	3	2024年04月 離乳食献立表 離乳食材立表 離乳食12~18	長野保育園 離乳食9~11
1	午前	<b>牛乳</b> サブレ 御飯	軟飯
Á	8	<b>鶏肉の限り焼き</b> 鶏もも肉、しょうが、しょうゆ、みりん、酒	<b>鶏のやわらか煮</b> 鶏もも肉、しょうゆ
月	昼食	<b>ひじきの煮付け</b> ひじき、にんじん、油揚げ、油、ほんだし、砂糖、しょうゆ、みりん、さやえんどう <b>みそ汁(たまねぎ・小松菜)</b>	<b>ひじきの煮付け</b> ひじき、にんじん、油、砂糖、しょうゆ、さやえんどう <b>みそ汁(たまねぎ・小松菜)</b>
		たまねぎ、こまつな、水、米みそ(淡色辛みそ)、ほんだし オレンジ	たまねぎ、こまつな、水、米みそ(淡色辛みそ)
	後	生乳まんじゅう	
2	前	ヨーグルト せんべい ロールパン	軟飯
2	_	<b>五目焼きそば</b> 豚肉、キャベツ、にんじん、もやし、ピーマン、油、おたふく焼きそばソース、食塩、白こしょう、あおのり、焼きそばめん	<b>豚肉と野菜の煮</b> 豚肉、キャベツ、にんじん、もやし、ピーマン、しょうゆ
火	昼食	プロッコリーのごまあえ ブロッコリー、すりごま、しょうゆ わかめスープ	<b>プロッコリー</b>
		ねぎ、カットわかめ、水、食塩、中華だしの素 <b>バナナ</b>	ねぎ、カットわかめ、水、食塩
	午後	牛乳 おにぎり(じゃこおかか)	
	午	米、ごま油、しらす干し、しょうゆ、かつお節、焼きのり <b>牛乳</b> <b>ビスケット</b>	
3	nu	で	軟飯 マーボー豆腐
水		木綿豆腐、豚ひき肉、たまねぎ、にんじん、しょうが、砂糖、淡色みそ、しょうゆ、ごま油、片栗粉 <b>ほうれん草のナムル</b>	木綿豆腐、豚ひき肉、たまねぎ、にんじん、砂糖、淡色みそ、しょうゆ、片栗粉 <b>ほうれん草の和え物</b>
	食	ほうれんそう、もやし、にんじん、すりごま、食塩、ごま油 <b>チンゲン菜のスープ</b> チンゲンサイ、えのきたけ、ごま油、水、食塩、中華だしの素	ほうれんそう、にんじん <b>チンゲン菜のスープ</b> チンゲンサイ、えのきたけ、水、食塩
	午	オレンジ   <b>牛乳</b>	プンサントへいつさんけ、A、及価
	後	<b>蒸レペン</b> ホットケーキミックス、牛乳、砂糖	
4	午前	牛乳         せんべい         御飯	
В	昼	<b>チキンカレー</b> 鶏もも肉、じゃがいち、たまねぎ、にんじん、油、カレールウ、ウスターソース、牛乳	<b>野菜のシチュー</b> 鶏もも肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、牛乳、小麦粉、食塩
木	食	<b>ごぼうときゅうりのサラダ</b> ごぼう、にんじん、きゅうり、ベーコン、コーン缶、マヨネーズ、しょうゆ	<b>茹で野菜</b> にんじん、きゅうり
	午後	バナナ ジョア あられせんべい	
	午	<u>牛乳</u> ビスケット	
5		御飯 さけの塩焼き	軟飯さけの塩焼き
金	昼食	さけ、食塩 <b>ポテトサラダ</b> じゃがいも、にんじん、きゅうり、マヨネーズ、食塩	さけ、食塩 ポ <b>テトサラダ</b> じゃがいも、にんじん、きゅうり、食塩
	_	<b>みそ汁(大根、はくさい)</b>	<b>みそ汁(大根、はくさい)</b> だいこん、はくさい、水、米みそ(淡色辛みそ)
	午	いちご 牛乳 クリームパン	
	午	タリームハン	
8		<b>御飯</b> 肉じやが	軟飯 肉じやが
A	昼食	豚肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、しらたき、油、しょうゆ、砂糖、みりん、食塩 小松菜のおかか和え	豚肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、しょうゆ、砂糖、食塩 小松菜の和え物
