



4 がつ こりす・りすぐみのこんだて



R8. 4. 1 認定こども園しんよこえ

離乳食は、園の給食をもとにして作っています。

咀嚼や味覚の基礎をつくる大切な時期です。

〈園の離乳食のこだわり〉

*だしは、昆布、かつお節、煮干しを使い、味付けは季節に取れる食材の味が生きるよう、薄味を心掛けていきます。

*もぐもぐ、かみかみができるように、歯茎にのせてつぶせるような大きさ、やわらかさに調理します。

一人ひとりの発達に合わせて、ゆっくりと進めていきましょう。

りす組のお子さんも、しばらくはこりす組のメニューです。様子を見ながら幼児食に移行していきます。



げつ	か	すい	もく	きん
		1 日 ・じゃがいもとしらすの煮物 ・青菜とえのきの和え物 ・白玉麩のみそ汁	2 日 ・鶏肉の照り焼き ・春キャベツと人参の和え物 ・わかめのスープ	3 日 ・春野菜のポトフ風煮 ・青菜のやわらか煮 ・うすあげのみそ汁 ・きなこ
6 日 ・白身魚の塩焼き ・ブロッコリーと人参のおかか和え ・麩のすまし汁	7 日 ・手づくりがんもの煮物 ・青菜の和え物 ・野菜のスープ ・煮りんご	8 日 ・鮭の蒸し焼き ・さつまいものひじき煮 ・春キャベツのすまし汁	9 日 ・じゃがいものそぼろあん ・ほうれん草のやわらか煮 ・揚げと玉ねぎのみそ汁	10 日 ・鶏じゃが ・キャベツと青菜の和え物 ・もやしのみそ汁
13 日 ・豆腐ハンバーグ ・青菜のお浸し ・茹でじゃが ・なめこのみそ汁	14 日 ・白身魚のごま焼き ・茹でさつまいも ・茹でブロッコリー ・春雨スープ	15 日 ・厚揚げとじゃが芋の煮物 ・スナックえんどうの和え物 ・春キャベツとわかめのみそ汁	16 日 ・鶏ささみの野菜あんかけ ・人参とさつまいものごま煮 ・豆腐のみそ汁	17 日 ・白身魚のちゃんちゃん焼き ・茹でじゃが ・麩と玉ねぎのすまし汁 ・デコポン
20 日 ・鮭の塩麹焼き ・スナックえんどうとブロッコリーのおかか和え ・茹でじゃが ・玉ねぎのすまし汁	21 日 ・じゃがいもと鶏団子のみそ煮 ・春キャベツとわかめの和え物 ・豆腐のすまし汁 ・ジュシーフルーツ	22 日 ・鶏肉とさつまいもの煮物 ・青菜とうす揚げの和え物 ・キャベツときのこのみそ汁	23 日 ・白身魚の照り焼き ・じゃがいもと人参のごま和え ・えのきのすまし汁	24 日 ・麻婆豆腐風 ・青菜と切干大根の和え物 ・麩とわかめのみそ汁 ・いちご
27 日 ・鮭と春キャベツの蒸し焼き ・茹でじゃが ・にゅうめん汁	28 日 ・白身魚と野菜の豆乳煮 ・茹でブロッコリー ・ほうれん草のみそ汁	29 日 昭和の日	30 日 ・鶏団子の煮物 ・ブロッコリーのごま和え ・麩となめこのみそ汁	