



4月離乳食献立



(中期食)

令和7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 おかゆ 新玉ねぎのそぼろ煮 ほうれん草の白和え あすっこスープ	2 おかゆ 白身魚のあんかけ煮 納豆和え 豆腐のスープ	3 おかゆ おから煮 大根の煮物 小松菜のスープ	4 おかゆ 白身魚のあんかけ煮 あすっこの煮びたし 麩のスープ
7 煮込みうどん 白菜の煮びたし さつま芋煮	8 おかゆ 白身魚のあんかけ煮 ブロッコリーのくずし煮 春きゃべつのスープ	9 パン粥 鶏ささみのあんかけ煮 春きゃべつの煮びたし 豆乳スープ	10 おかゆ 白身魚のコーンクリーム煮 かぼちゃ煮 チンゲン菜のスープ	11 そぼろあんかけ丼 じゃこサラダ 豆腐のスープ
14 ふわふわ丼 あすっこの煮びたし 新じゃが煮	15 おかゆ 白身魚のあんかけ煮 納豆和え 新玉ねぎのスープ	16 おかゆ 鶏ささみの野菜あんかけ 春きゃべつの煮びたし あすっこのスープ	17 おかゆ 豆腐入りつくね アスパラの煮びたし チンゲン菜のスープ	18 お弁当の日
21 おかゆ 野菜のそぼろ煮 ほうれん草の煮びたし さつま芋のスープ	22 おかゆ きゃべつのそぼろ煮 きゅうりのくずし煮 かぼちゃのスープ	23 おかゆ 白身魚のあんかけ煮 あすっこの煮びたし 豆腐のスープ	24 おかゆ 鶏ささみの煮付け 新玉ねぎのくずし煮 かぼちゃのスープ	25 納豆ごはん 白身魚のあんかけ煮 小松菜の煮びたし 麩のスープ
28 おかゆ 鶏ささみと大根煮 じゃがいもマッシュ 小松菜のスープ	29 昭和の日 	30 おかゆ 白身魚のあんかけ煮 あすっこの煮びたし 麩のスープ	4月の旬の食材 新じゃが、ふき、よもぎ、たけのこ、アスパラ、 新玉ねぎ、春キャベツ、菜の花、あすっこ、絹さや、 わかめ、さくら、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。



園での中期食です。



4月18日(金)は、**手作り弁当日**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

(後期食)



令和7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 軟飯 新玉ねぎの肉詰め ほうれん草の白和え スティック野菜煮 あすっこのみそ汁	2 軟飯 鮭の人参あんかけ 納豆和え スティック野菜煮 豆腐のみそ汁	3 軟飯 おからのおやき 大根サラダ スティック野菜煮 小松菜のみそ汁	4 軟飯 白身魚のあんかけ煮 あすっこサラダ スティック野菜煮 麩のスープ
7 煮込みうどん 白菜の和え物 さつま芋煮	8 軟飯 白身魚のあんかけ煮 ブロッコリーサラダ スティック野菜煮 春きゃべつのみそ汁	9 食パン 鶏ささみのあんかけ煮 春きゃべつサラダ スティック野菜煮 豆乳スープ	10 軟飯 白身魚のコーンクリーム煮 かぼちゃ煮 スティック野菜煮 春雨スープ	11 そぼろあんかけ丼 じゃこサラダ スティック野菜煮 豆腐のスープ
14 ふわふわ丼 あすっこサラダ 新じゃが煮	15 軟飯 白身魚のあんかけ煮 納豆和え スティック野菜煮 新玉ねぎのみそ汁	16 軟飯 鶏ささみの野菜あんかけ 春きゃべつの和え物 スティック野菜煮 あすっこのみそ汁	17 軟飯 豆腐入りつくね アスパラサラダ スティック野菜煮 チンゲン菜のみそ汁	18 お弁当の日
21 軟飯 鶏つくね ほうれん草の和え物 スティック野菜煮 さつま芋のみそ汁	22 軟飯 きゃべつ入りハンバーグ コロコロサラダ かぼちゃ煮 新玉ねぎのスープ	23 軟飯 鮭のあんかけ煮 ひじきの煮物 スティック野菜煮 豆腐のみそ汁	24 軟飯 鶏ささみの煮付け 新玉ねぎのサラダ スティック野菜煮 かぼちゃのみそ汁	25 納豆ごはん 白身魚のあんかけ煮 小松菜の和え物 スティック野菜煮 麩のみそ汁
28 軟飯 鶏ささみの大根煮 ポテトサラダ スティック野菜煮 小松菜のみそ汁	29 昭和の日 	30 軟飯 白身魚のあんかけ煮 あすっこの和え物 スティック野菜煮 麩のみそ汁	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、さくら、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(金)は、**手作り弁当日**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。