

2020年4月 離乳食献立表(かみかみ・もぐもぐ)

用賀なのはな保育園

日付	曜日	献立名	材料	献立名	材料	
1	15	水	ごはん	米	お粥	米
			すきやき風煮	油、豚肉、にんじん、たまねぎ、三温糖、食塩、しょうゆ 片栗粉、いんげん	豆腐煮	豆腐
			白菜和え物	はくさい、もやし、にんじん、しょうゆ、かつおだし汁	人参煮	にんじん
			清汁	かつお・昆布だし汁、しょうゆ、食塩、豆腐、こまつな、たまねぎ	白菜煮	はくさい
2	16	木	食パン	食パン	スープ	昆布だし汁、こまつな
			チキンのたまねぎソース	鶏肉、片栗粉、油、たまねぎ、三温糖、しょうゆ、食塩	パン粥	食パン
			だいこんサラダ	だいこん、にんじん、ツナ缶、食塩、三温糖、酢	ささみくず煮	鶏肉
			トマトスープ	かつお・昆布だし汁、三温糖、食塩、じゃがいも、キャベツ、トマト缶	大根煮	だいこん
3	17	金	ごはん	米	キャベツ煮	キャベツ
			さかなの煮つけ	白身魚、三温糖、しょうゆ	スープ	昆布だし汁、じゃがいも
			磯部煮びたし	キャベツ、たまねぎ、ほうれんそう、三温糖、しょうゆ、かつおだし汁	お粥	米
			味噌汁	かつお・昆布だし汁、みそ、豆腐、だいこん、にんじん	白身魚くず煮	白身魚
4	18	土	ごはん	米	ほうれん草煮	ほうれんそう
			豚肉とブロッコリーのソテー	油、豚肉、ブロッコリー、食塩、しょうゆ、三温糖	キャベツ煮	キャベツ
			かぼちゃサラダ	かぼちゃ、たまねぎ、コーン缶、マヨドレ、食塩	スープ	昆布だし汁、にんじん
			スープ	かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、もやし、にんじん	お粥	米
6	20	月	ごはん	米	ささみくず煮	鶏肉
			松風焼き	鶏肉、たまねぎ、片栗粉、みそ、三温糖、ごま、油	ブロッコリー煮	ブロッコリー
			切り干し大根の煮物	にんじん、切り干しだいこん、ひじき、三温糖、しょうゆ、油、こまつな	玉葱煮	たまねぎ
			豆腐の清汁	かつおだし汁、食塩、しょうゆ、豆腐、たまねぎ、いんげん	スープ	昆布だし汁、かぼちゃ
7	21	火	タンメン	ゆでうどん、油、豚肉、はくさい、もやし、にんじん、ほうれんそう かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、三温糖、片栗粉、ごま油	うどん煮	うどん、昆布だし汁
			トマトサラダ	ブロッコリー、グリーンアスパラガス、トマト、たまねぎ、酢、三温糖 食塩、オリーブ油	ささみくず煮	鶏肉
					ブロッコリー煮	ブロッコリー
					トマト煮	トマト
8	22	水	にんじんごはん	米、しょうゆ、にんじん、しょうゆ、食塩	スープ	昆布だし汁、たまねぎ
			豚肉と大根の炒め煮	油、豚肉、だいこん、しょうゆ、三温糖、食塩、片栗粉	お粥	米
			スティックにんじん	にんじん、食塩	ささみくず煮	鶏肉
			スープ	かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、かぼちゃ、もやし	かぼちゃ煮	かぼちゃ
				大根煮	だいこん	
				スープ	昆布だし汁、たまねぎ	

