



4 がつ こりす・りすぐみのこんだて



R4. 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。

咀嚼くち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
* 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。				
1 日 ・鶏肉じゃが ・茹でブロッコリー ・春キャベツのみそ汁	4 日 ・魚のムニエル ・青菜とえのきの和え物 ・茹でさつまいも ・白玉麩のすまし汁	5 日 ・鶏ささみのうすくずあん ・じゃが芋とブロッコリーの和え物 ・豆腐のみそ汁	6 日 ・じゃがいもとちりめんのおやき ・青菜と人参のおかか和え ・きのこのみそ汁	7 日 ・魚の塩焼き ・キャベツとわかめの和え物 ・焼きじゃが ・青菜のすまし汁
8 日 ・かぼちゃのそぼろあん ・ブロッコリーとコーンの和え物 ・うすあげのみそ汁	11 日 ・春野菜の豆乳煮 ・青菜のごま和え ・わかめのみそ汁	12 日 ・鮭の塩こうじ焼き ・茹でブロッコリー ・焼きじゃがいも ・えのきのすまし汁	13 日 ・厚揚げとじゃがいもの煮物 ・青菜としらすの和え物 ・新玉ねぎのみそ汁	14 日 ・豆腐ハンバーグ ・キャベツの煮浸し ・茹でさつまいも ・野菜スープ
15 日 ・魚のごまみそ焼 ・ブロッコリーの和え物 ・ゆでじゃが ・豆腐のすまし汁	18 日 ・白身魚の蒸し煮 ・春キャベツともやしの赤しそ和え ・豆腐のすまし汁	19 日 ・鶏肉と厚揚げの煮物 ・焼きさつまいも ・茹でブロッコリー ・麩と玉ねぎのすまし汁	20 日 ・魚の照り焼き ・青菜とうすあげの和え物 ・きのこのみそ汁	21 日 ・豆腐のきのこあんかけ ・茹でじゃが ・春キャベツのみそ汁
22 日 ・のし鶏 ・ブロッコリーのごま和え ・きのこのすまし汁	25 日 ・魚のごま焼き ・じゃがいもの磯風味 ・ゆでえんどう ・春キャベツのすまし汁	26 日 ・鶏団子と春野菜の煮物 ・ゆでブロッコリー ・豆腐のみそ汁	27 日 ・かぼちゃとうすあげの煮物 ・青菜のおかか和え ・麩のすまし汁	28 日 ・鮭と春キャベツの蒸し焼き ・焼きじゃが ・にゅう麺汁
29 日 昭和の日				