

4がつ りにゅうしょくこんだてひょう

うらわ梅ーブルほいくえん

| | 中期食 | | アレルギー 特定原材料 7品目 | 後期食 | | アレルギー 特定原材料 7品目 |
|---------|--|-------------------|-----------------------|--|-------------------|-----------------------|
| | 午前 | 午後 | | 午前 | 午後 | |
| 1 木 | 7倍粥 大根と小松菜のだし汁 鶏ささみと玉ねぎと人参の出汁煮 マッシュポテト | 麦茶 煮込みうどん | | 3倍粥 大根と小松菜の味噌汁 鶏ささみと玉ねぎと人参の出汁煮 マッシュポテト | 麦茶 味噌煮込みうどん | |
| 2 金 | 7倍粥 かぼちゃのだし汁 厚揚げの鶏そぼろあん 大根と人参とブロッコリーの出汁煮 | 麦茶 出汁粥 | | 3倍粥 かぼちゃの味噌汁 厚揚げの鶏そぼろあん 大根と人参とブロッコリーの出汁煮 | 麦茶 出汁粥 | |
| 3 土 | 7倍粥 白菜のだし汁 鶏ささみとチンゲン菜のとりみ煮 バナナ | 麦茶 蒸しさつまいも | | 3倍粥 人参粥(3倍粥) 白菜のすまし汁 鶏ささみとチンゲン菜のとりみ煮 バナナ | 麦茶 蒸しさつまいも | |
| 5 月 | 7倍粥 人参のだし汁 鶏むね肉とかぼちゃの煮物 高野豆腐と小松菜の葉のとりみ煮 | 麦茶 人参粥 | | 3倍粥 人参の味噌汁 鶏むね肉とかぼちゃの煮物 高野豆腐と小松菜の葉のとりみ煮 | 麦茶 人参粥 | |
| 6 火 | 7倍粥 里芋となすのだし汁 鶏ささみとほうれん草のあんかけ 人参とキャベツの温サラダ | 麦茶 しらす粥 | | 3倍粥 里芋となすのみそ汁 鶏ささみとほうれん草のあんかけ 人参とキャベツの温サラダ | 麦茶 しらす粥 | |
| 7 水 | 7倍粥 ほうれん草と人参のだし汁 白身魚の煮つけ かぼちゃ煮 | 麦茶 りんご | | 3倍粥 ほうれん草と人参のみそ汁 白身魚の煮つけ かぼちゃ煮 | 麦茶 りんご | |
| 8 木 | 7倍粥 じゃが芋のだし汁 玉ねぎと豆腐のあんかけ 人参とキャベツの温サラダ | 麦茶 蒸しじゃが芋 | | 3倍粥 じゃが芋の味噌汁 玉ねぎと豆腐のあんかけ 人参とキャベツの温サラダ | 麦茶 蒸しじゃが芋 | |
| 9 金 | 7倍粥 トマト粥(7倍粥) 人参の豆乳スープ 鶏ひき肉入りマッシュポテト オレンジ | 麦茶 だし粥 | | 3倍粥 トマト粥(3倍粥) 人参の豆乳スープ 鶏ひき肉入りマッシュポテト オレンジ | 麦茶 だし粥 | |
| 10 土 | 7倍粥 人参のだし汁 豆腐と鶏そぼろのとりみ煮 バナナ | 麦茶 きな粉粥 | | 3倍粥 人参のすまし汁 豆腐と鶏そぼろのとりみ煮 バナナ | 麦茶 きな粉粥 | |
| 12 月 | 7倍粥 人参と玉ねぎの煮込みスパゲッティ 豆腐のだし汁 小松菜と玉ねぎの温サラダ バナナ | 麦茶 だし粥 | 小麦 | 3倍粥 人参と玉ねぎの煮込みスパゲッティ 豆腐のすまし汁 小松菜と玉ねぎの温サラダ バナナ | 麦茶 だし粥 | 小麦 |
| 13 火 | 7倍粥 キャベツと玉ねぎのだし汁 鶏もも肉となすのとりみ煮 きゅうりと人参のだし浸し | 麦茶 じゃが芋のおとし焼き | | 3倍粥 キャベツと玉ねぎのすまし汁 鶏もも肉となすの味噌煮 お野菜スティック(きゅうり・人参) | 麦茶 じゃが芋のおとし焼き | |
| 14 水 | 7倍粥 玉ねぎのだし汁 鮭とじゃがいもの出汁煮 人参とキャベツの温サラダ | 麦茶 小松菜粥 | | 3倍粥 玉ねぎのすまし汁 鮭とじゃがいもの味噌煮 人参とキャベツの温サラダ | 麦茶 小松菜粥 | |
