円山北町保育園 離乳食献立表
（ひよこ組）

令和6年4月

日		曜日	初期（5～6か月）	中期（7～8か月）	後期（9～11か月）（午前）	後期（9～11か月）（午後）
1	15	月	つぶし粥・スープ キャベツ煮つぶし 人参煮つぶし	粥・スープ 豆腐キャベツあんかけ煮 人参スティック煮	軟飯・味噌汁（チンゲン菜・エノキ） すき焼き風煮 キャベツとコーンのサラダ・果物	軟飯・スープ（キャベツ） 豚肉チンゲン菜玉葱煮 果物
2	16	火	つぶし粥・スープ 小松菜煮つぶし 大根煮つぶし	粥・スープ 鶏挽肉小松菜あんかけ煮 大根スティック煮	軟飯・味噌汁（大根・麸） 鶏肉のから揚げ湯通し 小松菜えのき和え・果物	軟飯・スープ（小松菜） 鶏肉大根あんかけ煮 果物
3		水	つぶし粥・スープ 小松菜煮つぶし じゃが芋煮つぶし	粥・スープ 豚挽肉小松菜あんかけ煮 じゃが芋スティック煮	軟飯・ポークシチュー 3色和え 果物	軟飯・スープ（小松菜） 豚肉玉葱人参炒め煮 果物
17 お誕生会		水	つぶし粥・スープ キャベツ煮つぶし じゃが芋煮つぶし	粥・スープ 豚挽肉キャベツあんかけ煮 じゃが芋スティック煮	軟飯・ポークシチュー・スープ サラダ（キャベツ・人参・コーン） 果物	軟飯・スープ（キャベツ） 豚肉玉葱人参炒め煮 果物
4	18	木	つぶし粥・スープ キャベツ煮つぶし ほうれん草煮つぶし	粥・スープ 鶏挽肉キャベツあんかけ煮 果物	軟飯・豆乳味噌汁（ｷｬﾍﾞﾂ・ｼﾒｼﾞ） 鶏肉のチーズ焼き ほうれん草のソテー・果物	軟飯・スープ（ほうれん草） 鶏肉ｷｬﾍﾞﾂしめじあんかけ煮 果物
5	19	金	つぶし粥・スープ かれい煮つぶし 人参煮つぶし	粥・スープ かれい小松菜あんかけ煮 人参スティック煮	軟飯・味噌汁（小松菜・舞茸） かれいの磯辺焼き 人参の豚そぼろ煮・果物	軟飯・スープ（人参） 豚挽肉小松菜炒め煮 果物
6	20	土	つぶし粥・スープ 玉葱煮つぶし	粥・スープ 豚挽肉玉葱あんかけ煮 ブロッコリー煮	醤油うどん ブロッコリーツナ和え 果物	バターロール 豆乳 果物
8	22	月	つぶし粥・スープ チンゲン菜煮つぶし 人参煮つぶし	粥・スープ 豚挽肉チンゲン菜あんかけ煮 人参スティック煮	軟飯・味噌汁（ﾁﾝｹﾞﾝ菜・ﾜｶﾒ） 豚肉の香味焼き 人参スティック煮・果物	軟飯・スープ（人参） 豚肉チンゲン菜あんかけ煮 果物
9	23	火	つぶし粥・スープ 玉葱煮つぶし 人参煮つぶし	粥・スープ 豚挽肉玉葱あんかけ煮 人参スティック煮	軟飯・味噌汁（芋・フノリ） 豆腐ハンバーグ ごま人参・果物	軟飯・スープ（人参） 豚挽肉玉葱じゃが芋煮 果物
10	24	水	つぶし粥・スープ 小松菜煮つぶし ブロッコリー煮つぶし	粥・スープ 納豆小松菜あんかけ煮 ブロッコリー煮	軟飯・味噌汁（小松菜・麸） 納豆かき揚げ湯通し ブロッコリー生姜和え・果物	トースト・スープ（ブロッコリー） 豚肉小松菜玉葱あんかけ煮 果物
11	25	木	パン粥・スープ 玉葱煮つぶし さつまいも煮つぶし	パン粥・スープ ほっけ玉葱あんかけ煮 さつまいもスティック煮	バターロール・米粉のｺｰﾝﾎﾟﾀｰｼﾞｭ ほっけのムニエル風 さつまいもグラッセ風・果物	雑炊 （ほっけ・さつまいも・玉葱） 小松菜炒め煮・果物
12	26	金	つぶし粥・スープ ほうれん草煮つぶし 人参煮つぶし	粥・スープ 鮭ほうれん草あんかけ煮 人参スティック煮	軟飯・味噌汁（人参） 鮭フライ湯通し ほうれん草中華和え・果物	軟飯・スープ（ほうれん草） 鮭人参あんかけ煮 果物
13	27	土	つぶし粥・スープ じゃが芋煮つぶし	粥・スープ 鶏挽肉ほうれん草あんかけ煮 じゃが芋スティック煮	味噌うどん（油揚げ抜き） 青のりポテト 果物	バターロール 豆乳 果物
	30	火	つぶし粥・スープ さつまいも煮つぶし 大根煮つぶし	粥・スープ 鶏挽肉さつまいもあんかけ煮 大根スティック煮	軟飯・味噌汁（さつまいも・長葱） 鶏肉のソテー 大根とコーンのソテー・果物	軟飯・スープ（大根） 鶏肉さつまいもあんかけ煮 果物

＜野菜・くだものについて＞
天候不順などで高騰し、使用が難しい場合は他の野菜・果物に置き換えることもあります。

☆札幌市では毎月1日は『野菜の日』として、野菜摂取の強化に取り組んでいます。
☆毎月4日は『栄養の日』、19日は、『食育の日』です。
☆行事の日については玄関に掲示いたします。