



4月の離乳食献立表



ときのはこども園

* 「自然食お菓子」とは、国産の原材料を使用し、添加物不使用のお菓子のことです。
* 仕入れにより、一部内容を変更する場合があります。

日付	5～6か月		7～8か月		9～11か月	
	献立	材料	献立	材料	献立	材料
4/1 (火)	おかゆ	米	おかゆ	米	おかゆ	米
	カレイとじゃが芋の煮物	カレイ、じゃが芋、玉葱、だし	カレイとじゃが芋の煮物	カレイ、じゃが芋、玉葱、だし、片栗粉	カレイとじゃが芋の煮物	カレイ、じゃが芋、玉葱、だし
	さつまいのスープ	さつまい、人参、だし	さつまいのスープ	さつまい、人参、だし	さつまいのスープ ☆プレーン蒸しパン	さつまい、人参、だし、小麦粉、砂糖、油
4/2 (水)	おかゆ	米	おかゆ	米	おかゆ	米
	豆腐と人参の煮物	豆腐、人参、ほうれん草、だし	豆腐と人参の煮物	豆腐、人参、ほうれん草、だし	豆腐と人参の煮物	豆腐、人参、ほうれん草、だし
	玉葱と白菜のスープ	玉葱、白菜、だし	玉葱と白菜のスープ	玉葱、白菜、だし	玉葱と白菜のスープ ☆フルーツ りんご	玉葱、白菜、だし
4/3 (木)	おかゆ	米	おかゆ	米	おかゆ	米
	さつまいと玉葱の煮物	さつまい、玉葱、だし	大豆とさつまいの煮物	大豆、さつまい、玉葱、だし	大豆とさつまいの煮物	大豆、さつまい、玉葱、だし
	春キャベツのスープ	春キャベツ、トマト、だし	春キャベツのスープ	春キャベツ、トマト、だし	春キャベツのスープ ☆バタートースト	春キャベツ、トマト、だし、食パン、バター
4/4 (金)	おかゆ	米	おかゆ	米	おかゆ	米
	きゅうりと人参の煮物	きゅうり、人参、だし	鶏肉ときゅうりの煮物	ささみ、きゅうり、人参、だし、片栗粉	鶏肉ときゅうりの煮物	ささみ、きゅうり、人参、だし
	ポパイスープ	ほうれん草、玉葱、だし	ポパイスープ	ほうれん草、玉葱、だし	ポパイスープ ☆スティックポテト	ほうれん草、玉葱、だし、じゃが芋
4/5 (土)	おかゆ	米	パン粥	食パン	パン粥	食パン
	高野豆腐とブロッコリーのスープ	高野豆腐、ブロッコリー、じゃが芋、人参、だし	高野豆腐とブロッコリーのスープ	高野豆腐、ブロッコリー、じゃが芋、人参、だし	高野豆腐とブロッコリーのスープ	高野豆腐、ブロッコリー、じゃが芋、人参、だし
	フルーツ	バナナ	フルーツ	バナナ	フルーツ ☆自然食お菓子	バナナ 自然食お菓子
4/7 (月)	おかゆ	米	おかゆ	米	おかゆ	米
	カレイとさつまいの煮物	カレイ、さつまい、玉葱、だし	カレイとさつまいの煮物	カレイ、さつまい、玉葱、だし、片栗粉	カレイとさつまいの煮物	カレイ、さつまい、玉葱、だし
	人参とじゃが芋のスープ	人参、じゃが芋、だし	人参とじゃが芋のスープ	人参、じゃが芋、だし	人参とじゃが芋のスープ ☆きな粉蒸しパン	人参、じゃが芋、だし、きな粉、小麦粉、砂糖、油
4/8 (火)	おかゆ	米	おかゆ	米	おかゆ	米
