



# 2024年4月 どんぐりこども園離乳食 中期・後期予定献立表



日	曜日	初期5~6ヶ月頃	材料	中期7~8ヶ月頃	材料	後期9~11ヶ月頃	材料	日	曜日	初期5~6ヶ月頃	材料	中期7~8ヶ月頃	材料	後期9~11ヶ月頃	材料
1	月							16	火			全がゆ 高野豆腐の煮物 野菜の煮びたし キャベツのすまし汁	米 高野豆腐 玉ねぎ・人参 キャベツ	全がゆ~軟飯 豚肉と高野豆腐の煮物 野菜の煮びたし わかめとキャベツのすまし汁	米 豚肉・高野豆腐 玉ねぎ・人参 わかめ・キャベツ
2	火							17	水			全がゆ カレイの味噌煮 納豆煮 小松菜のスープ	米 カレイ 納豆・もやし・人参 小松菜	全がゆ~軟飯 カレイの味噌煮 納豆煮 小松菜のスープ	米 カレイ 納豆・もやし・人参 小松菜
3	水			全がゆ 野菜のそぼろ煮 人参の煮物 大根のスープ	米 鶏肉・玉ねぎ・いんげん 人参 大根	全がゆ~軟飯 野菜のそぼろ煮 ひじきと人参の煮物 大根のスープ	米 鶏肉・玉ねぎ・いんげん ひじき・人参 大根	18	木			全がゆ 野菜のそぼろ煮 チンゲン菜の煮びたし もやしのすまし汁	米 鶏肉・人参・玉ねぎ チンゲン菜 もやし	全がゆ~軟飯 野菜のそぼろ煮 チンゲン菜の煮びたし もやしのすまし汁	米 鶏肉・人参・玉ねぎ チンゲン菜 もやし
4	木			あんかけうどん 白菜の煮びたし	うどん・鶏肉 キャベツ・人参 白菜・小松菜	あんかけうどん 白菜のおかか煮	うどん・鶏肉 キャベツ・人参 白菜・小松菜・かつお節	19	金			全がゆ 麩と野菜のトマト煮 切干大根煮 白菜と長ねぎの味噌汁	米 キャベツ・玉ねぎ・トマト缶 切干大根・いんげん 白菜・長ねぎ	全がゆ~軟飯 豚肉と野菜のトマト煮 切干大根煮 白菜と長ねぎの味噌汁	米 豚肉・キャベツ・玉ねぎ・トマト缶 切干大根・いんげん 白菜・長ねぎ
5	金			全がゆ じゃが芋の煮物 ささみのお浸し キャベツの味噌汁	米 じゃが芋・玉ねぎ・人参 ささみ・もやし キャベツ	全がゆ~軟飯 肉じゃが ささみのお浸し キャベツの味噌汁	米 豚肉・じゃが芋・玉ねぎ・人参 ささみ・もやし キャベツ	20	土			全がゆ 高野豆腐と野菜の煮物 大根のすまし汁	米 高野豆腐・玉ねぎ・人参 大根	全がゆ~軟飯 高野豆腐と野菜の煮物 大根のすまし汁	米 高野豆腐・玉ねぎ・人参 大根
6	土			全がゆ 鶏肉と野菜の煮びたし さつま芋のすまし汁	米 鶏肉・人参・長ねぎ さつま芋	全がゆ~軟飯 鶏肉と野菜の煮びたし さつま芋のすまし汁	米 鶏肉・人参・長ねぎ さつま芋	22	月			全がゆ 豆腐の煮物 ビーフン煮 もやしのスープ	米 豆腐 ビーフン・人参・きゅうり もやし	全がゆ~軟飯 肉豆腐 ビーフン煮 もやしのスープ	米 豚肉・豆腐 ビーフン・人参・きゅうり もやし
8	月			全がゆ 麩のシチュー スパゲティ煮	米 麩・玉ねぎ・人参・牛乳 スパゲティ・きゅうり	全がゆ~軟飯 麩のケチャップシチュー スパゲティ煮	米 麩・玉ねぎ・人参・牛乳 スパゲティ・きゅうり	23	火			パンがゆ 春野菜のシチュー 野菜のお浸し	食パン 鶏肉・アスパラガス・牛乳 玉ねぎ・人参・じゃが芋 小松菜・キャベツ	食パン ハンがゆ~食パン 春野菜のシチュー 野菜のお浸し	食パン 鶏肉・アスパラガス・牛乳 玉ねぎ・人参・じゃが芋 小松菜・キャベツ
