

給食予定献立表 2024年4月

明の守しんどう学園
離乳食(中期) (A)

- ※ 中期食は、食材をみじんぎりサイズにカットしています。
- ※ 材料の都合で献立を変更することがあります。
- ※ 食べたことのない食材は、アレルギーの心配があるので、必ず給食までに試してください。

献立種類	1日平均			
	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物
栄養素	103 kcal	4.3 g	0.8 g	21 g
平均栄養価	103 kcal	4.3 g	0.8 g	21 g

日	曜日	時間	献立名	ざいりょう			その他	時間	おやつ	
				赤く血や肉になるもの 魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	緑くから皮の味や香りを残すもの 野菜類・藻類・くだもの類	黄くかや体温となるもの 穀類・油脂類・砂糖類・いも類			献立名	ざいりょう
1	月	昼	豆腐(木綿)のだし煮 ブロッコリーのお浸し 粥	木綿豆腐	人参 アスパラ、玉葱		うすくち醤油、和風だし うすくち醤油、和風だし	3時	野菜ハイハイ	野菜ハイハイ
2	火	昼	さつまいもの味噌そばろ煮 ほうれん草のお浸し 粥	鶏ミンチ、みそ	ほうれん草、大根		和風だし うすくち醤油、和風だし	3時	ベビーせんべい	アパ'マ'ビ-煎餅
3	水	昼	魚とブロッコリーの煮物 白菜のお浸し 粥	黄金がけ	アスパラ、 白菜、人参		うすくち醤油、和風だし うすくち醤油、和風だし	3時	ふかし芋	さつまい
4	木	昼	鶏とじゃが芋の煮物 トマトのだし煮 粥	鶏ミンチ	じゃがいも、さとう トマト、キャ'マ'		濃口醤油、和風だし うすくち醤油、和風だし	3時	しらす&わかめせんべい	しらすか'煎餅
5	金	昼	しらすとほうれん草のくず煮 南瓜の甘煮 粥	しらす干し	ほうれん草 かぼちゃ、玉葱		うすくち醤油、和風だし	3時	ハイハイ	ハイハイ
6	土	昼	豆腐の煮物 大根のお浸し 粥	充填豆腐	玉葱 大根、人参		うすくち醤油、和風だし うすくち醤油、和風だし	3時	小魚せんべい	小魚の'バイ
8	月	昼	魚のあんかけ煮 キャベツのお浸し 粥	たら	人参 キャ'マ',玉葱		うすくち醤油、和風だし うすくち醤油、和風だし	3時	ふかしポテト	じゃがいも、塩
9	火	昼	鶏と白菜の煮物 アスパラのお浸し 粥	鶏ミンチ	白菜 アスパラ、人参		濃口醤油、和風だし うすくち醤油、和風だし	3時	野菜ハイハイ	野菜ハイハイ
10	水	昼	鶏とさつまいものみそ煮 ほうれん草のお浸し 粥	鶏ミンチ、みそ	ほうれん草、玉葱		和風だし うすくち醤油、和風だし	3時	しらす&わかめせんべい	しらすか'煎餅
11	木	昼	豆腐の煮物 南瓜の甘煮 粥	充填豆腐	キャ'マ' かぼちゃ、人参		うすくち醤油、和風だし	3時	ほうれん草と小松菜せんべい	のり草と小松菜煎餅
12	金	昼	鶏とブロッコリーの煮物 大根のお浸し 粥	鶏ミンチ	アスパラ、 大根、ほうれん草		濃口醤油、和風だし うすくち醤油、和風だし	3時	ふかし芋	さつまい
13	土	昼	魚と人参の煮物 白菜のお浸し 粥	黄金がけ	人参 白菜、玉葱		濃口醤油、和風だし うすくち醤油、和風だし	3時	ベビーせんべい	アパ'マ'ビ-煎餅
15	月	昼	豆腐の煮物 アスパラのお浸し 粥	充填豆腐	キャ'マ' アスパラ、人参		うすくち醤油、和風だし うすくち醤油、和風だし	3時	蒸しがぼちゃ	かぼちゃ
16	火	昼	鶏と大根の煮物 さつまいもの甘煮 粥	鶏ミンチ	大根 玉葱		濃口醤油、和風だし	3時	ハイハイ	ハイハイ
17	水	昼	豆腐の煮物 白菜のお浸し 粥	木綿豆腐	アスパラ、 白菜、人参		うすくち醤油、和風だし うすくち醤油、和風だし	3時	小魚せんべい	小魚の'バイ
18	木	昼	魚とほうれん草の煮物 キャベツのお浸し 粥	黄金がけ	ほうれん草 キャ'マ',大根		濃口醤油、和風だし うすくち醤油、和風だし	3時	ふかしポテト	じゃがいも、塩
19	金	昼	豆腐のみそ煮 じゃが芋の煮物 粥	充填豆腐、みそ	白菜 人参		和風だし うすくち醤油、和風だし	3時	ほうれん草と小松菜せんべい	のり草と小松菜煎餅
20	土	昼	鶏と大根のみそ煮 南瓜の甘煮 粥	鶏ミンチ、みそ	大根 かぼちゃ、玉葱		和風だし	3時	ベビーせんべい	アパ'マ'ビ-煎餅
22	月	昼	かぼちゃの味噌そばろ煮 ほうれん草のお浸し 粥	鶏ミンチ、みそ	かぼちゃ ほうれん草、玉葱		和風だし うすくち醤油、和風だし	3時	小魚せんべい	小魚の'バイ
23	火	昼	豆腐のだし煮 じゃが芋の煮物 粥	充填豆腐	人参 アスパラ		うすくち醤油、和風だし うすくち醤油、和風だし	3時	しらす&わかめせんべい	しらすか'煎餅
24	水	昼	しらすとキャベツのくず煮 白菜のお浸し 粥	しらす干し	キャ'マ' 白菜、大根		うすくち醤油、和風だし うすくち醤油、和風だし	3時	野菜ハイハイ	野菜ハイハイ
25	木	昼	豆腐のあんかけ煮 南瓜の煮物 粥	充填豆腐	アスパラ、 かぼちゃ、人参		うすくち醤油、和風だし うすくち醤油、和風だし	3時	小魚せんべい	小魚の'バイ
26	金	昼	鶏と人参の煮物 キャベツのお浸し 粥	鶏ミンチ	人参 キャ'マ',ほうれん草		濃口醤油、和風だし うすくち醤油、和風だし	3時	ふかしポテト	じゃがいも、塩
27	土	昼	魚と白菜の煮物 さつまいもの甘煮 粥	たら	白菜 玉葱		濃口醤油、和風だし	3時	ハイハイ	ハイハイ
30	火	昼	じゃが芋のそばろ煮 ほうれん草のお浸し 粥	鶏ミンチ	じゃがいも、さとう、片栗粉 ほうれん草、玉葱		うすくち醤油、和風だし うすくち醤油、和風だし	3時	ベビーせんべい	アパ'マ'ビ-煎餅

