

令和 6年 4月離乳食献立表 No. 1

日付		曜	初期	
1	15	月	①粥ペースト ③じゃが芋のマッシュ	②人参のポタージュ ③キャベツのマッシュ
2	16/30	火	①粥ペースト ③人参のマッシュ	②小松菜のポタージュ ③玉ねぎのマッシュ
3	17	水	①粥ペースト ③さつまい芋のマッシュ	②キャベツのポタージュ ③南瓜のマッシュ
4	18	木	①粥ペースト ③人参のマッシュ	②ほうれん草のポタージュ ③玉ねぎのマッシュ
5	19	金	①粥ペースト ③キャベツのマッシュ	②じゃが芋のポタージュ ③南瓜のマッシュ
6	20	土	①粥ペースト ③大根のマッシュ	②小松菜のポタージュ ③人参のマッシュ
8	22	月	①粥ペースト ③ほうれん草のマッシュ	②玉ねぎのポタージュ ③南瓜のマッシュ
9	23	火	①粥ペースト ③小松菜のマッシュ	②人参のポタージュ ③大根のマッシュ
10	24	水	①粥ペースト ③人参のマッシュ	②キャベツのポタージュ ③じゃが芋のマッシュ
11	25	木	①粥ペースト ③大根のマッシュ	②ほうれん草のポタージュ ③南瓜のマッシュ
12	26	金	①粥ペースト ③玉ねぎのマッシュ	②人参のポタージュ ③小松菜のマッシュ
13	27	土	①粥ペースト ③人参のマッシュ	②さつまい芋のポタージュ ③キャベツのマッシュ

☆材料の都合により献立を変更することがあります

令和6年4月 離乳 午前食献立表 No. 2

日付		曜	中期前半	中期後半
1	15	月	①にゅうめん（白菜・小松菜） ③たらのみそ煮 ④トマトと玉ねぎ煮	①にゅうめん（白菜・小松菜） ③たらのみそ煮 ④トマトと玉ねぎ煮
2	16/30	火	①7倍粥 ②もやしのスープ ③鶏ひき肉と小松菜煮 ④南瓜煮	①5倍粥 ②もやしのスープ ③鶏ひき肉と小松菜煮 ④南瓜煮
3	17	水	①7倍粥 ②豆腐のみそ汁 ③ほうれん草としらす煮 ④もやしと人参煮	①5倍粥 ②豆腐のみそ汁 ③ほうれん草としらす煮 ④もやしと人参煮
4	18	木	①7倍粥 ②大根のみそ汁 ③鶏ひき肉と人参煮 ④ほうれん草と玉ねぎ煮	①5倍粥 ②大根のみそ汁 ③鶏ひき肉と人参煮 ④ほうれん草と玉ねぎ煮
5	19	金	①7倍粥 ②じゃが芋のみそ汁 ③豆腐とキャベツ煮 ④南瓜煮	①5倍粥 ②じゃが芋のみそ汁 ③豆腐とキャベツ煮 ④南瓜煮
6	20	土	①7倍粥 ②さつま芋のスープ ③大根の鶏そぼろあん ④白菜と人参煮	①5倍粥 ②さつま芋のスープ ③大根の鶏そぼろあん ④白菜と人参煮
8	22	月	①7倍粥 ②そうめんのみそ汁 ③カレイの背のり煮 ④キャベツと人参煮	①5倍粥 ②そうめんのみそ汁 ③カレイの背のり煮 ④キャベツと人参煮
9	23	火	①7倍粥 ②キャベツのスープ ③たらと人参煮 ④じゃが芋煮	①5倍粥 ②キャベツのスープ ③たらと人参煮 ④じゃが芋煮
10	24	水	①7倍粥 ②玉ねぎのみそ汁 ③鮎とほうれん草のあんかけ ④南瓜煮	①5倍粥 ②玉ねぎのみそ汁 ③鮎とほうれん草のあんかけ ④南瓜煮
11	25	木	①7倍粥 ②トマトのみそ汁 ③鶏ささ身とキャベツ煮 ④きゅうりと人参煮	①5倍粥 ②もやしのみそ汁 ③鶏ささ身とキャベツ煮 ④きゅうりと人参煮
12	26	金	煮込みうどん（キャベツ・人参） ③カレイと小松菜煮 ④さつま芋煮	煮込みうどん（キャベツ・人参） ③カレイと小松菜煮 ④さつま芋煮
13	27	土	①7倍粥 ②豆腐のスープ ③鶏ささみと白菜煮 ④人参とほうれん草煮	①5倍粥 ②豆腐のスープ ③鶏ささみと白菜煮 ④人参とほうれん草煮

