



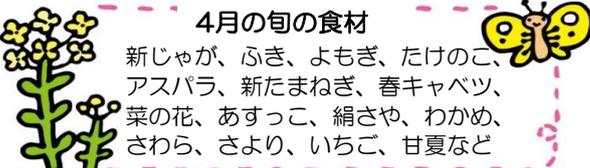
# 4月離乳食献立



(後期食)

令和6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	
1 五目うどん さつま芋サラダ スティック野菜煮	2 軟飯 魚の煮付け きゃべつの和え物 じゃがいも煮 豆腐のみそ汁	3 軟飯 ささみのほぐし煮 ほうれん草の和え物 スティック野菜煮 野菜スープ	4 軟飯 魚の磯辺煮 春雨サラダ スティック野菜煮 高野豆腐のみそ汁	5 そぼろあんかけ丼 きゃべつサラダ スティック野菜煮 人参のみそ汁	
8 軟飯 ささみのトマト煮 きゅうりの煮物 スティック野菜煮 豆腐のみそ汁	9 軟飯 魚のほぐし煮 ブロッコリーサラダ スティック野菜煮 さつま芋のみそ汁	10 軟飯 じゃがいも入りおやき 小松菜の和え物 スティック野菜煮 玉ねぎのみそ汁	11 軟飯 ささみのあんかけ煮 春野菜の和え物 スティック野菜煮 きゃべつのスープ	12 軟飯 魚の煮付け ほうれん草の和え物 スティック野菜煮 人参のみそ汁	
15 煮込みうどん かぼちゃサラダ スティック野菜煮	16 軟飯 魚のあんかけ煮 ピーマンの煮物 スティック野菜煮 玉ねぎのみそ汁	17 軟飯 ささみときゃべつの煮物 ポテトサラダ スティック野菜煮 あすっこみそ汁	18 <b>お弁当の日</b> 	19 肉じゃが風丼 きゃべつサラダ スティック野菜煮 野菜スープ	
22 食パン 鶏つくね チンゲン菜の和え物 スティック野菜煮 春雨スープ	23 軟飯 魚の人参あんかけ煮 納豆和え スティック野菜煮 豆腐のみそ汁	24 ごはん ささみのほぐし煮 アスパラサラダ スティック野菜煮 玉ねぎのスープ	25 軟飯 魚のほぐし煮 きゃべつの和え物 スティック野菜煮 小松菜のみそ汁	26 軟飯 魚の煮付け 新玉ねぎのサラダ スティック野菜煮 豆腐のみそ汁	
29 <b>昭和の日</b>	30 軟飯 きゃべつ入りつくね きゅうりの煮物 スティック野菜煮 チンゲン菜のみそ汁	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 			



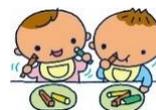
～ご入園おめでとうございます～



新年度がスタートし、新しく入園されたお子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、お子さん一人一人の食事の進み具合に合わせてながら、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。保育園での食事の時間がお子さん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、よろしく願いいたします。

### — 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。



保育園では、手づかみできるようにごはんをおにぎりにしたり、スティック野菜をつけています。



4月18日(木)は、お弁当日です。準備をお願いします。



- \* 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



(中期食)

令和6年4月1日

東部保育園

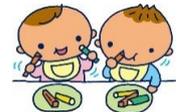
月ようび	火ようび	水ようび	木ようび	金ようび
1 五目うどん さつま芋マッシュ	2 おかゆ 魚の煮付け きゃべつの和え物 豆腐のスープ	3 おかゆ ささみのほぐし煮 ほうれん草の和え物 野菜スープ	4 おかゆ 魚の磯辺煮 きゅうりの煮物 高野豆腐のスープ	5 そぼろおじや きゃべつの煮びたし 人参のスープ
8 おかゆ ささみのトマト煮 きゅうりの煮物 豆腐のスープ	9 おかゆ 魚のほぐし煮 ブロッコリーの くずし煮 さつま芋のスープ	10 おかゆ じゃがいもの そぼろあんかけ 小松菜の和え物 玉ねぎのスープ	11 おかゆ ささみのあんかけ煮 春野菜の煮物 きゃべつのスープ	12 おかゆ 魚の煮付け ほうれん草の煮びたし 人参のスープ
15 煮込みうどん かぼちゃ煮	16 おかゆ 魚のあんかけ煮 ピーマンの煮物 玉ねぎのスープ	17 おかゆ ささみときゃべつの煮物 マッシュポテト あすっこのスープ	18 <b>お弁当の日</b> 	19 肉じゃが風おじや きゃべつの煮びたし 野菜スープ
22 パン粥 人参のそぼろ煮 チンゲン菜の煮びたし きゃべつのスープ	23 おかゆ 魚の人参あんかけ 納豆和え 豆腐のスープ	24 おかゆ ささみのほぐし煮 アスパラサラダ 玉ねぎのスープ	25 おかゆ 魚のほぐし煮 きゃべつの煮びたし 小松菜のスープ	26 おかゆ 魚の煮付け 新玉ねぎのサラダ 豆腐のスープ
29 <b>昭和の日</b>	30 おかゆ きゃべつのそぼろ煮 きゅうりの煮物 チンゲン菜のスープ	<b>4月の旬の食材</b>  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  		

~ご入園おめでとうございます~

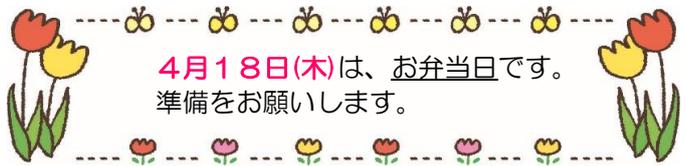
新年度がスタートし、新しく入園されたお子さんは保育園という新しい環境での生活が始まりますね。  
 保育園では、お子さん一人一人の食事の進み具合に合わせながら、素材の味、うまみを活かした離乳食作りを心がけています。保育園での食事の時間がお子さんにとって楽しい時間となるように、また、体や心の育ちを支えていく大切な時間となるようにご家庭と連絡を取り合いながら進めていきたいと思っておりますので、よろしくお願ひいたします。

### 一 保育園の離乳食で大切にしていること一

- \* 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。



園での中期食です。



4月18日(木)は、お弁当日です。準備をお願いします。

- \* 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。