

令和8年

4 月 予 定 献 立 表 (離 乳 食)

社会福祉法人 イエス団 一麦保育園

日	1日(水)	2日(木)	3日(金)	4日(土)	6日(月)	7日(火)	8日(水)	9日(木)	10日(金)	11日(土)	13日(月)	14日(火)	15日(水)	16日(木)	17日(金)	
献立名	・おかゆ ・カラスガレイの野菜煮 ・塩おじや ・ポテトホットケーキ	・おかゆ ・ツナ野菜煮 ・しょうゆおじや ・さつま芋のおやき	・おかゆ ・ツナ野菜煮 ・クリームコーンおじや ・りんご蒸しパン	・おかゆ ・鮭野菜煮 ・味噌おじや	・おかゆ ・ツナ豆腐味噌煮 ・塩おじや ・じゃが芋ソテー	・おかゆ ・カラスガレイの野菜煮 ・しょうゆおじや ・さつま芋蒸しパン	・おかゆ ・鶏団子コーンクリーム煮 ・味噌おじや ・バナナホットケーキ	・おかゆ ・鶏野菜煮 ・コーンクリームおじや ・塩おじや ・さつま芋のおやき	・おかゆ ・鶏ささみコーンクリーム煮 ・鶏野菜煮 ・塩おじや ・りんご蒸しパン	・おかゆ ・ツナ豆腐野菜煮 ・鶏団子野菜煮 ・味噌おじや ・じゃが芋のソテー	・おかゆ ・鶏ささみ味噌煮 ・しょうゆおじや ・さつま餅	・おかゆ ・鮭野菜煮 ・塩おじや ・豆乳ホットケーキ	・おかゆ ・鶏ささみ野菜煮 ・コーンクリームおじや ・しょうゆおじや ・南瓜蒸しパン	・おかゆ ・カラスガレイ野菜煮 ・鶏ささみ野菜煮 ・しょうゆおじや ・人参ホットケーキ		
材料名	米 カラスガレイ にんじん かぼちゃ たまねぎ ほうれんそう 混合削り節 食塩 三温糖	米 まぐろ水煮缶 にんじん じゃがいも たまねぎ チンゲンサイ 混合削り節 三温糖 こいくちしょうゆ	米 まぐろ水煮缶 さつまいも にんじん たまねぎ ほうれんそう 混合削り節 三温糖 こいくちしょうゆ	米 紅さけ にんじん じゃがいも たまねぎ 葉ねぎ 混合削り節 三温糖 こいくちしょうゆ	米 まぐろ水煮缶 木綿豆腐 にんじん さつまいも たまねぎ 葉ねぎ 混合削り節 三温糖 こいくちしょうゆ	米 カラスガレイ にんじん じゃがいも たまねぎ こまつな 混合削り節 食塩 三温糖	米 鶏ミンチ じゃがいも 食塩 にんじん かぼちゃ たまねぎ クリームコーン缶 混合削り節 三温糖 食塩	米 紅さけ にんじん じゃがいも たまねぎ こまつな 混合削り節 三温糖 こいくちしょうゆ	米 鶏肉ささみ にんじん じゃがいも たまねぎ チンゲンサイ クリームコーン缶 混合削り節 三温糖 食塩	米 まぐろ水煮缶 木綿豆腐 にんじん じゃがいも たまねぎ 葉ねぎ 混合削り節 こいくちしょうゆ 三温糖	米 鶏ミンチ じゃがいも 食塩 かぼちゃ にんじん たまねぎ ほうれんそう 混合削り節 三温糖 味噌	米 紅さけ たまねぎ にんじん さつまいも こまつな 混合削り節 三温糖 こいくちしょうゆ	米 鶏肉ささみ 木綿豆腐 にんじん かぼちゃ たまねぎ ほうれんそう 混合削り節 味噌	米 紅さけ たまねぎ にんじん さつまいも こまつな 混合削り節 三温糖 こいくちしょうゆ	米 鶏肉ささみ にんじん じゃがいも かぼちゃ たまねぎ ほうれんそう 混合削り節 食塩	米 カラスガレイ にんじん かぼちゃ たまねぎ ほうれんそう 混合削り節 食塩