| 15 木 | 7倍粥 小松菜粥(7倍粥) かぼちゃのだし汁 鶏ささみと人参のトロトロ煮 ブロッコリーときゅうりのだし浸し | 麦茶 蒸しさつまいも | | 3倍粥 小松菜粥(3倍粥) かぼちゃの味噌汁 鶏ささみと人参のトロトロ煮 ブロッコリーときゅうりのだし浸し | 麦茶 蒸しさつまいも | |
| 16 金 | 7倍粥 鶏ささみと人参のだし汁 白菜と玉ねぎのくたくた煮 青菜としらすのお浸し | 麦茶 鶏ひき肉と人参のだし粥 | | 3倍粥 鶏ささみと人参のすまし汁 白菜と玉ねぎのくたくた煮 青菜としらすのお浸し | 麦茶 鶏ひき肉と人参のだし粥 | |
| 17 土 | 7倍粥 人参のだし汁 豆腐と鶏そぼろのとりみ煮 バナナ | 麦茶 にゅうめん | 小麦 | 3倍粥 人参のすまし汁 豆腐と鶏そぼろのとりみ煮 バナナ | 麦茶 にゅうめん | 小麦 |
| 19 月 | 7倍粥 さつまいものだし汁 豆腐の人参あんかけ 小松菜とキャベツとしらすの温サラダ | 麦茶 きなこ粥 | | 3倍粥 さつまいもの味噌汁 豆腐の人参あんかけ 小松菜とキャベツとしらすの温サラダ | 麦茶 きなこ粥 | |
| 20 火 | 7倍粥 豆腐のだし汁 鶏ひき肉とカラビーマンのとりみ煮 ほうれん草と人参のだし浸し | 麦茶 キャロットゼリー | | 3倍粥 豆腐の味噌汁 鶏ひき肉とカラビーマンのとりみ煮 ほうれん草と人参のだし浸し | 麦茶 キャロットゼリー | |
| 21 水 | 7倍粥 人参のだし汁 たらのほうれん草あんかけ 人参とピーマンと玉ねぎの温サラダ | 麦茶 粉ふき芋 | | 3倍粥 人参の味噌汁 たらのほうれん草あんかけ 人参とピーマンと玉ねぎの温サラダ | 麦茶 粉ふき芋 | |
| 22 木 | 7倍粥 しらす粥(7倍粥) 人参とじゃが芋のだし汁 鶏ひき肉と玉ねぎのトロトロ煮 高野豆腐と小松菜のだし浸し | 麦茶 煮込みマカロニ | | 3倍粥 しらす粥(3倍粥) 人参とじゃが芋のだし汁 鶏ひき肉と玉ねぎのトロトロ煮 高野豆腐と小松菜の鶏そぼろあんかけ | 麦茶 煮込みマカロニ | |
| 23 金 | 7倍粥 チンゲン菜とお麩のだし汁 鶏ささみとブロッコリーのとりみ煮 マッシュポテト | 麦茶 蒸しさつまいも | 小麦 | 3倍粥 チンゲン菜とお麩のだし汁 鶏ささみとブロッコリーのとりみ煮 豚ひき肉入りマッシュポテト | 麦茶 蒸しさつまいも | 小麦 |
| 24 土 | 7倍粥 人参のだし汁 豆腐と鶏そぼろのとりみ煮 バナナ | 麦茶 にゅうめん | 小麦 | 3倍粥 人参のすまし汁 豆腐と鶏そぼろのとりみ煮 バナナ | 麦茶 にゅうめん | 小麦 |
| 26 月 | 7倍粥 大根と小松菜のだし汁 鶏ささみと玉ねぎと人参の出汁煮 マッシュポテト | 麦茶 煮込みうどん | | 3倍粥 大根と小松菜の味噌汁 鶏ささみと玉ねぎと人参の出汁煮 マッシュポテト | 麦茶 味噌煮込みうどん | |
| 27 火 | 7倍粥 かぼちゃのだし汁 厚揚げの鶏そぼろあん 大根と人参とブロッコリーの出汁煮 | 麦茶 出汁粥 | | 3倍粥 かぼちゃの味噌汁 厚揚げの鶏そぼろあん 大根と人参とブロッコリーの出汁煮 | 麦茶 出汁粥 | |
| 28 水 | 7倍粥 人参粥(7倍粥) 白菜のだし汁 鶏ささみとチンゲン菜のとりみ煮 バナナ | 麦茶 蒸しさつまいも | | 3倍粥 人参粥(3倍粥) 白菜のすまし汁 鶏ささみとチンゲン菜のとりみ煮 バナナ | 麦茶 蒸しさつまいも | |
| 30 金 | 7倍粥 人参のだし汁 鶏むね肉とかぼちゃの煮物 高野豆腐と小松菜の葉のとりみ煮 | 麦茶 人参粥 | | 3倍粥 人参の味噌汁 鶏むね肉とかぼちゃの煮物 高野豆腐と小松菜の葉のとりみ煮 | 麦茶 人参粥 | |

*調理形態は月齢や体調個人に合わせて変更することがあります。
*後期食は10時に赤ちゃんせんべい等のおやつがあります。
*後期食は調味料として(味噌・しょうゆ)を使用します。