



4月離乳食献立



(中期食)

令和4年4月1日

東部保育園

月ようび	火ようび	水ようび	木ようび	金ようび
4月の旬の食材 新じゃが、ふぎ、よもぎ、たけのこ、アスパラ、新たまねぎ、春キャベツ、菜の花、あすっこ、絹さや、わかめ、さわら、さより、いちご、甘夏など				
4 煮込みうどん 人参の煮物 マッシュポテト	5 おかゆ 白身魚のあんかけ煮 ブロッコリーの くずし煮 かぼちゃのスープ	6 おかゆ ささみのあんかけ煮 あすっこの煮びたし 麩のスープ	7 おかゆ 白身魚の磯辺煮 きゅうりの煮物 ほうれん草のスープ	8 肉じゃが風おじや 春キャベツの煮びたし きゅうりの煮物
11 パン粥 白身魚のあんかけ煮 じゃがいもマッシュ 人参のスープ	12 おかゆ ささみのトマト煮 ほうれん草の煮びたし 新ごぼうのポタージュ	13 おかゆ 白身魚のあんかけ煮 納豆和え さつまいものスープ	14 そぼろおじや 春キャベツの煮びたし 新玉ねぎのスープ	15 おかゆ 白身魚のほぐし煮 ブロッコリーの くずし煮 チンゲン菜のスープ
18 納豆おじや 白身魚のあんかけ煮 野菜のおから入り 煮びたし 新玉ねぎのスープ	19 おかゆ ささみと じゃがいもの煮物 春キャベツの煮びたし あすっこのスープ	20 おかゆ 白身魚のあんかけ煮 春キャベツの煮びたし セロリのスープ	21 おかゆ 白身魚のほぐし煮 小松菜の煮びたし 豆腐のスープ	22 おかゆ 新玉ねぎのそぼろ煮 春野菜の煮びたし 麩のスープ
25 煮込みうどん きゅうりの煮物 さつまいもの煮物	26 おかゆ 白身魚のあんかけ煮 春キャベツの煮びたし 豆腐のスープ	27 おかゆ 春キャベツのそぼろ煮 アスパラの煮物 人参のスープ	28 お弁当の日 	29 昭和の日



～ご入園・ご進級おめでとうございます～

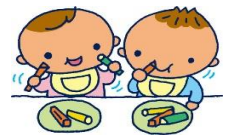


新年度がスタートし、新しく入園された子どもさんは保育園という新しい環境での生活が始まりますね。

保育園では、子どもさん一人一人の食事の進み具合に合わせながら、素材の味、うまみを活かした離乳食作りを心がけています。保育園での食事タイムが子どもたちにとって楽しい時間となるように、また、体や心の育ちを支えていく大切な時間となるようにご家庭と連絡を取り合いながら進めていきたいと思っておりますので、よろしくお願いたします。

保育園の離乳食で大切にしていること

- * 旬を大切にし、その時期においしい食材を多く取り入れています。
- * 天然のだし汁を使って調理し、素材そのものの味やうまみを活かして作っています。
- * 形態は個々に合わせて進めていきます。
- * 手づかみ食べをして、自分で食べることを楽しんで欲しいと思っています。



※食材、行事等で献立を変更することがあります。
 ※献立表は東部保育園HPにも掲載してあります。



4月離乳食献立



(後期食)

令和4年4月1日

東部保育園

月ようび	火ようび	水ようび	木ようび	金ようび
4月の旬の食材				
新じゃが、ふき、よもぎ、たけのこ、アスパラ、新たまねぎ、春キャベツ、菜の花、あすっこ、絹さや、わかめ、さわら、さより、いちご、甘夏など				
4 煮込みうどん じゃがいもの煮物 スティック野菜煮	5 軟飯(ごはん) 鮭の煮付け ブロッコリーの煮物 スティック野菜煮 かぼちゃのみそ汁	6 軟飯(ごはん) ささみのあんかけ煮 あすっこのお浸し スティック野菜煮 麩のスープ	7 軟飯(ごはん) 白身魚の磯辺煮 きゅうりの煮物 スティック野菜煮 ほうれん草のみそ汁	8 肉じゃが風丼 じゃこサラダ スティック野菜煮 野菜スープ
11 食パン 鮭のあんかけ煮 ポテトサラダ スティック野菜煮 人参のスープ	12 軟飯(ごはん) ささみのトマト煮 ほうれん草のお浸し スティック野菜煮 新ごぼうのポタージュ	13 軟飯(ごはん) 白身魚のほぐし煮 納豆和え スティック野菜煮 さつま芋のみそ汁	14 そばごはん 春キャベツのお浸し スティック野菜煮 人参のスープ	15 軟飯(ごはん) 白身魚のあんかけ煮 ブロッコリー和え物 スティック野菜煮 チンゲン菜のみそ汁
18 納豆ご飯 鮭のあんかけ煮 野菜のおから和え スティック野菜煮 新玉ねぎのみそ汁	19 軟飯(ごはん) ささみとじゃがいもの煮物 春キャベツのお浸し スティック野菜煮 あすっこのみそ汁	20 軟飯(ごはん) 白身魚のほぐし煮 きゅうりの煮物 スティック野菜煮 セロリのみそ汁	21 軟飯(ごはん) 鮭のあんかけ煮 小松菜のお浸し スティック野菜煮 豆腐のみそ汁	22 軟飯(ごはん) 新玉ねぎの肉詰め 春野菜の和え物 スティック野菜煮 麩のスープ
25 煮込みうどん きゅうりの煮物 さつまいもの煮物	26 軟飯(ごはん) 白身魚のあんかけ煮 マカロニサラダ スティック野菜煮 豆腐のみそ汁	27 軟飯(ごはん) きゃべつ入りつくね アスパラの煮物 スティック野菜煮 人参のスープ	28 お弁当の日 	29 昭和の日



～ご入園・ご進級おめでとうございます～

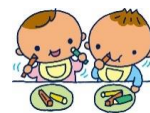


新年度がスタートし、新しく入園された子どもさんは保育園という新しい環境での生活が始まりますね。

保育園では、子どもさん一人一人の食事の進み具合に合わせながら、素材の味、うまみを活かした離乳食作りを心がけています。保育園での食事タイムが子どもたちにとって楽しい時間となるように、また、体や心の育ちを支えていく大切な時間となるようにご家庭と連絡を取り合いながら進めていきたいと思っておりますので、よろしくお願いたします。

保育園の離乳食で大切にしていること

- * 旬を大切にし、その時期においしい食材を多く取り入れています。
- * 天然のだし汁を使って調理し、素材そのものの味やうまみを活かして作っています。
- * 形態は個々に合わせて進めていきます。
- * 手づかみ食べをして、自分で食べることを楽しんで欲しいと思っています。



※食材、行事等で献立を変更することがあります。
 ※献立表は東部保育園HPにも掲載してあります。