

4 月 離 乳 食 献 立 表

浦和メーブルほいくえん

月	日	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
		昼食	食材		昼食	食材	午後おやつ	材料	
1	金	7倍粥 人参スープ そばろと玉ねぎの煮物 温野菜	米 人参 豚ひき肉、玉ねぎ、片栗粉 キャベツ、チンゲンサイ		3倍粥 人参スープ そばろと玉ねぎの煮物 温野菜	米 人参、塩 豚ひき肉、玉ねぎ、醤油、片栗粉 キャベツ、チンゲンサイ、醤油			
2	土	7倍粥 キャベツのスープ 豚肉と野菜の納豆煮 煮りんご	米 キャベツ 豚ひき肉、納豆、玉ねぎ、人参、片栗粉 りんご		3倍粥 キャベツのスープ 豚肉と野菜の納豆煮 煮りんご	米 キャベツ、塩 豚ひき肉、納豆、玉ねぎ、人参、片栗粉、醤油 りんご			
4	・	7倍粥 ワカメのスープ	米 ワカメ		3倍粥 ワカメのスープ	米 ワカメ、醤油			
18	月	豆乳と野菜のとりみ煮 人参の煮物	木綿豆腐、小松菜、玉ねぎ、片栗粉 人参		豆乳と野菜のとりみ煮 人参の煮物	木綿豆腐、小松菜、玉ねぎ、片栗粉、味噌 人参、塩			
6	・	7倍粥 大根のスープ	米 大根		3倍粥 大根のスープ	米 大根、味噌			
19	火	鮭と野菜のあんかけ 小松菜とじゃがいもの煮物	鮭、玉ねぎ、人参、片栗粉 小松菜、じゃがいも		鮭と野菜のあんかけ 小松菜とじゃがいもの煮物	鮭、玉ねぎ、人参、片栗粉、醤油 小松菜、じゃがいも、塩			
6	・	7倍粥 お麩のスープ	米 お麩		3倍粥 お麩のスープ	米 お麩、醤油	きな粉粥	米、きなこ	
20	水	豚ひき肉のトマト煮 ブロッコリーと玉ねぎの煮物	豚ひき肉、玉ねぎ、人参、トマト、片栗粉 ブロッコリー、玉ねぎ		豚ひき肉のトマト煮 ブロッコリーと玉ねぎの煮物	豚ひき肉、玉ねぎ、人参、トマト、片栗粉、塩 ブロッコリー、玉ねぎ、塩			
7	・	7倍粥 人参のスープ	米 人参		3倍粥 人参のスープ	米 人参、味噌			
21	木	鶏肉と小松菜のとりみ煮 野菜煮	鶏もも肉、小松菜、片栗粉 キャベツ、玉ねぎ		鶏肉と小松菜のとりみ煮 野菜煮	鶏もも肉、小松菜、片栗粉、醤油 キャベツ、玉ねぎ、塩	野菜粥	米、玉ねぎ、人参、キャベツ、醤油	
8	・	7倍粥 玉ねぎスープ	米、人参 玉ねぎ		3倍粥 玉ねぎスープ	米、人参 玉ねぎ、塩	ふかしもち	さつまいも	
22	金	鶏肉と野菜の煮物 マッシュポテト	鶏ささみ、ブロッコリー、片栗粉 じゃがいも		鶏肉と野菜の煮物 マッシュポテト	鶏ささみ、ブロッコリー、片栗粉、醤油 じゃがいも、塩			
9	・	7倍粥 お麩のスープ	米 お麩		3倍粥 お麩のスープ	米 お麩、味噌	いちもち	じゃがいも、片栗粉、醤油	
23	土	豚肉と野菜のとりみ煮	豚もも肉、玉ねぎ、小松菜、片栗粉		豚肉と野菜のとりみ煮	豚もも肉、玉ねぎ、小松菜、片栗粉、醤油			
11	・	7倍粥 小松菜のスープ	米 小松菜		3倍粥 小松菜のスープ	米 小松菜、味噌	じゃがいもスティック	じゃがいも、塩	
25	月	鶏じゃが ぼろれん棒の煮物	鶏ささみ、玉ねぎ、人参、じゃが芋、片栗粉 ぼろれん棒		鶏じゃが ぼろれん棒の煮物	鶏ささみ、玉ねぎ、人参、じゃが芋、片栗粉、醤油 ぼろれん棒、醤油			
12	・	7倍粥 大根のスープ	米 大根		3倍粥 大根のスープ	米 大根、味噌	にんじん粥	米、人参	
26	火	カレーと豆腐の煮物 キャベツと小松菜と人参の煮物	カレー、木綿豆腐、片栗粉 キャベツ、小松菜、人参		カレーと豆腐の煮物 キャベツと小松菜と人参の煮物	カレー、木綿豆腐、醤油 キャベツ、小松菜、人参、醤油			
13	・	7倍粥 キャベツのスープ	米 キャベツ		3倍粥 キャベツのスープ	米 キャベツ、塩	ふかしもち	さつまいも	
27	水	鶏もも肉と人参のとりみ煮 さつまいもの煮物	鶏もも肉、人参、片栗粉 さつまいも		鶏もも肉と人参のとりみ煮 さつまいもの煮物	鶏もも肉、人参、片栗粉、醤油 さつまいも、醤油			
14	・	7倍粥 ワカメスープ	米 ワカメ		3倍粥 ワカメスープ	米 ワカメ、塩	鶏とひじきのお粥	米、鶏むね肉、ひじき、人参、醤油	
28	木	豚肉と玉ねぎの煮物 ブロッコリーと人参の煮物	豚もも肉、玉ねぎ、片栗粉 ブロッコリー、人参		豚肉と玉ねぎの煮物 ブロッコリーと人参の煮物	豚もも肉、玉ねぎ、片栗粉、味噌 ブロッコリー、人参、醤油			
15	金	7倍粥 玉ねぎのスープ 豚肉と野菜のとりみ煮 かぶの煮物	米 玉ねぎ 豚もも肉、人参、片栗粉 かぶ		3倍粥 玉ねぎのスープ 豚肉と野菜のとりみ煮 かぶの煮物	米 玉ねぎ、醤油 豚もも肉、人参、片栗粉、味噌 かぶ、塩			
16	・	7倍粥 人参のスープ	米 人参		3倍粥 人参のスープ	米 人参、味噌	苜のり粥	米、苜のり、塩	
30	土	豆乳と野菜のとりみ煮 煮りんご	木綿豆腐、キャベツ、玉ねぎ、片栗粉 りんご		豆乳と野菜のとりみ煮 煮りんご	木綿豆腐、キャベツ、玉ねぎ、片栗粉、醤油 りんご			

*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。
*献立は変更になる場合があります。