

4がつ こりす・りすぐみのこんだて



R5. 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。

咀嚼や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
<p>* 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。</p>				
3日 ・春キャベツと鶏肉の煮物 ・青菜のおかか和え ・玉ねぎのすまし汁 ・いちご	4日 ・魚のムニエル ・茹でじゃがいも ・ブロッコリーのごま和え ・白玉麩のすまし汁	5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	6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	7日 ・白身魚の塩焼き ・キャベツとわかめの和え物 ・ゆでかぼちゃ ・青菜のすまし汁
10日 ・鶏肉とじゃがいもの煮物 ・ブロッコリーと人参の和え物 ・うすあげのみそ汁 ・りんご	11日 ・白身魚の蒸し焼き ・春キャベツの赤しそ和え ・焼きさつまいも ・わかめのすまし汁	12日 ・鮭とじゃがいものお焼き ・青菜とうすあげの和え物 ・きのこのみそ汁	13日 ・鶏ささみのうすくずあん ・青菜とえのきの和え物 ・豆腐のすまし汁	14日 ・春野菜の煮物 ・もやしとわかめの和え物 ・麩のすまし汁 ・いちご
17日 ・鮭の塩こうじ焼き ・茹で野菜 ・えのきのすまし汁	18日 ・豆腐ハンバーグ ・茹でえんどう ・焼きじゃがいも ・麩と玉ねぎのすまし汁	19日 ・厚揚げとかぼちゃの煮物 ・青菜とちりめんのおひたし ・新玉ねぎのみそ汁	20日 ・豆腐の野菜あんかけ ・キャベツと青菜の和え物 ・春雨スープ	21日 ・鶏団子の煮物 ・ブロッコリーのごま和え ・わかめのすまし汁 ・きなこ
24日 ・魚のカレー焼き ・茹でえんどうとじゃがいものおかか和え ・春キャベツのすまし汁	25日 ・手づくりがんもの煮物 ・ほうれん草のおひたし ・わかめのみそ汁	26日 ・鶏肉とさつまいもの煮物 ・青菜ともやしの和え物 ・花麩のすまし汁	27日 ・新じゃがいもとちりめんのお焼き ・ブロッコリーの和え物 ・玉ねぎとしめじのみそ汁	28日 ・鮭と春キャベツの蒸し煮 ・焼きじゃがいも ・にゅうめん汁