☆材料の都合により献立を変更することがあります

令和6年4月離乳 午後食献立表 No. 3

日付		曜	中期前半	中期後半
1	15	月	①7倍粥 ②キャベツのスープ ③豆腐とひじき煮 ④じゃが芋と人参煮	①5倍粥 ②キャベツのスープ ③豆腐とひじき煮 ④じゃが芋と人参煮
2	16/30	火	①7倍粥 ②ほうれん草のみそ汁 ③カレーと玉ねぎ煮 ④きゅうりと人参煮	①5倍粥 ②ほうれん草のみそ汁 ③カレーと玉ねぎ煮 ④きゅうりと人参煮
3	17	水	①7倍粥 ②人参のスープ ③鶏ささ身の青のり煮 ④じゃが芋煮	①5倍粥 ②人参のスープ ③鶏ささ身の青のり煮 ④じゃが芋煮
4	18	木	①煮込みうどん (小松菜・玉ねぎ) ③たらとじゃが芋煮 ④きゅうりと人参煮	①煮込みうどん (小松菜・玉ねぎ) ③たらとじゃが芋煮 ④きゅうりと人参煮
5	19	金	①7倍粥 ②そうめんのスープ ③カレーの青のり煮 ④人参と小松菜煮	①5倍粥 ②そうめんのスープ ③カレーの青のり煮 ④人参と小松菜煮
6	20	土	①7倍粥 ②もやしのみそ汁 ③鮭のあんかけ ④トマトと白菜煮	①5倍粥 ②もやしのみそ汁 ③鮭のあんかけ ④トマトと白菜煮
8	22	月	①7倍粥 ②じゃが芋のスープ ③鶏ささみと南瓜煮 ④もやしときゅうり煮	①5倍粥 ②じゃが芋のスープ ③鶏ささみと南瓜煮 ④もやしときゅうり煮
9	23	火	①7倍粥 ②大根のみそ汁 ③豆腐の青のり煮 ④しらすと南瓜煮	①5倍粥 ②大根のみそ汁 ③豆腐の青のり煮 ④しらすと南瓜煮
10	24	水	①7倍粥 ②さつまいもスープ ③鶏ひきと肉と人参煮 ④キャベツともやし煮	①5倍粥 ②さつまいもスープ ③鶏ひきと肉と人参煮 ④キャベツともやし煮
11	25	木	①にゅうめん(玉ねぎ・人参) ③しらすと小松菜煮 ④じゃが芋煮	①にゅうめん(玉ねぎ・人参) ③しらすと小松菜煮 ④じゃが芋煮
12	26	金	①7倍粥 ②白菜のスープ ③豆腐とほうれん草煮 ④ひじきと南瓜煮	①5倍粥 ②白菜のスープ ③豆腐とほうれん草煮 ④ひじきと南瓜煮
13	27	土	①7倍粥 ②さつまいもみそ汁 ③鮭のあんかけ煮 ④小松菜と人参煮	①5倍粥 ②さつまいもみそ汁 ③鮭のあんかけ煮 ④小松菜と人参煮

