



# 4 がつ こりす・りすぐみのこんだて



R3. 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にし、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> 				
<p><b>5 日</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・鶏肉とじゃが芋の煮物</li> <li>・ブロッコリーのごま和え</li> <li>・わかめのみそ汁</li> </ul>	<p><b>6 日</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・白身魚の塩焼き</li> <li>・切干大根と青菜のお浸し</li> <li>・茹でさつまいも</li> <li>・豆腐のすまし汁</li> </ul>	<p><b>7 日</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・新じゃがと麩の煮物</li> <li>・茹でブロッコリー</li> <li>・玉ねぎのみそ汁</li> </ul>	<p><b>1 日</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・鶏じゃが</li> <li>・青菜のおかか和え</li> <li>・キャベツのみそ汁</li> <li>・いちご</li> </ul>	<p><b>2 日</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・白身魚のごま焼き</li> <li>・ビーフンの和え物</li> <li>・茹でさつまいも</li> <li>・麩のすまし汁</li> </ul>
<p><b>12 日</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・鱈のみそ焼き</li> <li>・ブロッコリーと人参の和え物</li> <li>・茹でじゃが芋</li> <li>・玉ねぎと麩のすまし汁</li> </ul>	<p><b>13 日</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・鶏ささみのうすくずあん</li> <li>・春キャベツの和え物</li> <li>・わかめのすまし汁</li> </ul>	<p><b>14 日</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・厚揚げとじゃが芋の煮物</li> <li>・青菜としらすの和え物</li> <li>・きのこのみそ汁</li> </ul>	<p><b>8 日</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ハンバーグ</li> <li>・キャベツの煮浸し</li> <li>・茹でさつまいも</li> <li>・野菜スープ</li> </ul>	<p><b>9 日</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・厚揚げとかぼちゃの煮物</li> <li>・青菜の和え物</li> <li>・白玉麩のすまし汁</li> <li>☆りんご寒天</li> </ul>
<p><b>19 日</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・つくね焼き</li> <li>・茹でじゃが芋</li> <li>・茹でブロッコリー</li> <li>・麩のみそ汁</li> </ul>	<p><b>20 日</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・魚のムニエル</li> <li>・青菜のおかか和え</li> <li>・豆腐とえのきのすまし汁</li> <li>・りんご</li> </ul>	<p><b>21 日</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・春キャベツと鶏肉の味噌煮</li> <li>・青菜と人参の和え物</li> <li>・茹でかぼちゃ</li> <li>・わかめのスープ</li> </ul>	<p><b>15 日</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・魚の蒸し焼き</li> <li>・茹で野菜</li> <li>・春キャベツのすまし汁</li> </ul>	<p><b>16 日</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・新じゃがのおやき</li> <li>・キャベツの柔らか煮</li> <li>・豆腐としめじのみそ汁</li> </ul>
<p><b>26 日</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・白身魚の照り焼き</li> <li>・青菜のお浸し</li> <li>・かぼちゃの甘煮</li> <li>・きのこのすまし汁</li> </ul>	<p><b>27 日</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・鶏団子と春野菜の煮物</li> <li>・茹でブロッコリー</li> <li>・わかめのすまし汁</li> <li>・きなこ</li> </ul>	<p><b>28 日</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・鮭の蒸し焼き</li> <li>・青菜とえのきの和え物</li> <li>・茹でかぼちゃ</li> <li>・豆腐のみそ汁</li> </ul>	<p><b>22 日</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・豆腐の野菜あんかけ</li> <li>・茹でさつまいも</li> <li>・茹でブロッコリー</li> <li>・なめこのみそ汁</li> </ul>	<p><b>23 日</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・鮭の塩こうじ焼き</li> <li>・キャベツの和え物</li> <li>・じゃが芋の磯風味</li> <li>・にゅうめん汁</li> </ul>
			<p><b>29 日</b></p> <p style="text-align: center;">昭和の日</p>	<p><b>30 日</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・のし鶏</li> <li>・ブロッコリーのおかか和え</li> <li>・茹でじゃが芋</li> <li>・春野菜のスープ</li> </ul>