2024年4月3日 やまのうちほいくえん

ひよこぐみ 4月 献立表

	勇 1・15・29			★ 4 · 18	ⓑ 5⋅19	⊕ 6 · 20
後期	□軟飯おにぎり □豚肉と春野菜のあんかけ 豚肉,春キャベツ,玉ねぎ ピーマン,白菜,人参 ちんげん菜,片栗粉 □スティック野菜 赤パプリカ,黄パプリカ	□軟飯おにぎり □鶏の野菜煮込 鶏ささみ,春キャベツ アスパラ,人参 じゃが芋,玉ねぎ □スティック野菜 人参	□軟飯おにぎり □カレイの野菜あんかけ カレイ,新玉ねぎ,人参 ピーマン,赤パプリカ ごぼう,大根,片栗粉 □スティック野菜 さつま芋	□軟飯おにぎり □肉じゃが風煮 牛肉,じゃが芋,玉ねぎ 人参,春キャベツ 水煮大豆 □スティック野菜 きゅうり	■軟飯おにぎり■豚肉と春ごぼうの煮物 豚肉,春ごぼう,人参 ほうれん草,玉ねぎ,豆腐■スティック野菜 人参	□煮込みうどん うどん, 牛肉, 玉ねぎ しめじ, 人参, ちんげん菜 □スティック野菜 きゅうり
中期	□おかゆ □タラの野菜のあんかけ タラ,白菜,春キャベツ 玉ねぎ,ピーマン, 赤パプリカ,黄パプリカ ちんげん菜,片栗粉	□おかゆ □鶏の野菜煮込 鶏ささみ,春キャベツ アスパラ,人参,じゃが芋 玉ねぎ	□おかゆ □カレイの野菜あんかけ カレイ,新玉ねぎ,人参 ピーマン,赤パプリカ 大根,さつま芋 片栗粉	□ <u>おかゆ</u> □ <u>鮭の野菜煮</u> 鮭,じゃが芋,玉ねぎ, 人参,春キャベツ,きゅうり	□ おかゆ □ 豆腐の煮物 豆腐,人参 ほうれん草,玉ねぎ さつま芋	□おかゆ □カレイの野菜煮 カレイ,玉ねぎ,人参 ちんげん菜,きゅうり
朝のおやつ	□くだもの (バナナなど)	□赤ちゃんせんべい	□赤ちゃんせんべい	□くだもの (オレンジなど)	□赤ちゃんせんべい	□赤ちゃんせんべい
3時のおやつ 【後期のみ】	<u>□お茶</u> <u>□さつま芋もち</u> さつま芋,片栗粉	□お茶 □オレンジ蒸しパン 小麦粉,ベーキングパウダー オレンジ	<u>□お茶</u> <u>□くだもの</u> いちごなど	□お茶□人参の軟飯おにぎり米,人参	□ <u>お茶</u> □食パンスティック 食パン	<u>□お茶</u> □ハイハイン

	⑨ 8・22		⅓ 10 · 24	★ II・25		⊕ 13 · 27
後期	□軟飯おにぎり □豆腐のあんかけ 鶏ささみ,豆腐,れんこん 人参,春キャベツ,春ごぼう さつま芋,片栗粉 □スティック野菜 大根	□軟飯おにぎり □カレイと野菜の煮物 カレイ,キャベツ,玉ねぎ 小松菜,えのき,白菜,人参 □スティック野菜 人参	□軟飯おにぎり □鶏ささみの野菜あんかけ 鶏ささみ,じゃが芋,人参 きゅうり,しめじ,玉ねぎ 片栗粉 □スティック野菜 かぶ	■軟飯おにぎり■鮭と豆腐の野菜煮 鮭,豆腐,春ごぼう,人参 玉ねぎ,小松菜■スティック野菜 じゃが芋	□軟飯おにぎり □野菜たっぷり マーボー豆腐風 豚ミンチ,豆腐,新玉ねぎきゅうり,人参,片栗粉 □スティック野菜 きゅうり	□煮込みうどん うどん,豚肉,キャベツ 玉ねぎ,人参,しめじ □スティック野菜 人参
中期	□おかゆ □豆腐のあんかけ 鶏ささみ,豆腐,春キャベツ 人参,大根,さつま芋 片栗粉	□おかゆ □カレイと野菜の煮物 カレイ,キャベツ,玉ねぎ 小松菜,白菜,人参	□おかゆ □鶏ささみの野菜あんかけ 鶏ささみ,じゃが芋,人参 きゅうり,玉ねぎ,片栗粉	□おかゆ □鮭と豆腐の野菜煮 鮭,豆腐,人参,玉ねぎ 小松菜,じゃが芋	□おかゆ □タラと豆腐のあんかけ タラ,豆腐,新玉ねぎ きゅうり,人参,さつま芋 片栗粉	□おかゆ □カレイの野菜あんかけ カレイ,キャベツ,玉ねぎ 人参,じゃが芋 片栗粉
朝のおやつ	□赤ちゃんせんべい	口くだもの (バナナなど)	□赤ちゃんせんべい	□くだもの (オレンジなど)	□赤ちゃんせんべい	□赤ちゃんせんべい
3時のおやつ 【後期のみ】	<u>□お茶</u> <u>□バナナ蒸しパン</u> 小麦粉,ベーキングパウダー バナナ	□お茶 □オレンジ寒天 - 寒天,オレンジ	<u>□お茶</u> <u>□煮込みうどん</u> うどん,わかめ	□お茶 □パンがゆ 食パン,粉ミルク	□ <u>お茶</u> □ <u>ふかし芋</u> さつま芋	<u>□お茶</u> □ハイハイン

- 💠 どの食材も園で食べる前に必ずお家で試して下さいね。
- 🙀 展示食(事務所前のカウンターにあります)は,毎日見て帰って下さい。
- 💠 一人ひとりの食べ方や量をみながら進めていきます。
- 💠 果物は小さくカットして提供します。