４がつ　こりす・りすぐみのこんだて

R6．4．1　　認定こども園しんよこえ

離乳食は、園の給食をもとにして作っています。
咀しゃくや味覚の基礎をつくる大切な時期です。

〈園の離乳食のこだわり〉
＊だしは、昆布、かつお節、煮干しを使い、味付けは季節に取れる食材の味が生きるよう、薄味を心掛けていきます。
＊もぐもぐ、かみかみができるように、歯茎にのせてつぶせるような大きさ、やわらかさに調理します。

一人ひとりの発達に合わせて、ゆっくりと進めていきましょう。

りす組のお子さんも、しばらくはこりす組のメニューです。様子を見ながら幼児食に移行していきます。

げつ	か	すい	もく	きん
1 日 ・鶏肉とじゃがいもの煮物 ・ブロッコリーと人参のおかか和え ・麩のみそ汁	2 日 ・魚の塩こうじ焼き ・青菜ときのこの和え物 ・茹でさつまいも ・わかめのすまし汁	3 日 ・じゃがいものそぼろあん ・茹でブロッコリー ・豆腐のみそ汁	4 日 ・魚の蒸し焼き ・春キャベツと人参の和え物 ・茹でじゃがいも ・青菜のすまし汁	5 日 ・鶏団子の煮物 ・ブロッコリーのごま和え ・きのこのみそ汁 ・きなこ
8 日 ・魚のムニエル ・茹で野菜 ・えのきのすまし汁	9 日 ・じゃがいもの野菜あんかけ ・ほうれん草のおかか和え ・春雨スープ	10 日 ・厚揚げとかぼちゃの煮物 ・青菜とちりめんのお浸し ・新たまねぎのみそ汁	11 日 ・鶏肉の照り焼き ・茹でブロッコリー ・豆腐のみそ汁	12 日 ・魚の塩焼き ・キャベツと春雨の和え物 ・じゃがいものすまし汁
15 日 ・手づくりがんもの煮物 ・ほうれん草のお浸し ・わかめのみそ汁	16 日 ・かぼちゃのそぼろあん ・茹で野菜 ・白玉麩のすまし汁	17 日 ・鮭とじゃがいもの蒸し煮 ・青菜とうすあげの和え物 ・きのこのみそ汁	18 日 ・厚揚げとさつまいもの煮物 ・青菜のやわらか煮 ・春野菜スープ	19 日 ・新じゃがいもとちりめんのおやき ・茹でブロッコリー ・玉ねぎとしめじのみそ汁
22 日 ・豆腐ハンバーグ ・茹でスナップえんどう ・じゃがいもの磯和え ・麩となめこのすまし汁	23 日 ・春キャベツと鶏肉の煮物 ・ブロッコリーの和え物 ・玉ねぎのみそ汁	24 日 ・厚揚げのそぼろあん ・青菜ともやしの和え物 ・春キャベツのみそ汁	25 日 ・春野菜の煮物 ・キャベツとわかめの和え物 ・麩のすまし汁	26 日 ・魚のごま焼き ・ほうれん草のお浸し ・豆腐のすまし汁
29 日 昭和の日	30 日 ・鮭と春キャベツの蒸し煮 ・茹でじゃがいも ・にゅうめん汁	※行事、材料の都合により、一部献立を変更する場合があります。ご了承ください。 ※月齢や個人差に合わせて形状を変更しています。 ※午後のおやつでは毎日おにぎりと果物を出しています。		