	R	こまつな、にんじん、かつお節、砂糖、しょうゆ <b>豆腐みそ汁(なめこ)</b> 木綿豆腐、なめこ、ねぎ、水、ほんだし、米みそ(淡色辛みそ)	こまつな、にんじん、砂糖、しょうゆ <b>豆腐みそ汁(なめこ)</b> 木綿豆腐、なめこ、ねぎ、水、米みそ(淡色辛みそ)
		オレンジ	
	午後	<b>ヨーグルト(ジャム)</b> ョーグルト、いちごジャム <b>クラッカー</b>	
		ヨーグルト せんべい	
9	_	<b>スパゲティナポリタン</b> スパゲティー、油、ウインナー、たまねぎ、にんじん、しめじ、ピーマン、ケチャップ、ウスターソース、食塩、こしょう <b>ボイルプロッコリー</b>	<b>ッナと野菜のスパゲティ</b> スパゲティー、ツナ水煮缶、たまねぎ、にんじん、しめじ、ピーマン、ケチャップ、食塩 <b>ボイルブロッコリー</b>
火	昼食	プロッコリー、食塩 コンソメスープ	プロッコリー、食塩
		キャベツ、にんじん、水、コンソメ、食塩 <b>バナナ</b>	キャベツ、にんじん、水、食塩
	午後	<b>牛乳 わかめおにぎり</b>	
	午前	<u>牛乳</u> ビスケット	
10日		<b>御飯 カレイのカレームニエル</b> かれい、食塩、こしょう、小麦粉、カレー粉、油	軟飯 カレイのムニエル
水	昼食	かれい、良温、こしょう、小友材、カレー材、佃 キャベツの胡麻ネーズ和え キャベツ、にんじん、ちくわ、すりごま、マヨネーズ、しょうゆ	かれい、食塩、小麦粉 <b>キャベツの和え物</b> キャベツ、にんじん、しょうゆ
		<b>みそ汁(はくさい)</b>   はくさい、にんじん、えのきたけ、水、米みそ(淡色辛みそ)、ほんだし	<b>みそ升(はくさい)</b> はくさい、にんじん、水、米みそ(淡色辛みそ)
	午	オレンジ  牛乳  マカロニきな粉あえ	
	後	マカロニ、きな粉、砂糖 牛乳 せんべい	
11	前	せんべい	軟飯   豚肉とにんじんのやわらからか煮
木	昼	下海、油、すりごま、砂糖、しょうゆ、酒 きんぴらごぼう	解肉、にんじん、しょうゆ 卵スープ
	食	ごぼう、にんじん、ごま油、しょうゆ、砂糖 にら卵スープ	にんじん、卵、水、食塩、しょうゆ
	7	にら、にんじん、卵、水、ほんだし、食塩、しょうゆ バナナ <b>牛乳</b>	
	午後	<b>ふかし芋じゃが</b> じゃがいも、食塩、あおのり	
12 B	午前	牛乳   ビスケット   御飯	
	昼	つくねの甘辛煮 鶏ひき肉、木綿豆腐、ねぎ、干ししいたけ、食塩、片栗粉、かつおだし汁、しょうゆ、砂糖、みりん	つくねのやわらか煮 鶏ひき肉、木綿豆腐、ねぎ、干ししいたけ、食塩、片栗粉、しょうゆ、砂糖
金	食	<b>キャベツとほうれんそうの磯和え</b> キャベツ、ほうれんそう、えのきたけ、かつお・昆布だし汁、しょうゆ、焼きのり <b>みそ汁(大根、わかめ)</b>	キャベッとほうれんそうの磯和え キャベッ、ほうれんそう、えのきたけ、しょうゆ、焼きのり みそ升(大根、わかめ)
		だいこん、カットわかめ、水、米みそ(淡色辛みそ)、ほんだし オレンジ	だいこん、カットわかめ、水、米みそ(淡色辛みそ)
	午後	<u>午乳</u> コーンフレーク(ココア)	
	午	コーンフレーク、ココア <b>牛乳</b> サブレ	
15		<b>三色どんぶり</b>   米、鶏ひき肉、しょうが、砂糖、しょうゆ、酒、卵、砂糖、食塩、油、ほうれんそう、しょうゆ、焼きのり、でんぶ	<b>三色どんぶり(軟飯)</b> 米、鶏ひき肉、砂糖、しょうゆ、卵、ほうれんそう、しょうゆ、焼きのり
日月	昼食	<b>白菜の煮浸し</b> はくさい、にんじん、油揚げ、しょうゆ、みりん、砂糖、水、ほんだし <b>みそ汁(じゃがいも・たまねぎ)</b>	<b>白菜の煮浸し</b> はくさい、にんじん、しょうゆ、砂糖、水 <b>みそ汁(じゃがいも・たまねぎ)</b>
