



4月の離乳食予定献立表



日曜日	曜日	中 期				後 期			
		午前	主な材料	午後	主な材料	午前	主な材料	午後	主な材料
1	水	うどん 具材 果物	うどん ささみ・ほうれんそう・にんじん りんご	だいこん煮	だいこん	うどん 具材 果物	うどん・醤油・砂糖 ささみ・ほうれんそう・にんじん りんご	だいこん煮	だいこん
2	木	お粥 煮物 スープ	米 ツナ・はくさい キャベツ	にんじん粥	米・にんじん ・青のり	お粥 煮物 スープ	米 ツナ・はくさい・醤油・砂糖 キャベツ・味噌	にんじん粥	米・にんじん ・青のり
3	金	お粥 煮物 スープ	米 ひき肉・にんじん たまねぎ	キャベツ粥	米・キャベツ ・かつお節	お粥 煮物 スープ	米 ひき肉・にんじん・醤油・砂糖 たまねぎ・味噌	キャベツ粥	米・キャベツ ・かつお節
4	土	お粥 煮物 スープ	米 ささみ・さといも こまつな	果物	みかん	お粥 煮物 スープ	米 ささみ・さといも・醤油・砂糖 こまつな・味噌	果物	みかん
6	月	お粥 煮物 スープ	米 ツナ・かぼちゃ こまつな	きなこ粥	米・きなこ	お粥 煮物 スープ	米 ツナ・かぼちゃ・醤油・砂糖 こまつな・味噌	きなこ粥	米・きなこ
7	火	お粥 煮物 スープ	米 ひき肉・キャベツ たまねぎ	じゃがいも煮	じゃがいも	お粥 煮物 スープ	米 ひき肉・キャベツ・醤油・砂糖 たまねぎ・味噌	じゃがいも煮	じゃがいも
8	水	うどん 具材 果物	うどん ささみ・ほうれんそう・にんじん りんご	磯粥	米・青のり	うどん 具材 果物	うどん・醤油・砂糖 ささみ・ほうれんそう・にんじん りんご	磯粥	米・青のり
9	木	お粥 煮物 スープ	米 ツナ・だいこん わかめ	さつまいも煮	さつまいも	お粥 煮物 スープ	米 ツナ・だいこん・醤油・砂糖 わかめ・味噌	さつまいも煮	さつまいも
10	金	お粥 煮物 スープ	米 ひき肉・にんじん たまねぎ	果物	みかん	お粥 煮物 スープ	米 ひき肉・にんじん・醤油・砂糖 たまねぎ・味噌	果物	みかん
11	土	お粥 煮物 スープ	米 ささみ・ブロッコリー わかめ	和風粥	米・かつお節	お粥 煮物 スープ	米 ささみ・ブロッコリー・醤油・砂糖 わかめ・味噌	和風粥	米・かつお節
13	月	お粥 煮物 スープ	米 ツナ・赤ピーマン キャベツ	にんじん粥	米・にんじん ・青のり	お粥 煮物 スープ	米 ツナ・赤ピーマン・醤油・砂糖 キャベツ・味噌	にんじん粥	米・にんじん ・青のり
14	火	お粥 煮物 スープ	米 ひき肉・にんじん わかめ	かぼちゃ煮	かぼちゃ	お粥 煮物 スープ	米 ひき肉・にんじん・醤油・砂糖 わかめ・味噌	かぼちゃ煮	かぼちゃ
15	水	お粥 煮物 スープ	米 ささみ・ブロッコリー たまねぎ	こまつな粥	米・こまつな ・かつお節	お粥 煮物 スープ	米 ささみ・ブロッコリー・醤油・砂糖 たまねぎ・味噌	こまつな粥	米・こまつな ・かつお節

※ 中期は主に、みじん切りから粗みじんの状態で、食べやすくトロミをつける場合もあります。食材の持つ味や、だしのうま味で調理します。

※ 後期は主に、粗みじんから刻んだ状態で、食材によって軟らかく煮る場合もあります。3～4倍程度薄めた味で調理します。

※ 食材の都合により、献立が変更になることがあります。



4月の離乳食予定献立表



日曜日	曜日	中 期				後 期			
		午前	主な材料	午後	主な材料	午前	主な材料	午後	主な材料
16	木	お粥 煮物 スープ	米 ツナ・キャベツ にんじん	果物	みかん	お粥 煮物 スープ	米 ツナ・キャベツ・醤油・砂糖 にんじん・味噌	果物	みかん
17	金	お粥 煮物 スープ	米 ひき肉・だいこん キャベツ	わかめ粥	米・わかめ	お粥 煮物 スープ	米 ひき肉・だいこん・醤油・砂糖 キャベツ・味噌	わかめ粥	米・わかめ
18	土	お粥 煮物 スープ	米 ささみ・にんじん こまつな	さといも煮	さといも	お粥 煮物 スープ	米 ささみ・にんじん・醤油・砂糖 こまつな・味噌	さといも煮	さといも
20	月	お粥 煮物 スープ	米 ツナ・チンゲンサイ にんじん	きなこ粥	米・きなこ	お粥 煮物 スープ	米 ツナ・チンゲンサイ・醤油・砂糖 にんじん・味噌	きなこ粥	米・きなこ
21	火	お粥 煮物 スープ	米 ひき肉・かぶ わかめ	キャベツ粥	米・キャベツ ・かつお節	お粥 煮物 スープ	米 ひき肉・かぶ・醤油・砂糖 わかめ・味噌	キャベツ粥	米・キャベツ ・かつお節
22	水	お粥 煮物 スープ	米 ささみ・はくさい ブロッコリー	さつまいも煮	さつまいも	お粥 煮物 スープ	米 ささみ・はくさい・醤油・砂糖 ブロッコリー・味噌	さつまいも煮	さつまいも
23	木	お粥 煮物 スープ	米 ツナ・かぼちゃ たまねぎ	にんじん粥	米・にんじん ・青のり	お粥 煮物 スープ	米 ツナ・かぼちゃ・醤油・砂糖 たまねぎ・味噌	にんじん粥	米・にんじん ・青のり
24	金	お粥 煮物 スープ	米 ひき肉・さつまいも にんじん	だいこん煮	だいこん	お粥 煮物 スープ	米 ひき肉・さつまいも・醤油・砂糖 にんじん・味噌	だいこん煮	だいこん
25	土	親子遠足のため給食はありません							
27	月	お粥 煮物 スープ	米 ささみ・かぶ たまねぎ	こまつな粥	米・こまつな ・かつお節	お粥 煮物 スープ	米 ささみ・かぶ・醤油・砂糖 たまねぎ・味噌	こまつな粥	米・こまつな ・かつお節
28	火	お粥 煮物 スープ	米 ツナ・ブロッコリー にんじん	果物	みかん	お粥 煮物 スープ	米 ツナ・ブロッコリー・醤油・砂糖 にんじん・味噌	果物	みかん
29	水	祝日＜昭和の日＞							
30	木	うどん 具材 果物	うどん ひき肉・ほうれんそう・にんじん みかん	かぼちゃ煮	かぼちゃ	うどん 具材 果物	うどん・醤油・砂糖 ひき肉・ほうれんそう・にんじん みかん	かぼちゃ煮	かぼちゃ

※ 中期は主に、みじん切りから粗みじんの状態で、食べやすくトロミをつける場合もあります。食材の持つ味や、だしのうま味で調理します。

※ 後期は主に、粗みじんから刻んだ状態で、食材によって軟らかく煮る場合もあります。3～4倍程度薄めた味で調理します。

※ 食材の都合により、献立が変更になることがあります。

