれん草) 鮭人参あんかけ煮 果物
13	27 土	つぶし粥 スープ じゃが芋煮つぶし	粥 スープ 鶏挽肉ほうれん草あんかけ煮※ じゃが芋スティック煮	味噌うどん(油揚げ抜き) 青のりポテト 果物	バターロール※ 豆乳※ 果物
30	火	つぶし粥 スープ 伊ガリ芋煮つぶし 大根煮つぶし	粥 スープ 鶏挽肉伊ガリ芋あんかけ煮※ 大根スティック煮	軟飯 味噌汁(伊ガリ芋・長葱) 鶏肉のソテー☆ 大根とコーンのソテー 果物	軟飯 スープ(大根) 鶏肉伊ガリ芋あんかけ煮 果物

☆毎月1日は野菜の日、4日は栄養の日、19日は食育の日です。