



令和6年 離乳食だより 4月号



一人一人の成長に合わせて、素材の味を生かした離乳食を提供します。 菜園で収穫したお野菜を積極的に使い、子ども達の成長につなげていきます。

日	曜	主食	給食
1	月	お粥	・豆腐の中華あんかけ ・玉ねぎのスープ ・春雨サラダ おやつ 野菜クッキー
2	火	お粥	・肉じゃが ・小松菜の和え物 ・麩のみそ汁
3	水	お粥	・コーンの焼きコロケ ・キャベツのミルクスープ おやつ 人参ケーキ
4	木	お粥	・魚の煮物 ・さつま芋の甘煮 ・玉ねぎのみそ汁
5	金	パン 粥	・鶏肉と野菜のトマト煮 ・オニオンスープ おやつ バナナ
8	月	お粥	・春の三食丼 ・キャベツのマリネ ・手毬麩のお吸い物 おやつ 小松菜のお焼き
9	火	お粥	・鶏の甘辛煮 ・豆腐のみそ汁 ・シーザーサラダ
10	水	お粥	・魚の西京焼き ・かきたま汁 ・ひじきの炒り煮 おやつ 煮りんご

日	曜	主食	給食
11	木	パン 粥	・鶏の照り焼き ・春野菜のスープ
12	金	お粥	・肉団子のもち米蒸し ・大根とわかめのスープ ・小松菜のお浸し おやつ フレンチトースト
15	月	お粥	・豆腐の野菜あんかけ ・ブロッコリーのナムル ・春雨スープ おやつ 野菜蒸しパン
16	火	お粥	・五目うどん ・きゅうりの和え物
17	水	～誕生会～	
18	木	パン 粥	・野菜たっぷりチャウダー ・キャベツのコールスロー サラダ
19	金	お粥	・ポテトミートローフ ・コーンスープ ・ブロッコリーのサラダ おやつ マカロニきな粉
22	月	お粥	・鶏の野菜あんかけ ・豆腐の味噌汁 ・きゅうりの和え物 おやつ ホットケーキ
23	火	お粥	・じゃが芋のグラタン ・キャベツのサラダ ・キャロットスープ

日	曜	主食	給食
24	水	お粥	・豆腐のそぼろあんかけ ・具だくさん味噌汁 ・かぼちゃの煮物 おやつ 野菜クッキー
25	木	お粥	・魚の煮物 ・じゃが芋の味噌汁 ・切り干し大根の炒り煮
26	金	パン 粥	・春キャベツたっぷりミネ ストローネ ・スパゲティサラダ おやつ バナナ
29	月	(祝) 昭和の日	
30	火	お粥	・鶏の甘辛煮 ・野菜の洋風スープ ・粉ふき芋

- ・食材の大きさ柔らかさ、味付けは成長期により変わります。
- ・10時のおやつがあります。(麦茶・お菓子)
- ・献立は行事や材料の調達により変更になる事があります。
- ・火、木、土曜はお菓子、その他の曜日は手作りおやつを提供します。
- ・お菓子は、クッキー、ビスケット、ボーロ・乳児用せんべいなどを提供します。
- ・すべての料理は加熱調理して提供しています。
- ・詳しい材料は『4月の献立表』をご参照ください。