13		じゃがいも、たまねぎ、水、ほんだし、米みそ(淡色辛みそ) <b>オレンジ</b>	じゃがいも、たまねぎ、水、米みそ(淡色辛みそ)
	午後	<b>牛乳</b> ホットケーキ	
	I'K	油、ホットケーキ粉、牛乳、メープルシロップ	

<del></del>	3	2024年04月 離乳食献立表 離乳食12~18	長野保育園 離乳食9~11
	午	NE 行 反 1 2 2 2 1 0 目 一 グルト せんべい	内肚子した。フ・ジード
16		<b>わかめうどん</b> ゆでうどん、鶏もも肉、にんじん、しいたけ、ねぎ、カットわかめ、ほうれんそう、水、しょうゆ、本みりん、食塩、ほんだし	<b>うどんのやわらか煮</b> ゆでうどん、鶏もも肉、にんじん、しいたけ、ねぎ、カットわかめ、ほうれんそう、水、しょうゆ、食
B	昼食	<b>ちくわ磯辺揚げ</b>	<b>三色サラダ</b> ブロッコリー、にんじん、コーン缶、しょうゆ
火	×	<b>三色サラダ</b> ブロッコリー、にんじん、コーン缶、油、砂糖、しょうゆ <b>バナナ</b>	
	午	<u> </u>	
	後	牛乳、砂糖、ゼラチン、水、黒砂糖、水、きな粉 せんべい	
	前	牛乳 ビスケット	
17   B		御飯かじきの煮つけ	かじきの煮つけ
水	昼	かじき、しょうゆ、砂糖、酒、しょうが キャベツのおかか和え	かじき、しょうゆ、砂糖 キャベツの和え物
	食	キャベツ、きゅうり、にんじん、かつお節、しょうゆ <b>豚汁</b> 「豚肉、だいこん、にんじん、ごぼう、ねぎ、ごま油、水、米みそ(淡色辛みそ)	キャベツ、きゅうり、にんじん、しょうゆ <b>豚汁</b> 豚肉、だいこん、にんじん、ねぎ、水、米みそ(淡色辛みそ)
	午	カレンジ 牛乳	INVALUE CIOCHOLIO AGE CANTARA CONCERTARA CO
	後	<b>フライドポテト</b> フレンチフライポテト、油、食塩、ケチャップ	
	前	牛乳 せんべい	
18  日		御飯 筑前煮	軟飯 鶏肉と野菜の煮物
*	昼	鶏もも肉、たけのこ(ゆで)、さといも、にんじん、ごぼう、れんこん、板こんにゃく、しいたけ、水、しょうゆ、砂糖、みりん、酒、ほんだ 春雨ときゅうりの酢の物	鶏もも肉、さといも、にんじん、しいたけ、水、しょうゆ、砂糖 春雨ときゅうりの和え物
	食	はるさめ、にんじん、きゅうり、コーン缶、しょうゆ、酢、砂糖、すりごま <b>麩のすまし汁</b> 焼ふ、ねぎ、水、しょうゆ、食塩、ほんだし	はるさめ、にんじん、きゅうり、しょうゆ <b>麩のすまし汁</b> 焼ふ、ねぎ、水、しょうゆ、食塩
	-	いちご 牛乳	がため、4など、ハ、しょうが、民種
	後	<b>ラスク</b> 食パン、マーガリン・ソフトタイプ、砂糖	
		牛乳 ビスケット	M. Ac-
19 日		御飯 鶏の唐揚げ	軟飯 鶏のやわらか煮
金	昼食	鶏もも肉、しょうゆ、酒、しょうが、にんにく、片栗粉、油 <b>ブロッコリーのソテー</b> ブロッコリー、たまねぎ、コーン缶、油、食塩、コンソメ	鶏もも肉、しょうゆ <b>ブロッコリーのソテー</b> ブロッコリー、たまねぎ、コーン缶、食塩
	~	みそ汁(もやし、小松菜) もやし、こまつな、水、米みそ(淡色辛みそ)、ほんだし	みそ汁(もやし、小松菜) もやし、こまつな、水、米みそ(淡色辛みそ)
	午	オレンジ 牛乳 せんべい	
	午	牛乳	
22	前	サプレ           中華どんぶり           米、豚肉、しょうが、酒、はくさい、にんじん、たけのこ、たまねぎ、しいたけ、砂糖、しょうゆ、食塩、こしょう、コンソメ、片栗粉	<b>中華どんぶり(軟飯)</b>
<b>감</b>	昼	きゅうり、キャベツ、食塩	キャベツの和え物 きゅうり、キャベツ
A	食	かに豆腐汁 木綿豆腐、かにかまぼこ、水、中華だしの素、食塩、片栗粉	豆腐スープ 木綿豆腐、水、食塩、片栗粉
	午	オレンジ 牛乳 	
