



♪中期と後期で使用している材料は同じですが、切り方・つぶし方・味の濃さが異なります。

♪主食として ごはん／軟飯／おかゆ がつきます。

日	曜日	幼児食献立	区分	離乳食献立名	食品材料名	備考
15	月	ごはん	初期			鶏挽肉
		鶏肉と里芋のうま煮 パンサンスー プチゼリー	中/後期	里芋のそばろ煮 野菜スープ	里芋・鶏挽肉・めんつゆ・片栗粉 人参・胡瓜・トマト・コンソメ	
16	火	ごはん	初期			絹豆腐 しらす
		竹輪の磯辺揚げ にらもやし納豆 みそ汁(かぶと鶏肉)	中/後期	豆腐の納豆和え かぶとしらすのとろとろ	豆腐・にら・人参・ひきわり納豆・めんつゆ かぶ・しらす・かぶの葉・めんつゆ・片栗粉	
17	水	ごはん	初期			ベビー用うどん ひきわり納豆
		コーンカレー 華風和え チーズ	中/後期	お芋のシチュー 納豆うどん チーズ(後期から)	じゃが芋・人参・玉葱・ホワイトソース・牛乳・コンソメ うどん・ひきわり納豆・めんつゆ チーズ	
18	木	マーボー豆腐丼	初期			絹豆腐 鶏挽肉 かつお節
		ミモザサラダ バナナ	中/後期	マーボー豆腐 ブロッコリーのおかか煮 バナナ	豆腐・人参・玉葱・葱・鶏挽肉・みそ・醤油・砂糖・片栗粉 ブロッコリー・かつお節・めんつゆ バナナ	
19	金	わかめごはん	初期			かぼちゃ
		白身魚のさざれ焼き カラフルサラダ にら卵スープ いちご	中/後期	お魚のとろとろ かぼちゃのミルク煮 いちご(後期から)	からすがれい・にら・めんつゆ・片栗粉 かぼちゃ・胡瓜・トマト・牛乳・コンソメ いちご	
22	月	ごはん	初期			離乳食用肉団子 ほうれん草 さつま芋
		切干大根 フルーツサラダ バナナ	中/後期	切干大根のとろとろ さつま芋のミルク煮 バナナ	切干大根・肉団子・人参・ほうれん草・めんつゆ・片栗粉 さつま芋・胡瓜・牛乳・コンソメ バナナ	
23	火	ごはん	初期			絹豆腐 ブロッコリー ほうれん草 ひきわり納豆
		生揚げと豚肉のみそ炒め ひじきの和え物 乳酸菌飲料	中/後期	コーン豆腐 ほうれん草の納豆和え	豆腐・人参・ブロッコリー・裏ごしコーン・コンソメ ほうれん草・ひきわり納豆・めんつゆ	
24	水	ごはん	初期			ベビー用マカロニ
		挽肉カレー 五色和え バナナ	中/後期	お芋のシチュー パンプキンマカロニ バナナ	じゃが芋・人参・玉葱・ホワイトソース・牛乳・コンソメ マカロニ・胡瓜・裏ごしかぼちゃ・コンソメ バナナ	
25	木	ちゃんぽんうどん	初期			ベビー用うどん 鶏挽肉
		そら豆ポテトサラダ オレンジ	中/後期	煮込みうどん そら豆ポテトサラダ オレンジ(後期から)	うどん・鶏挽肉・人参・キャベツ・めんつゆ・片栗粉 じゃが芋・人参・そら豆・コンソメ オレンジ	



日	曜日	幼児食献立	区分	離乳食献立名	食品材料名	備考
26	金	ごはん	初期			からすがれい
		さわらの竜田揚げ ツナサラダ なめこ汁	中/後期	ツナめんめん お魚の納豆煮	ツナ・人参・胡瓜・ホワイトソース・牛乳・コンソメ からすがれい・ひきわり納豆・葱・めんつゆ	ひきわり納豆
30	火	ごはん	初期			離乳食用肉団子
		肉野菜炒め シルバーサラダ バナナ	中/後期	肉団子の和風クリーム煮 ブロッコリーのくたくた バナナ	肉団子・人参・キャベツ・玉葱・ホワイトソース・牛乳・和風だし・醤油 ブロッコリー・めんつゆ バナナ	ブロッコリー

♪仕入れの都合により変更する場合があります。

ご入園おめでとうございます

子どもたちは、これから幼稚園で出会うお友達や先生に、胸をときめかせていることでしょう。時には慣れない環境や、気温の変化で体調を崩すこともあると思います。たくさん食べて、思いっきり遊んで、ゆっくり休んで、毎日元気に登園できるといいですね。

子どもたちが喜び、モリモリ楽しく食べてもらえるようなお給食やおやつを、たくさん作っていきたいと思います。愛泉幼稚園ではたくさんの旬の食材を取り入れています。時には苦手な食材もあることでしょう。子どもたちの好きな食材やメニューが増えるよう、職員一同いろいろな工夫していきます。

どうぞよろしくお願いたします。



作成日：2024年4月10日

