







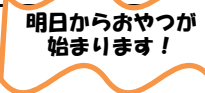
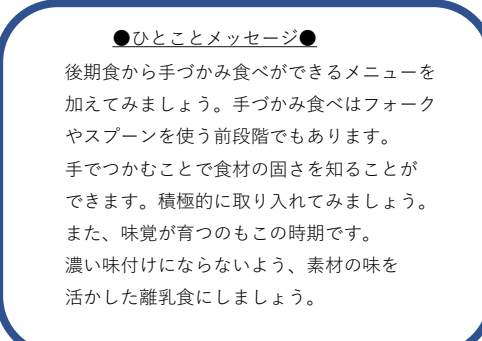
令和2年4月献立表（中期・モグモグ期）

		1	2	3	4	
		水	木	金	土	
		ご入園 おめでとうございます		仲良く保育		→
6	7	8	9	10	11	
月	火	水	木	金	土	
← 仲良く保育 →		明日から 離乳食が 始まります！		イースターメニュー		
		仲良く保育		→		
13	14	15	16	17	18	
月	火	水	木	金	土	
トマトと鶏肉のにゅう麵 マッシュポテト 春キャベツのとろとろ煮	7倍粥 カレイの彩り煮 野菜スープ	さつまいも粥 かぼちゃと青菜のそぼろあんかけ 野菜スープ	しらす粥 ささみのキャベツ煮 野菜スープ	青菜粥 たらのトマト煮込み 野菜スープ	春キャベツの鶏だしうどん トマトのさっぱりサラダ さつまいもペースト	
仲良く保育	ミルク	ミルク	ミルク	ミルク	ミルク	
20	21	22	23	24	25	
月	火	水	木	金	土	
		お誕生会				
チーズ粥 ひき肉のほうれん草あんかけ 野菜スープ	小松菜粥 鮭のみぞれ煮 野菜スープ	5倍粥 豆腐とブロッコリーの煮物 野菜スープ	春色キャベツ粥 ほぐし鶏のにんじんあんかけ 野菜スープ	ほうれん草粥 豆腐と彩り野菜の炒め煮 野菜スープ	野菜たっぷりになゅう麵 青菜とにんじんの煮物 きゅうりのすり流し	
ミルク	ミルク	ミルク	ミルク	ミルク	ミルク	
27	28	29	30	●ひとことメッセージ● からまつ保育園では離乳食の時期を大切にしています。離乳食は食事の基礎となります。 中期食では食事に慣れることを目指します。自分で口の中に離乳食を取り入れられるか、口に入れてモグモグと左右に動かしているか、しっかりと確認をしましょう。無理せず、慎重に、体調を見つつ進めていきましょう。		
月	火	水	木			
りんご粥 納豆とブロッコリーのそぼろ煮 野菜スープ	ほうれん草のひすいうどん ポテトと鶏肉のうま煮 トマトのとろとろ煮	昭和の日				
ミルク	ミルク					

※ 食材チェック表により、個別対応する場合があります。
 ※ 発達や食行動にあわせて調理方法を変えていきます。

からまつ保育園

令和2年4月献立表（後期・カミカミ期）

		1	2	3	4
		水	木	金	土
				仲良く保育	
6	7	8	9	10	11
月	火	水	木	金	土
					
仲良く保育				仲良く保育	
13	14	15	16	17	18
月	火	水	木	金	土
トマトと鶏肉のにゅう麺 コロコロサラダ 春キャベツのとろとろ煮 	5倍粥 フィッシュシチュー 春野菜のミモザサラダ 野菜スープ 焼きうどん ミルク	さつまいも粥 ハンバーグのかぼちゃソース 青菜のやわらか煮 野菜スープ 豆乳蒸しパン ミルク	しらす粥 ささみのチーズ焼き キャベツとりんごのサラダ 赤ちゃん味噌汁 春野菜オムレツ ミルク	5倍粥 たらのトマト煮込み 青菜入りポテトサラダ 野菜スープ パングラタン ミルク	春キャベツの鶏だしうどん トマトのさっぱりサラダ ころころポテト りんごヨーグルト ミルク
20	21	22	23	24	25
月	火	水	木	金	土
チーズ粥 ひき肉の炒め物レタス添え にんじんしりしり わかめのとろみスープ フルーツ寒天 ミルク	にんじん粥 鮭のみぞれ煮 五色和え 赤ちゃんすまし汁 コーン蒸しパン ミルク	5倍粥 豆腐とツナの煮物 ブロッコリーのきなこ和え 赤ちゃん味噌汁 ほうれん草クッキー ミルク	春色粥 ほぐし鶏のにんじんあんかけ 春キャベツのスクランブルエッグ 野菜スープ かぼちゃ茶巾 ミルク	ほうれん草粥 豆腐と彩り野菜の炒め煮 大根バンバンジー 野菜スープ 手作りボーロ ミルク	野菜たっぷりにゅう麺 青菜とにんじんのソテー スティック野菜 こふきいも ミルク
27	28	29	30		
月	火	水	木		
りんご粥 納豆のそぼろ煮 もやしとブロッコリーの和え物 野菜たっぷりすまし汁 お麩きなこラスク ミルク	ふんわり卵うどん ポテトとツナのおやき トマトのほうれん草和え 野菜雑炊 ミルク	昭 and の 日	ひじき粥 春野菜の炒り鶏 きゅうりとわかめのサラダ 赤ちゃん味噌汁 クリームマカロニ ミルク		