※行事、材料等の都合により献立が変更することがありますのでご了承ください。

※とろみをつけるのに、コーンスターチを使用します。

※パン類は卵無しのもを提供しています。乳は含みます。



2020年4月 離乳食献立表（かみかみ・もぐもぐ）

用賀なのはな保育園

日付	曜日	献立名	材料	献立名	材料	
9	23	木	コッペパン	コッペパン	パン粥	食パン
			かじきの衣焼き	かじき、しょうゆ、三温糖、片栗粉、油	白身魚くず煮	白身魚
			ムサカ風	なす、たまねぎ、油、じゃがいも、トマト缶、食塩、ケチャップ、マヨドレ	じゃが芋煮	じゃがいも
			豆乳野菜スープ	かつお・昆布だし汁、食塩、みそ、しょうゆ、豆乳、キャベツ にんじん、コーン缶	人参煮	にんじん
10	24	金	ごはん	米	お粥	米
			鶏肉の照り焼き	油、鶏肉、しょうゆ、三温糖	ささみくず煮	鶏肉、
			白菜の酢の物	はくさい、きゅうり、食塩、三温糖、酢	白菜煮	はくさい
			清汁	かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、かぶ、かぶ・葉、にんじん たまねぎ	かぶ煮	かぶ
11	25	土	そばろ丼	米、豚肉、たまねぎ、いんげん、三温糖、しょうゆ	お粥	米
			じゃがいもきんぴら	油、じゃがいも、にんじん、三温糖、しょうゆ、ツナ油漬缶	ささみくず煮	鶏肉
			スープ	かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、だいこん、こまつな	じゃが芋煮	じゃがいも
					玉葱煮	たまねぎ
13	27	月	ケチャップライス	米、豚肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、油、ケチャップ、食塩	お粥	米
			豆腐サラダ	豆腐、ツナ油漬缶、たまねぎ、いんげん、酢、三温糖	豆腐煮	豆腐
			スープ	しょうゆ、オリーブ油	大根煮	だいこん
				かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、だいこん、もやし	人参煮	にんじん
14	28	火	肉みそスパゲティ	スパゲティ、油、豚肉、たまねぎ、にんじん、みそ、しょうゆ	うどん煮	うどん、昆布だし汁
				三温糖、片栗粉、ごま油	ささみくず煮	鶏肉
			ゆで野菜	キャベツ、コーン缶、食塩	キャベツ煮	キャベツ
			トマト	トマト	トマト煮	トマト
23		木	赤飯	米、ごま、食塩	お粥	米
			野菜入り豆腐団子	豚ひき肉、豆腐、片栗粉、たまねぎ、三温糖、みそ	豆腐煮	豆腐
			千切り野菜のサラダ	キャベツ、にんじん、コーン缶、鶏肉、しょうゆ、三温糖、ごま油、酢	ほうれん草煮	ほうれんそう
			春雨スープ	かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、ほうれんそう、にんじん たまねぎ	キャベツ煮	キャベツ
30		木	コッペパン	コッペパン	パン粥	食パン
			かじきの衣焼き	かじき、しょうゆ、三温糖、片栗粉、油	白身魚くず煮	白身魚
			アスパラオーロラソース	グリーンアスパラガス、マヨドレ、ケチャップ	じゃが芋煮	じゃがいも
			粉ふき芋	じゃがいも、パセリ粉、食塩	人参煮	にんじん
		豆乳野菜スープ	かつお・昆布だし汁、食塩、みそ、しょうゆ、豆乳、キャベツ、にんじん にんじん、コーン缶	スープ	昆布だし汁、キャベツ	

ご入園おめでとうございます！

離乳食は、個人に合わせて進めていきます。
何かありましたら栄養士までお訪ねください。
給食職員一同心を込めて美味しい給食を作っていきます。
よろしくお願い致します。



2020年4月

ぱくぱく(12か月～18か月頃)献立表

用賀なのはな保育園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	
1	15	水	ごはん すきやき風煮 白菜和え物 清汁 果物	米 油、豚肉、にんじん、たまねぎ、酒、三温糖、食塩、しょうゆ 片栗粉、いんげん はくさい、もやし、にんじん、しょうゆ、かつおだし汁 かつお・昆布だし汁、しょうゆ、食塩、豆腐、こまつな、ねぎ	牛乳 芋もち さつまいも、三温糖、食塩、片栗粉、油
2	16 30	木	食パン チキンのたまねぎソース だいこんサラダ トマトスープ 果物	食パン 鶏肉、片栗粉、油、たまねぎ、三温糖、しょうゆ、食塩 だいこん、にんじん、ツナ缶、食塩、三温糖、酢 かつお・昆布だし汁、三温糖、食塩、じゃがいも、キャベツ トマト缶	牛乳 ピースおにぎり 米、食塩、酒、グリーンピース、こんぶ
3	17	金	ごはん さかなの煮つけ 煮びたし 味噌汁 果物	米 白身魚、しょうが、三温糖、酒、しょうゆ キャベツ、たまねぎ、ほうれんそう、三温糖、しょうゆ かつおだし汁 煮干だし汁、みそ、豆腐、だいこん、にんじん、ごぼう 万能ねぎ	牛乳 おにぎり 米、ほうれん草、三温糖、しょうゆ ごま油
4	18	土	ごはん 豚肉とブロッコリーのソテー かぼちゃサラダ スープ 果物	米 油、豚肉、ブロッコリー、酒、食塩、しょうゆ、三温糖 かぼちゃ、たまねぎ、コーン缶、マヨドレ、食塩 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、もやし、にんじん	牛乳 わかめおにぎり 米、炊き込みわかめ
6	20	月	ごはん 松風焼き 切り干し大根とひじきの煮物 豚肉と豆腐の清汁 果物	米 鶏肉、たまねぎ、片栗粉、みそ、三温糖、酒、ごま、油 にんじん、切り干しだいこん、ひじき、みりん、しょうゆ、油 こまつな かつおだし汁、酒、食塩、しょうゆ、豆腐、ねぎ、豚肉 しょうが、いんげん	牛乳 マヨポテピザ じゃがいも、片栗粉、食塩、たまねぎ ピーマン、マヨドレ、クリームコーン缶
7	21	火	タンメン トマトサラダ 果物	ゆで中華めん、油、にんにく、しょうが、豚肉、はくさい もやし、にんじん、ほうれんそう、かつお・昆布だし汁 食塩、しょうゆ、みりん、片栗粉、ごま油 ブロッコリー、グリーンアスパラガス、トマト、たまねぎ、酢 三温糖、食塩、オリーブ油	牛乳 ジャムサンド ロールパン、いちごジャム
8	22	水	にんじんごはん 豚肉と大根の炒め煮 スティックにんじん スープ 果物	米、しょうゆ、にんじん、しょうゆ、食塩 油、豚肉、だいこん、しょうゆ、みりん、食塩、片栗粉 にんじん、食塩 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、カットわかめ かぼちゃ、もやし	牛乳 焼うどん ゆでうどん、鶏肉、たまねぎ キャベツ、油、酒、しょうゆ、三温糖 ごま油、かつお節