材料名	じゃがいも はくさい 混合削り節 食塩 じゃがいも 薄力粉 ベーキングパウダー 三温糖 豆乳 なたね油	さつまいも にんじん はくさい 混合削り節 こいくちしょうゆ	じゃがいも キャベツ 混合削り節 クリームコーン缶 食塩 薄力粉 ベーキングパウダー 三温糖 豆乳 りんご	かぼちゃ もやし にんじん 混合削り節 味噌 じゃがいも なたね油 三温糖 こいくちしょうゆ	じゃがいも キャベツ あおのり 混合削り節 食塩 じゃがいも なたね油 三温糖 こいくちしょうゆ	さつまいも もやし にんじん 混合削り節 クリームコーン缶 食塩 さつまいも 薄力粉 ベーキングパウダー 三温糖 豆乳	じゃがいも はくさい にんじん 混合削り節 味噌 バナナ 薄力粉 ベーキングパウダー 豆乳 なたね油	さつまいも キャベツ にんじん 混合削り節 食塩 さつまいも 食塩 片栗粉 あおのり なたね油	さつまいも キャベツ にんじん 混合削り節 食塩 薄力粉 ベーキングパウダー りんご 三温糖 豆乳	さつまいも キャベツ もやし 混合削り節 味噌 じゃがいも なたね油 三温糖 こいくちしょうゆ	さつまいも キャベツ にんじん 混合削り節 味噌 さつまいも 三温糖 片栗粉 こいくちしょうゆ 三温糖	じゃがいも はくさい 混合削り節 味噌 じゃがいも なたね油 三温糖 こいくちしょうゆ	さつまいも キャベツ にんじん 混合削り節 食塩 薄力粉 ベーキングパウダー 豆乳 三温糖 なたね油	かぼちゃ キャベツ にんじん 混合削り節 クリームコーン缶 食塩 かぼちゃ 薄力粉 ベーキングパウダー 三温糖 豆乳	じゃがいも キャベツ だいこん 混合削り節 こいくちしょうゆ にんじん 薄力粉 ベーキングパウダー 三温糖 豆乳 なたね油	
日	18日(土)	20日(月)	21日(火)	22日(水)	23日(木)	24日(金)	25日(土)	27日(月)	28日(火)	30日(木)	<p>◎離乳食は、初期・中期・後期の三段階に分かれており、初期は、素材そのままの持ち味を知る為に、タンパク源・調味料を使用しておりません。中期より少しずつ使用していきます。</p> <p>【おやつについて】 黒字は離乳食用のおやつ、 青字はつまみ食べ用のおやつどちらかで提供しています。 土曜日のおやつに関してはおじや食に統一させていただきます。</p> <p>【保育園の給食】 保育園の給食は、様々な種類の食材や調味料を使用します。それぞれの旨味が合わさり、家庭では出せない味を食すことが出来ます。使用する食材や調味料は、ご家庭でお試し頂いてから、給食で提供します。ご協力のほど、宜しくお願い致します。</p>					
献立名	・おかゆ ・ツナしょうゆ野菜煮 ・味噌おじや	・おかゆ ・しらすコーンクリーム煮 ・塩おじや ・じゃが芋蒸しパン	・おかゆ ・しらす豆腐野菜煮 ・コーンクリームおじや ・さつま芋餅	・おかゆ ・鮭野菜味噌煮 ・しょうゆおじや ・豆乳ホットケーキ	・おかゆ ・しらす豆腐味噌煮 ・味噌おじや ・じゃがいものソテー	・おかゆ ・鶏団子野菜煮 ・塩おじや ・南瓜蒸しパン	・おかゆ ・しらす豆腐野菜煮 ・しょうゆおじや	・おかゆ ・鶏団子野菜煮 ・コーンクリームおじや ・さつま芋ソテー	・おかゆ ・鶏ささみ味噌煮 ・味噌おじや ・じゃが芋ホットケーキ	・おかゆ ・カラスガレイ野菜煮 ・しょうゆおじや ・バナナ蒸しパン						