※ 食材チェック表により、個別対応する場合があります。
 ※ 発達や食行動にあわせて調理方法を変えていきます。

からまつ保育園

令和2年4月献立表（完了期・パクパク期）

		1	2	3	4
		水	木	金	土
		おめでとう！ メニュー			
		小豆粥 カレイの味噌焼き やわらか茶碗蒸し はんぺんのすまし汁 いちご お麩の小豆煮 麦茶	しらすおにぎり 鶏肉の甘辛煮 三色ごま和え 赤ちゃん味噌汁 りんご いももち 麦茶	ブロッコリー粥 春の松風焼き にんじんとコーンの炒め物 新たまねぎの味噌汁 ヨーグルト おやつドリア 麦茶	かき玉うどん 野菜の煮物 グレープ寒天 りんごの甘煮 麦茶
		8	9	10	11
		水	木	金	土
イースターメニュー					
13	14	15	16	17	18
月	火	水	木	金	土
紅白粥 肉団子と大根の煮物 キャベツのきなこ和え 麩のすまし汁 りんご いちごのふんわり蒸しパン 麦茶	軟飯 鮭のパン粉焼き 彩り春炒め 豆腐と油揚げの味噌汁 いちご ミルクプリン 麦茶	三色粥 ひき肉と春雨の炒め物 小松菜の中華和え 野菜スープ 赤ちゃんみかん寒天 チーズトースト 麦茶	ほうれん草粥 新じゃがたっぷりクリーム煮 きゅうりとチーズのサラダ 野菜スープ ヨーグルト ちゃんぽんうどん 麦茶	たまご粥 鶏肉の照り焼き 春キャベツのマカロニサラダ にんじん畑のスープ りんご たまごケーキ 麦茶	あんかけ焼きそば トマトとねぎの温サラダ たまごスープ オレンジ寒天 さつまいもおやき 麦茶
20	21	22	23	24	25
月	火	水	木	金	土
お誕生会					
チーズ粥 ひき肉の炒め物レタス添え にんじんしりしり わかめスープ りんご フルーツ寒天 麦茶	にんじん粥 さばのみぞれ煮 五色和え 若竹汁 いちご コーン蒸しパン 麦茶	軟飯 ツナとにんじんの豆腐煮 ブロッコリーのきなこ和え 赤ちゃん味噌汁 オレンジ寒天 ほうれん草クッキー 麦茶	春色粥 スティックささみ 春キャベツのスクランブルエッグ コーンスープ 4月のパースディケーキ かぼちゃ茶巾 麦茶	ほうれん草粥 カラフル中華炒め 大根バンバンジー くずし豆腐のスープ ヨーグルト 手作りポーロ 麦茶	赤ちゃん和風スパゲティ 青菜とにんじんのソテー 野菜スープ グレープ寒天 こふきいも 麦茶
27	28	29	30	<p style="text-align: center;">●ひとことメッセージ●</p> <p>完了食になると、食べ物を奥の歯茎でつぶせるようになり、噛むことの基礎が出来上がってきます。食べられる食材が多くなってくるので、体調を見つつ食材の幅を広げていきましょう。また、前歯や歯茎でかじり取る練習もしていきましょう。2センチほどのスティック状にしたパンや柔らかく茹でた野菜などがおすすめです。無理なく、進めていきましょう。</p>	
月	火	水	木		
軟飯 納豆のそぼろ煮 もやしとブロッコリーの和え物 野菜たっぷりすまし汁 りんご お麩きなこラスク 麦茶	ふんわり卵うどん ポテトとツナのおやき トマトのほうれん草和え みかん 野菜雑炊 麦茶	昭和の日	ひじき粥 春野菜の炒り鶏 きゅうりとわかめのサラダ 赤ちゃん味噌汁 アップル寒天 クリームマカロニ 麦茶		

※ 食材チェック表により、個別対応する場合があります。

からまつ保育園

※ 発達や食行動にあわせて調理方法を変えていきます。

