

給食予定献立表 2024年4月

明の守なかざき園
離乳食(後期)(A)



- ※ 後期食は、食材を約1cm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(3歳以上)				
栄養素	174kcal	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩
平均栄養価	145 kcal	6.1 g	1.6 g	29 g	0.4 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 からだの調子を整えるもの 野菜類・藻類・くだもの類	黄く 力や体温となるもの 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 アマガリ-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	さつま芋の味噌そぼろ煮 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	アマガリ-ビ-煎餅
3	水	昼	魚とブロッコリーの煮物 白菜のお浸し 粥	黄金加い	アマガリ- 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	さつま芋
4	木	昼	豚とじゃが芋の煮物 トマトのだし煮 粥	豚小間肉		じゃがいも,さとう	濃口醤油,和風だし うすくち醤油,和風だし	3時	果物(りんご)	りんご
5	金	昼	しらすとほうれん草のみそ煮 南瓜の甘煮 粥	しらす干し	ほうれん草 かぼちゃ,玉葱		片栗粉 さとう	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		さとう 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	小魚おハイ
8	月	昼	魚のあんかけ煮 キャベツのお浸し 粥	たら	人参 キャベツ,玉葱		さとう,片栗粉 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	豚と白菜の煮物 アマガリ-のお浸し 粥	豚肉	白菜 アマガリ-,人参		さとう 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	鶏とさつま芋のみそ煮 ほうれん草のお浸し 粥	鶏肉,みそ	ほうれん草,玉葱		さつま芋,さとう 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	キャベツ かぼちゃ,人参		さとう さとう	3時	ほうれん草と小松菜せんべい	れん草と小松菜煎餅
12	金	昼	鶏とブロッコリーの煮物 大根のお浸し 粥	鶏肉	アマガリ- 大根,ほうれん草		さとう 濃口醤油,和風だし うすくち醤油,和風だし	3時	ふかし芋	さつま芋
13	土	昼	魚と人参の煮物 白菜のお浸し 粥	黄金加い	人参 白菜,玉葱		さとう 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	アマガリ-ビ-煎餅
15	月	昼	豆腐の煮物 アマガリ-のお浸し 粥	充填豆腐	キャベツ アマガリ-,人参		さとう うすくち醤油,和風だし うすくち醤油,和風だし	3時	蒸しかぼちゃ	かぼちゃ
16	火	昼	鶏と白菜のみそ煮 じゃが芋の煮物 粥	鶏肉,みそ	白菜 玉葱		さとう じゃがいも,さとう	3時	ほうれん草と小松菜せんべい	れん草と小松菜煎餅
17	水	昼	豆腐(木綿)のガツパ-煮 白菜のお浸し 粥	木綿豆腐	アマガリ- 白菜,人参		さとう ガツパ-,サトウ うすくち醤油,和風だし	3時	小魚せんべい	小魚おハイ
18	木	昼	魚とほうれん草の煮物 キャベツのお浸し 粥	黄金加い	ほうれん草 キャベツ,大根		さとう 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	豚と大根の煮物 さつま芋の甘煮 粥	豚肉	大根 玉葱		さとう さつま芋,さとう	3時	ハイハイ	ハイハイ
20	土	昼	鶏と南瓜のみそ煮 大根のお浸し 粥	鶏肉,みそ	かぼちゃ 大根,人参		さとう さとう	3時	ベビーせんべい	アマガリ-ビ-煎餅
22	月	昼	かぼちゃの味噌そぼろ煮 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		さとう,片栗粉 うすくち醤油,和風だし	3時	果物(オレンジ)	オレンジ
23	火	昼	豆腐のだし煮 じゃが芋の煮物 粥	充填豆腐	人参 アマガリ-		うすくち醤油,和風だし じゃがいも,さとう 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みそ煮 白菜のお浸し 粥	しらす干し	キャベツ 白菜,大根		片栗粉 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	アマガリ- かぼちゃ,人参		さとう,片栗粉 さとう	3時	小魚せんべい	小魚おハイ
26	金	昼	魚と人参の煮物 キャベツのお浸し 粥	鶏肉	人参 キャベツ,ほうれん草		さとう 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 さつま芋の甘煮 粥	たら	白菜 玉葱		さとう さつま芋,さとう	3時	ハイハイ	ハイハイ
30	火	昼	じゃが芋の洋風そぼろ煮 ほうれん草のお浸し 粥	鶏ミンチ	ほうれん草,玉葱		じゃがいも,片栗粉 サトウ うすくち醤油,和風だし	3時	ベビーせんべい	アマガリ-ビ-煎餅