	後	<b>おやっ焼きそば</b> 焼きそばめん、豚肉、キャベツ、にんじん、ピーマン、ごま油、ウスターソース <b>ヨーグルト</b>	
		コーノルト せんべい タンメン	軟飯
23 日	昼食	生中華めん、豚肉、にんじん、たけのこ(ゆで)、キャベツ、もやし、ねぎ、中華スープ、しょうゆ、食塩、ごま油 <b>揚げシュウマイ</b>	<b>豚肉と野菜煮</b> 豚肉、にんじん、キャベツ、もやし、ねぎ、しょうゆ
火		しゅうまい、小麦粉、油 パナナ	<b>にんじんスープ</b> にんじん、水
	午後	<b>牛乳 ツナピラフ</b> ※、ツナ油漬缶、たまねぎ、にんじん、ピーマン、コンソメ、食塩、パセリ粉	
	午	ケスケット	
24		<b>親子丼(凍り豆腐入り)</b> <ul> <li>米、鶏もも肉、凍り豆腐、たまねぎ、にんじん、卵、水、しょうゆ、みりん、焼きのり、ほんだし</li> </ul>	親子丼(軟飯) ※、鶏もも肉、凍り豆腐、たまねぎ、にんじん、卵、水、しょうゆ
24	昼食	<b>かぼちゃの甘煮</b> かぼちゃ、しょうゆ、砂糖、水、ほんだし	かぼちゃの甘煮かぼちゃ、しょうゆ、砂糖、水
水	×	<b>みそ汁(なめこ、わかめ)</b> なめこ、ねぎ、カットわかめ、水、米みそ(淡色辛みそ)、ほんだし	<b>みそ汁(なめこ、わかめ)</b> なめこ、ねぎ、カットわかめ、水、米みそ(淡色辛みそ)
	午後	オレンジ 牛乳 ジャムパン	
	午	マスプン 七乳 せんべい	
25日		御飯煮込みハンバーグ	軟飯 煮込みハンバーグ
*		豚ひき肉、たまねぎ、油、卵、パン粉、牛乳、食塩、こしょう、油、ケチャップ、ウスターソース、砂糖 <b>茹で野菜サラダ</b>	豚ひき肉、たまねぎ、卵、パン粉、牛乳、食塩、油、ケチャップ <b>茹で野菜サラダ</b>
	食	キャベツ、コーン缶、にんじん、油、酢、しょうゆ、砂糖 <b>ポテトスープ</b> じゃがいも、たまねぎ、水、コンソメ、食塩	キャベツ、コーン缶、にんじん、しょうゆ ポテトスープ じゃがいも、たまねぎ、水、食塩
	<b>*</b>	レベル で、たら4 4 2 C、小、一マノグ、民 4 4 2 C 、	しやがいも、たま4など、小、皮塩
	午 後	きなこ素レベン ホットケーキミックス、牛乳、砂糖、きな粉	
	午前	生乳 ビスケット	
<b>26</b>  日		<b>御飯</b> さわらの揚げ煮 さわら、片栗粉、油、ケチャップ、中濃ソース、みりん、しょうゆ、砂糖	軟飯 さわらの煮つけ
金	昼食	もやしのおひたし もやし、こまつな、にんじん、食塩、しょうゆ	さわら、しょうゆ、砂糖 <b>もやしのおひたし</b> もやし、こまつな、にんじん、しょうゆ
	•	<b>すまし汁(キャベツ・ねぎ)</b> キャベツ、ねぎ、えのきたけ、水、しょうゆ、食塩、ほんだし	<b>すまし汁 (キャベツ・ねぎ)</b> キャベツ、ねぎ、えのきたけ、水、しょうゆ、食塩
	午	オレンジ 牛乳	
	<u>後</u> 午	野菜かりんとう	
20	<u>前</u>	昭和の日	
29 日	食午		
	<u>後</u>	ヨーグルト	
<b>30</b> 日	前	せんべい 御飯	軟飯
	昼	メンチカツ メンチカツ ・ メンチカウ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	<b>野菜のツナ煮</b> こまつな、にんじん、ツナ油漬缶、しょうゆ、砂糖 キャベツスープ
火	食	<b>小松菜のごま和え(ツナ)</b> こまつな、にんじん、ツナ油漬缶、しょうゆ、砂糖、ごま <b>キャベツスープ</b>	キャベツ、にんじん、水、食塩
		キャベツ、にんじん、水、コンソメ、食塩 <b>オレンジ</b>	
	午 後	ジョア あられせんべい	
		※ 献立は、材料等の入荷の都合により変更する場合があります。	

入園、新級、おめでとうございます。 たくさん遊び、たくさん食べて、心も体も大きくなりましょうね♪