

4月 献立表 離乳食

2022年 4月

愛児舎

日付	献立名		食材名			
	昼食	おやつ (○朝おやつ◎昼おやつ)	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	エネルギーになるもの	その他
1 15 金	パン(パン粥) クリームシチュー 花野菜の和え物	◎もみじおじや	鶏もも肉、牛乳	たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、カリフラワー、まこんぶ	食パン、じゃがいも、薄力粉、食塩不使用バター、すりごま、上白糖、うるち米	水、コンソメ、こいくちしょうゆ
2 16 30 土	お子様スパゲティ きゅうりとささみのごまサラダ わかめスープ(コーン)	◎わかめおじや	ツナ缶、鶏ささみ	たまねぎ、こまつな、ホールトマト缶、きゅうり、乾燥わかめ、にんじん、コーン缶、長ねぎ	スパゲティ、炒め油、サラダ油、上白糖、すりごま、うるち米	トマトケチャップ、食塩、料理酒、こいくちしょうゆ、水、中華だし、炊き込みわかめ
4 18 月	ふわふわオムライス フルーツサラダ スープ	◎チーズリゾット	鶏ひき肉、粉チーズ、牛乳	たまねぎ、にんじん、キャベツ、きゅうり、みかん缶、えのきたけ、さやいんげん	うるち米、サラダ油、炒め油	コンソメ、食塩、水、トマトケチャップ、ふわふわエッグ、米酢、精製塩
5 19 火	軟飯(粥) 肉じゃが はるさめサラダ(キャベツ) みそ汁(もやし・だいこん)	◎バナナケーキ	豚ひき肉、卵、牛乳	にんじん、たまねぎ、きゅうり、キャベツ、だいずもやし、だいこん、カットわかめ、バナナ	うるち米、じゃがいも、上白糖、はるさめ、ごま油、ホットケーキミックス、サラダ油	こいくちしょうゆ、かつお・昆布だし、米みそ
6 20 水	軟飯(粥) 赤魚の煮付け キャベツとえのきの和え物 五目みそ汁(さつま芋)	◎にゅうめん	あこうだい	こまつな、キャベツ、にんじん、えのきたけ、だいこん、はくさい、長ねぎ、カットわかめ	うるち米、上白糖、さつまいも、そうめん	こいくちしょうゆ、料理酒、水、かつお・昆布だし、米みそ、食塩
7 21 木	あんかけうどん さつまいも茶巾 バナナ(45g)	◎おじや(きなこ・黒ごま)	豚かたロース、きな粉	キャベツ、たまねぎ、だいずもやし、にんじん、バナナ	うどん、ごま油、かたくり粉、さつまいも、うるち米、上白糖、すりごま	中華だし、こいくちしょうゆ、食塩、水
8 22 金	パン(パン粥) ハンバーグ 付け合わせ:人参甘煮 野菜スープ(キャベツ)	◎もみじおじや	牛ひき肉、豚ひき肉、牛乳、卵	たまねぎ、にんじん、キャベツ、えのきたけ、まこんぶ	食パン、パン粉、上白糖、うるち米	食塩、水、コンソメ、こいくちしょうゆ
9 23 土	豚バラと白菜のあんかけ丼 キャベツと人参のごま和え みそ汁(かぼちゃ・ねぎ)	◎フルーツヨーグルト	豚ばら肉、プレーンヨーグルト	はくさい、こねぎ、キャベツ、にんじん、かぼちゃ、長ねぎ、みかん缶、バナナ	うるち米、かたくり粉、ごま油、上白糖、すりごま	水、料理酒、中華だし、こいくちしょうゆ、かつお・昆布だし、米みそ
11 25 月	軟飯(粥) 擬製豆腐 アスパラガスの春色サラダ スープ	◎きな粉サンド	木綿豆腐、卵、鶏ひき肉、ツナ缶、きな粉	干しひじき、にんじん、アスパラガス、たまねぎ、コーン缶、えのきたけ	うるち米、上白糖、サラダ油、じゃがいも、食パン	こいくちしょうゆ、食塩、フレンドレッシング、水、コンソメ
12 26 火	五色野菜のそぼろ丼 かぼちゃの含め煮 豆腐みそ汁(わかめ) バナナ(45g)	◎ビーフ汁	豚ひき肉、木綿豆腐	たまねぎ、にんじん、キャベツ、さやえんどう、コーン缶、かぼちゃ、カットわかめ、長ねぎ、バナナ、干しいたけ、青ピーマン	うるち米、上白糖、炒め油、ビーフ汁、ごま油	水、こいくちしょうゆ、かつお・昆布だし、米みそ、コンソメ、料理酒
13 27 水	軟飯(粥) 鮭の塩焼き あんかけ豆腐 みそ汁	◎しらすおじや	さけ、おかか、木綿豆腐、釜揚げしらす	はくさい、にんじん、だいこん、こねぎ、長ねぎ	うるち米	食塩、料理酒、こいくちしょうゆ、かつお・昆布だし、本みりん、米みそ
14 28 木	軟飯(粥) 鶏肉ハンバーグ きゅうりとささみのごまサラダ ワンタンスープ	◎マカロニきな粉	鶏ひき肉、鶏ささみ、豚ひき肉、きな粉	きゅうり、だいずもやし、にんじん、にら	うるち米、かたくり粉、炒め油、サラダ油、上白糖、すりごま、ぎょうざの皮、ごま油、マカロニ	食塩、料理酒、こいくちしょうゆ、中華だし、水、精製塩