材料名	米 まぐろ水煮缶 にんじん さつまいも たまねぎ ピーマン 混合削り節 こいくちしょうゆ	米 しらす干し にんじん かぼちゃ たまねぎ さやいんげん クリームコーン缶 混合削り節 食塩	米 しらす干し 木綿豆腐 にんじん じゃがいも たまねぎ たまねぎ 葉ねぎ 混合削り節 こいくちしょうゆ 三温糖	米 紅さけ にんじん じゃがいも たまねぎ こまつな 混合削り節 味噌	米 しらす干し 木綿豆腐 にんじん かぼちゃ たまねぎ 葉ねぎ 混合削り節 味噌	米 鶏ミンチ じゃがいも 食塩 にんじん かぼちゃ じゃがいも たまねぎ チンゲンサイ 混合削り節 三温糖 こいくちしょうゆ	米 しらす干し 木綿豆腐 さつまいも にんじん たまねぎ 混合削り節 こいくちしょうゆ 三温糖	米 鶏ミンチ じゃがいも 食塩 にんじん じゃがいも たまねぎ チンゲンサイ 混合削り節 三温糖 こいくちしょうゆ	米 鶏肉ささみ にんじん かぼちゃ たまねぎ ブロッコリー 混合削り節 味噌	米 カラスガレイ にんじん さつまいも たまねぎ こまつな 混合削り節 三温糖 食塩						
材料名	じゃがいも にんじん キャベツ 混合削り節 味噌	じゃがいも キャベツ 混合削り節 食塩 じゃがいも 薄力粉 ベーキングパウダー 三温糖 豆乳	さつまいも はくさい にんじん 混合削り節 クリームコーン缶 食塩 さつまいも 三温糖 片栗粉 こいくちしょうゆ 三温糖	じゃがいも はくさい にんじん 混合削り節 こいくちしょうゆ 薄力粉 ベーキングパウダー 三温糖 豆乳 なたね油	じゃがいも キャベツ さやいんげん 混合削り節 味噌 じゃがいも 三温糖 こいくちしょうゆ なたね油	かぼちゃ キャベツ 混合削り節 食塩 かぼちゃ 薄力粉 ベーキングパウダー 三温糖 豆乳	じゃがいも キャベツ 葉ねぎ 混合削り節 こいくちしょうゆ さつまいも なたね油 三温糖 こいくちしょうゆ	じゃがいも キャベツ にんじん 混合削り節 クリームコーン缶 食塩 じゃがいも 薄力粉 ベーキングパウダー 三温糖 豆乳 なたね油	じゃがいも キャベツ あおのり 混合削り節 味噌 じゃがいも 薄力粉 ベーキングパウダー 三温糖 豆乳 なたね油	じゃがいも にんじん はくさい 混合削り節 こいくちしょうゆ バナナ 薄力粉 ベーキングパウダー 三温糖 豆乳						

◎離乳食は、初期・中期・後期の三段階に分かれており、初期は、素材そのままの持ち味を知る為に、タンパク源・調味料を使用しておりません。中期より少しずつ使用していきます。

【おやつについて】
黒字は離乳食用のおやつ、
青字はつまみ食べ用のおやつどちらかで提供しています。
土曜日のおやつに関してはおじや食に統一させていただきます。

【保育園の給食】
保育園の給食は、様々な種類の食材や調味料を使用します。それぞれの旨味が合わさり、家庭では出せない味を食すことが出来ます。使用する食材や調味料は、ご家庭でお試し頂いてから、給食で提供します。ご協力のほど、宜しくお願い致します。