☆材料の都合により献立を変更することがあります

令和6年4月離乳食献立表 後期食

日付		曜	後期 午前食	後期 午後食
1	15	月	①あんかけスパゲティ(白菜・小松菜) ③たらのみそ焼き ④トマトと玉ねぎの炒め煮	①3倍粥 ②キャベツのスープ ③豆腐とひじき炒め煮④じゃが芋と人参煮
2	16/30	火	①3倍粥 ②もやしのスープ ③豚ひき肉と小松菜煮 ④南瓜煮	①3倍粥 ②ほうれん草のみそ汁 ③カレーと玉ねぎ煮 ④きゅうりと人参の和え物
3	17	水	①3倍粥 ②豆腐のみそ汁 ③ほうれん草としらす炒め煮 ④もやしと人参の和え物	①3倍粥 ②人参のスープ ③鶏ささ身の青のり焼き ④じゃが芋煮
4	18	木	①3倍粥 ②大根のみそ汁 ③豚ひき肉と人参煮 ④ほうれん草と玉ねぎの炒め煮	①あんかけスパゲティ(小松菜・玉ねぎ) ③たらとじゃが芋の炒め煮 ④きゅうりと人参の和え物
5	19	金	①3倍粥 ②じゃが芋のみそ汁 ③豆腐とキャベツの炒め煮 ④南瓜のおやき	①3倍粥 ②そうめんのスープ ③カレーのきなこ焼き ④人参と小松菜煮
6	20	土	①3倍粥 ②さつまいものスープ ③大根の鶏そぼろあん ④白菜と人参炒め煮	①3倍粥 ②もやしのみそ汁 ③鮭の照り焼き④トマトとほうれん草煮
8	22	月	①3倍粥 ②そうめんのみそ汁 ③カレーの青のり焼き ④キャベツと人参の炒め煮	①3倍粥 ②じゃが芋のスープ ③鶏ささみと南瓜炒め煮 ④もやしときゅうりの和えもの
9	23	火	①3倍粥 ②キャベツのスープ ③たらと人参の炒め煮 ④じゃが芋醤油和え	①3倍粥 ②大根のみそ汁 ③豆腐の青のり和え④しらすと南瓜の炒め煮
10	24	水	①3倍粥 ②玉ねぎのみそ汁 ③鮭とほうれん草の炒めあんかけ ④南瓜煮	①3倍粥 ②さつまいものスープ ③豚ひきと肉と人参煮④キャベツともやし和え
11	25	木	①3倍粥 ②トマトのみそ汁 ③鶏ささ身とキャベツの炒め煮 ④きゅうりと人参の和え物	①あんかけスパゲティ(玉ねぎ・人参) ③しらすと小松菜煮 ④じゃが芋の炒め煮
12	26	金	煮込みうどん(キャベツ・人参) ③カレーと小松菜の炒め煮 ④さつまいものきなこ和え	①3倍粥 ②白菜のスープ ③豆腐とほうれん草の炒め煮④ひじきと南瓜煮
13	27	土	①3倍粥 ②豆腐のスープ ③鶏ささみと白菜の炒め煮 ④人参とほうれん草の和えもの	①3倍粥 ②さつまいものみそ汁 ③鮭のきなこ焼き ④小松菜と人参の炒め煮