	玉葱と人参の煮物	玉葱、人参、だし	鶏肉と玉葱の煮物	ささみミンチ、玉葱、人参、だし、片栗粉	鶏肉と玉葱の煮物	ささみミンチ、玉葱、人参、だし
	菜っ葉のスープ	ほうれん草、チンゲン菜、だし	菜っ葉のスープ	ほうれん草、チンゲン菜、だし	菜っ葉のスープ ☆ひじき粥	ほうれん草、チンゲン菜、だし、米、ひじき、人参、だし
4/9 (水)	おかゆ	米	おかゆ	米	おかゆ	米
	トマトとじゃが芋の煮物	トマト、じゃが芋、だし	鶏肉とトマトの煮物	ささみ、トマト、じゃが芋、だし、片栗粉	鶏肉とトマトの煮物	ささみ、トマト、じゃが芋、だし
	ブロッコリーのスープ	ブロッコリー、人参、だし	ブロッコリーのスープ	ブロッコリー、人参、だし	ブロッコリーのスープ ☆人参のお焼き	ブロッコリー、人参、だし、小麦粉、人参、玉葱、だし
4/10 (木)	おかゆ	米	おかゆ	米	おかゆ	米
	しらすと南瓜の煮物	しらす、南瓜、玉葱、だし	しらすと南瓜の煮物	しらす、南瓜、玉葱、だし、片栗粉	しらすと南瓜の煮物	しらす、南瓜、玉葱、だし
	チンゲン菜のスープ	チンゲン菜、人参、だし	チンゲン菜のスープ	チンゲン菜、人参、だし	チンゲン菜のスープ ☆スイートポテト	チンゲン菜、人参、だし、さつまい、砂糖
4/11 (金)	おかゆ	米	そば粥	米、ささみミンチ	そば粥	米、ささみミンチ
	大根とじゃが芋の煮物	大根、じゃが芋、だし	大根とじゃが芋の煮物	大根、じゃが芋、だし	大根とじゃが芋の煮物	大根、じゃが芋、だし
	きゅうりと玉葱のスープ	きゅうり、玉葱、だし	きゅうりと玉葱のスープ	きゅうり、玉葱、だし	きゅうりと玉葱のスープ ☆のりパン	きゅうり、玉葱、だし、食パン、青のり
4/12 (土)	おかゆ	米	パン粥	食パン	パン粥	食パン
	高野豆腐とさつまいの煮物	高野豆腐、さつまい、玉葱、だし	高野豆腐とさつまいの煮物	高野豆腐、さつまい、玉葱、だし	高野豆腐とさつまいの煮物	高野豆腐、さつまい、玉葱、だし
	根菜スープ	大根、人参、だし	根菜スープ	大根、人参、だし	根菜スープ ☆自然食お菓子	大根、人参、だし、自然食お菓子
4/14 (月)	おかゆ	米	おかゆ	米	おかゆ	米
	カレイと人参の煮物	カレイ、人参、さつまい、だし	カレイと人参の煮物	カレイ、人参、さつまい、だし、片栗粉	カレイと人参の煮物	カレイ、人参、さつまい、だし
	じゃが芋のスープ	じゃが芋、玉葱、だし	じゃが芋のスープ	じゃが芋、玉葱、だし	じゃが芋のスープ ☆バナナヨーグルト	じゃが芋、玉葱、だし、バナナ、ヨーグルト
4/15 (火)	おかゆ	米	おかゆ	米	おかゆ	米
	春キャベツと南瓜の煮物	春キャベツ、南瓜、だし	鶏肉と春キャベツの煮物	ささみ、春キャベツ、南瓜、だし、片栗粉	鶏肉と春キャベツの煮物	ささみ、春キャベツ、南瓜、だし
	オニオンスープ	玉葱、小松菜、だし	オニオンスープ	玉葱、小松菜、だし	オニオンスープ ☆プレーンパンケーキ	玉葱、小松菜、だし、小麦粉、砂糖、油