9	火			全がゆ 高野豆腐の煮物 キャベツのお浸し 白菜の味噌汁	米 高野豆腐 キャベツ・人参 白菜	全がゆ~軟飯 豚肉と高野豆腐の煮物 キャベツのお浸し わかめと白菜の味噌汁	米 豚肉・高野豆腐 キャベツ・人参 わかめ・白菜	24	水			全がゆ カレイの煮つけ 白菜と玉ねぎの煮物 マカロニスープ	米 カレイ 白菜・玉ねぎ マカロニ	全がゆ~軟飯 カレイの煮つけ 白菜と玉ねぎの煮物 マカロニスープ	米 カレイ 白菜・玉ねぎ マカロニ
10	水			全がゆ 鮭の煮つけ ほうれん草の煮びたし さつま芋のすまし汁	米 鮭 ほうれん草・玉ねぎ さつま芋	全がゆ~軟飯 鮭の煮つけ ほうれん草の煮びたし さつま芋のすまし汁	米 鮭 ほうれん草・玉ねぎ さつま芋	25	木			味噌煮込みうどん 人参のお浸し	うどん・高野豆腐 もやし・長ねぎ 人参	味噌煮込みうどん 人参のお浸し	うどん・高野豆腐・豚肉 もやし・長ねぎ 人参
11	木			パンがゆ 鶏肉とじゃが芋のシチュー 切干大根煮	食パン 鶏肉・じゃが芋 玉ねぎ・人参・牛乳 切干大根・キャベツ	パンがゆ~食パン 鶏肉とじゃが芋のシチュー 切干大根煮	食パン 鶏肉・じゃが芋 玉ねぎ・人参・牛乳 切干大根・キャベツ	26	金			全がゆ 鶏肉の煮物 キャベツの納豆煮 じゃが芋のスープ	米 鶏肉 納豆・キャベツ・人参 じゃが芋	全がゆ~軟飯 鶏肉の煮物 キャベツの納豆煮 じゃが芋のスープ	米 鶏肉 納豆・キャベツ・人参 じゃが芋
12	金			全がゆ 豆腐の煮物 三色お浸し 長ねぎのスープ	米 豆腐 もやし・人参・ほうれん草 長ねぎ	全がゆ~軟飯 麻婆豆腐 三色お浸し 長ねぎのスープ	米 豚肉・豆腐 もやし・人参・ほうれん草 長ねぎ	27	土			全がゆ 麩と野菜の煮物 玉ねぎのすまし汁	米 麩・長ねぎ・もやし・人参 玉ねぎ	全がゆ~軟飯 麩と野菜の煮物 玉ねぎのすまし汁	米 麩・長ねぎ・もやし・人参 玉ねぎ
13	土			全がゆ カレイの煮つけ 野菜のすまし汁	米 カレイ 人参・長ねぎ	全がゆ~軟飯 カレイの煮つけ 野菜のすまし汁	米 カレイ 人参・長ねぎ	30	火			全がゆ 豆腐の煮物 野菜のお浸し キャベツのスープ	米 豆腐 きゅうり・人参・玉ねぎ キャベツ	全がゆ~軟飯 肉豆腐 野菜のお浸し キャベツのスープ	米 豚肉・豆腐 きゅうり・人参・玉ねぎ キャベツ
15	月			スーフトマトスパゲティ かぼちゃの甘煮	スパゲティ・麩 玉ねぎ・人参・トマト缶 かぼちゃ	スーフトマトスパゲティ かぼちゃの甘煮	スパゲティ・麩・豚肉 玉ねぎ・人参・トマト缶 かぼちゃ								

\*材料購入の関係上、多少の変更はご了承願います。  
 \*献立の「軟飯・全粥・つぶし粥」に使用しているお米は、国内産です。  
 \*保育園では色々な食材を使用しております。献立表の材料名もご覧いただき、食べたことがない食材は事前にご家庭でお試し下さい。