☆材料の都合により献立を変更することがあります



日付	曜	主な材料						
		午前おやつ	午前食	午後食	熱ゆ力になるもの	血や肉になるもの	体の調子を整えるもの	
1	15	月	①星パン	①軟飯 ②清汁(小松菜・玉ねぎ) ③鮭のみそ焼き ④切干大根の旨煮 ⑤フルーツ	①みかんのフルーツ ⑥りんごジュース	米・油 片栗粉 フルーツ	鯖 牛乳 油揚げ みそ	小松菜・玉ねぎ 切干大根・人参 干しいたけ・いんげん みかん缶
2	16/30	火	①ベイスティック	①軟飯 ②みそ汁(大根・あさつき) ③スタミナ焼き ④中華風ビーフンサラダ ⑤フルーツ	①じゃが芋もち ⑥牛乳	米・じゃが芋 ビーフン 油・片栗粉 バター	豚肉 みそ 牛乳	大根・あさつき・にら 人参・玉ねぎ きゅうり・コーン キャベツ・生姜・にんにく
3	17	水	①ミレービスケット	①けんちんうどん ③ジャーマンポテト ⑤フルーツ	①じゃこチャーハン ⑥牛乳	うどん 米 じゃが芋 油	豚肉・豆腐 ベーコン ちりめんじゃこ 牛乳	ごぼう 大根・人参・パセリ 玉ねぎ・あさつき しいたけ
4	18	木	①ベイスティック	①麻婆豆腐丼(軟飯) ②中華スープ(チンゲン菜・コーン) ④南瓜とひじきのサラダ ⑤フルーツ	①豆乳パンケーキ ⑥牛乳	米・油 ホットケーキミックス エッグケア・いちごソース ごま油・片栗粉	豆腐 豚肉・みそ 豆乳 牛乳	干椎茸・筍・南瓜 人参・長葱・きゅうり にんにく・生姜・ひじき コーン・チンゲン菜
5	19	金	①ベイスティック	①ポークカレー(軟飯) ②スープ(白菜・春雨) ④ブロッコリーともやしサラダ ⑤フルーツ	①シュガートースト ⑥牛乳	米・じゃが芋 春雨 食パン・カレールウ バター・油	豚肉 牛乳	白菜・人参 ブロッコリー・もやし コーン・玉ねぎ
6	20	土	⑥牛乳	①五目にゆうめん ④大豆とウィンナーのソテー ⑤フルーツ	①ケチャップライス ⑥牛乳	そうめん 米 ごま油 油	豚肉・油揚げ 大豆 ウィンナー ツナ・牛乳	椎茸・人参・白菜 もやし ほうれん草 玉ねぎ・ピーマン
8	22	月	①星パン	①軟飯 ②みそ汁(なめこ・みつば) ③鮭の照り焼き ④五色ソテー ⑤フルーツ	①レーズン蒸しパン ⑥牛乳	米 ホットケーキミックス 油	鮭・みそ ベーコン 牛乳 豆乳	なめこ・みつば チンゲン菜・人参 もやし・しいたけ レーズン
9	23	火	①ベイスティック	①わかめごはん(軟飯) ②みそ汁(さつま芋・玉ねぎ) ④厚揚げのそぼろ煮(ブロッコリーのおかが和え) ⑤フルーツ	①ピザトースト ⑥牛乳	米・油 食パン さつま芋 片栗粉	厚揚げ・豚肉 みそ 牛乳・糸かつお チーズ・ツナ	玉ねぎ・人参 コーン・キャベツ ブロッコリー ピーマン・わかめごはんのもと
10		水	①ミレービスケット	①ツナサンド ②ポトフ ④じゃが芋のコーンマヨ焼き ⑤フルーツ	①中華おこわ ⑥牛乳	食パン・ごま油 米・もち米 じゃが芋・油 エッグケア	ツナ ウィンナー 鶏肉・牛乳	玉ねぎ・キャベツ 人参・かぶ・コーン 干椎茸 パセリ
11	25	木	①ベイスティック	①軟飯 ②みそ汁(大根・油揚げ) ③豚肉とピーマン炒め ④マカロニサラダ ⑤フルーツ	①フルーツゼリー ⑥牛乳	米 マカロニ エッグケア 油	豚肉 みそ 牛乳	大根・ピーマン 人参・玉ねぎ・みつば きゅうり・みかん缶 キャベツ・もやし
12	26	金	①ベイスティック	①軟飯②清汁(わかめ・長ネギ) ③鶏の唐揚げ(焼き) ④小松菜とコーンのナムル ⑤フルーツ	①チーズクッキー ⑥牛乳	米・油・ごま油 小麦粉 片栗粉	みそ 鶏肉・バター 牛乳・チーズ	わかめ・長ネギ 小松菜・もやし コーン・人参
13	27	土	⑥牛乳	①しおラーメン ③厚揚げのケチャップ炒め ⑤フルーツ	①焼きおにぎり ⑥牛乳	中華麺 米・ごま油 油	厚揚げ 豚肉 牛乳 糸かつお	キャベツ・人参 もやし・にら 長葱・ピーマン 玉ねぎ

☆お楽しみ給食☆

24		水	⑥ヨーグルト	①カレーピラフ(軟飯) ②野菜スープ ③ローストチキン ④春野菜の付け合せ ⑤フルーツ	①いちごバナナのアパート ⑥オレンジジュース	米 じゃが芋 カレー粉・油 ビスケット	鶏肉 豚肉 牛乳・エッグケア	人参・玉ねぎ ピーマン・キャベツ にんにく・生姜 アスパラ・いちご
----	--	---	--------	--	---------------------------	------------------------------	----------------------	--

☆材料の都合により献立を変更することがあります

ご入園、ご進級おめでとうございます！！