- ・26日はお弁当です。ベビーフードの持参をお願いします。
- ・9～11か月食は午前おやつで自然食お菓子を提供しています。(月水金：紫芋チップ、火木土：赤ちゃんせんべい)
- ・5～6か月、7～8か月、9～11か月は こんぶだし、かつおだし を使用しています。
- ・9～11か月のおやつで提供するパンケーキ類には、ベーキングパウダー(アルミフリー)を、使用しています。
- ・お子様の喫食状況に合わせて、肉や魚などに片栗粉でとろみをつけて提供します。
- ・☆は、おやつです。



4月の離乳食献立表



ときのはこども園

* 「自然食お菓子」とは、国産の原材料を使用し、添加物不使用のお菓子のことです。
* 仕入れにより、一部内容を変更する場合があります。

日付	5～6か月		7～8か月		9～11か月	
	献立	材料	献立	材料	献立	材料
4/16 (水)	おかゆ	米	おかゆ	米	おかゆ	米
	人参と大根の煮物	人参、大根、だし	鶏肉と人参の煮物	ささみミンチ、人参、大根、だし、片栗粉	牛肉と人参の煮物	牛ミンチ、人参、大根、だし
	白菜と玉葱のスープ	白菜、玉葱、だし	白菜と玉葱のスープ	白菜、玉葱、だし	白菜と玉葱のスープ ☆コーンフレーク	白菜、玉葱、だし コーンフレーク
4/17 (木)	おかゆ	米	おかゆ	米	おかゆ	米
	玉葱とじゃが芋の煮物	玉葱、じゃが芋、だし	鮭と玉葱の煮物	鮭、玉葱、じゃが芋、だし、片栗粉	鮭と玉葱の煮物	鮭、玉葱、じゃが芋、だし
	きゅうりと人参のスープ	きゅうり、人参、だし	きゅうりと人参のスープ	きゅうり、人参、だし	きゅうりと人参のスープ ☆元気もりもり粥	きゅうり、人参、だし 米、玉葱、人参、だし
4/18 (金)	おかゆ	米	おかゆ	米	おかゆ	米
	豆腐とブロッコリーの煮物	豆腐、ブロッコリー、人参、だし	豆腐とブロッコリーの煮物	豆腐、ブロッコリー、人参、だし	豆腐とブロッコリーの煮物	豆腐、ブロッコリー、人参、だし
	小松菜のスープ	小松菜、玉葱、だし	小松菜のスープ	小松菜、玉葱、だし	小松菜のスープ ☆きな粉パン	小松菜、玉葱、だし 食パン、きな粉
4/19 (土)	おかゆ	米	パン粥	食パン	パン粥	食パン
	高野豆腐のふわふわスープ	高野豆腐、ほうれん草、じゃが芋、人参、だし	高野豆腐のふわふわスープ	高野豆腐、ほうれん草、じゃが芋、人参、だし	高野豆腐のふわふわスープ	高野豆腐、ほうれん草、じゃが芋、人参、だし
	フルーツ	バナナ	フルーツ	バナナ	フルーツ ☆自然食お菓子	バナナ 自然食お菓子
4/21 (月)	おかゆ	米	おかゆ	米	おかゆ	米
	カレイと玉葱の煮物	カレイ、玉葱、さつま芋、だし	カレイと玉葱の煮物	カレイ、玉葱、さつま芋、だし、片栗粉	カレイと玉葱の煮物	カレイ、玉葱、さつま芋、だし
	キャロットスープ	人参、じゃが芋、だし	キャロットスープ	人参、じゃが芋、だし	キャロットスープ ☆マカロニきな粉	人参、じゃが芋、だし マカロニ、きな粉
4/22 (火)	しらす粥	米、しらす	しらす粥	米、しらす	しらす粥	米、しらす
	春キャベツと人参の煮物	春キャベツ、人参、だし	春キャベツと人参の煮物	春キャベツ、人参、だし	春キャベツと人参の煮物	春キャベツ、人参、だし
	ミネストローネ風スープ	玉葱、トマト、だし	ミネストローネ風スープ	玉葱、トマト、だし	ミネストローネ風スープ ☆フルーツ	玉葱、トマト、だし バナナ
4/23 (水)	おかゆ	米	おかゆ	米	おかゆ	米
	南瓜とブロッコリーの煮物	南瓜、ブロッコリー、だし	鮭と南瓜の煮物	鮭、南瓜、ブロッコリー、だし、片栗粉	鮭と南瓜の煮物	鮭、南瓜、ブロッコリー、だし
	小松菜と人参のスープ	小松菜、人参、だし	小松菜と人参のスープ	小松菜、人参、だし	小松菜と人参のスープ ☆お焼き	小松菜、人参、だし 小麦粉、キャベツ、青葱、だし
4/24 (木)	おかゆ	米	おかゆ	米	おかゆ	米
	じゃが芋とほうれん草の煮物	じゃが芋、ほうれん草、だし	鶏肉とじゃが芋の煮物	ささみ、じゃが芋、ほうれん草、だし、片栗粉	鶏肉とじゃが芋の煮物	ささみ、じゃが芋、ほうれん草、だし
	玉葱と人参のスープ	玉葱、人参、だし	玉葱と人参のスープ	玉葱、人参、だし	玉葱と人参のスープ ☆わかめ粥	玉葱、人参、だし 米、わかめ、人参、だし
4/25 (金)	おかゆ	米	おかゆ	米	おかゆ	米
	チンゲン菜と人参の煮物	チンゲン菜、人参、だし	鶏肉とチンゲン菜の煮物	ささみミンチ、チンゲン菜、人参、だし、片栗粉	豚肉とチンゲン菜の煮物	豚ミンチ、チンゲン菜、人参、だし
	南瓜と小松菜のスープ	南瓜、小松菜、だし	南瓜と小松菜のスープ	南瓜、小松菜、だし	南瓜と小松菜のスープ ☆のりトースト	南瓜、小松菜、だし 食パン、青のり
4/26 (土)	お弁当日					
4/28 (月)	おかゆ	米	おかゆ	米	★自然食お菓子	自然食お菓子
	カレイと南瓜の煮物	カレイ、南瓜、玉葱、だし	カレイと南瓜の煮物	カレイ、南瓜、玉葱、だし、片栗粉	おかゆ	米
	さつま芋と人参のスープ	さつま芋、人参、だし	さつま芋と人参のスープ	さつま芋、人参、だし	カレイと南瓜の煮物	カレイ、南瓜、玉葱、だし
4/30 (水)	おかゆ	米	おかゆ	米	おかゆ	米
	じゃが芋と人参の煮物	じゃが芋、人参、だし	大豆とじゃが芋の煮物	大豆、じゃが芋、人参、だし	大豆とじゃが芋の煮物	大豆、じゃが芋、人参、だし
	きゅうりと玉葱のスープ	きゅうり、玉葱、だし	きゅうりと玉葱のスープ	きゅうり、玉葱、だし	きゅうりと玉葱のスープ ☆彩り粥	きゅうり、玉葱、だし 米、玉葱、人参、だし

- ・26日はお弁当日です。ベビーフードの持参をお願いします。
- ・9～11か月食は午前おやつで自然食お菓子を提供しています。(月水金：紫芋チップ、火木土：赤ちゃんせんべい)
- ・5～6か月、7～8か月、9～11か月は こんぶだし、かつおだし を使用しています。
- ・9～11か月のおやつで提供するパンケーキ類には、ベーキングパウダー(アルミフリー)を、使用しています。
- ・お子様の喫食状況に合わせて、肉や魚などに片栗粉でとろみをつけて提供します。