※行事、材料の都合により献立が変更することがありますのでご了承ください。

※午前中に豆乳または牛乳を飲みます。

※マヨドレは乳・卵無しのもを使用しています。

※パン類は卵無しのもを提供しています。乳は含みます。



2020年4月 ぱくぱく(12か月～18か月頃)献立表

用賀なのはな保育園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ
9	木	コッペパン かじきの衣揚げ ムサカ風 豆乳野菜スープ 果物	コッペパン かじき、しょうゆ、みりん、片栗粉、油 なす、たまねぎ、油、じゃがいも、トマト缶、食塩 ケチャップ、マヨドレ かつお・昆布だし汁、食塩、みそ、しょうゆ、豆乳、キャベツ にんじん、コーン缶	牛乳 和風ツナおにぎり 米、みそ、みりん、ツナ缶
10 金	23 木	ごはん 鶏肉の照り焼き 白菜の酢の物 清汁 果物	米 油、鶏肉、しょうゆ、みりん、酒 はくさい、きゅうり、カットわかめ、みかん缶、食塩 三温糖、酢 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、かぶ、かぶ・葉 にんじん、たまねぎ	牛乳 蒸しパン 豆乳、チーズ、みそ、三温糖 ベーキングパウダー、小麦粉
11	25 土	そぼろ丼 じゃがいもきんぴら スープ 果物	米、豚肉、たまねぎ、いんげん、三温糖、しょうゆ 油、じゃがいも、にんじん、三温糖、しょうゆ、ツナ缶 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、だいこん、こまつな	牛乳 ゆかりおにぎり 米、しそふりかけ
13	27 月	カレーライス 豆腐サラダ スープ 果物	米、豚肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、しょうが にんにく、ケチャップ、ソース、食塩、しょうゆ、油 米粉、カレー粉 豆腐、ツナ缶、たまねぎ、いんげん、酢、三温糖、しょうゆ オリーブ油 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、カットわかめ だいこん、もやし	牛乳 のりおにぎり 米、あおのり、三温糖、しょうゆ
14	28 火	肉みそスパゲティ ゆで野菜 トマト 果物	スパゲティ、油、豚肉、たまねぎ、にんじん、みそ しょうゆ、酒、三温糖、片栗粉、ごま油 キャベツ、コーン缶、食塩 トマト	牛乳 ラスク 食パン、グラニュー糖、バター
30	木	コッペパン かじきの衣揚げ アスパラオーロラソース こふき芋 豆乳野菜スープ 果物	コッペパン かじき、しょうゆ、みりん、片栗粉、油 グリーンアスパラガス、マヨドレ、ケチャップ じゃがいも、パセリ粉、食塩 かつお・昆布だし汁、食塩、みそ、しょうゆ、豆乳、キャベツ にんじん、コーン缶	牛乳 和風ツナおにぎり 米、みそ、みりん、ツナ缶
24 誕 生 会	金 会	赤飯 野菜入り豆腐団子 千切り野菜のサラダ 春雨スープ 果物	米、ごま、食塩 豚ひき肉、豆腐、片栗粉、しょうが、ねぎ、たけのこ ごぼう、みりん、みそ、酒 キャベツ、にんじん、コーン缶、鶏肉、しょうゆ、三温糖 ごま油、酢 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、ほうれんそう にんじん、たまねぎ	りんごジュース いちごケーキ バター、牛乳、三温糖 ベーキングパウダー、小麦粉、いちご

ご入園おめでとうございます！

離乳食は、個人に合わせて進めていきます。
何かありましたら栄養士までお訪ねください。
給食職員一同心を込めて美味しい給食を作っていきます。

