屯田保育園 離乳食献立表
（つぼみ組）

令和6年3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		金	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	わかめ軟飯 すまし汁（大根・舞茸） 鶏肉の松風焼き 小松菜コーン和え・果物	軟飯 味噌汁（小松菜） 鶏挽肉玉葱あんかけ煮 果物
2		土	つぶし粥 スープ さつま芋煮つぶし	粥・スープ 豚挽肉白菜あんかけ煮 さつま芋スティック煮	広東うどん さつま芋グラッセ風 果物	バターロール・麦茶 チーズ 果物
4		月	つぶし粥 スープ 小松菜煮つぶし 人参煮つぶし	粥 スープ 豚挽肉小松菜あんかけ煮 人参スティック煮	軟飯 味噌汁（小松菜・人参） ヒレカツ湯通し スティック野菜・果物	軟飯 スープ（さつま芋） 豚肉小松菜人参あんかけ煮 果物
	18	月	つぶし粥 スープ 小松菜煮つぶし 人参煮つぶし	粥・スープ 豚挽肉小松菜あんかけ煮 人参スティック煮	軟飯 味噌汁（小松菜・人参） ヒレカツ湯通し 白菜えのき和え・果物	軟飯 スープ（さつま芋） 豚肉小松菜人参あんかけ煮 果物
5	19	火	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 挽肉ほうれん草あんかけ煮 人参スティック煮	軟飯 豆乳味噌汁（ホウレン草・シメジ） さばの竜田焼き 人参ピースグラッセ風・果物	軟飯 スープ（人参） さばほうれん草 しめじあんかけ煮・果物
6		水	パン粥 スープ キャベツ煮つぶし ブロッコリー煮つぶし	パン粥 スープ 鶏挽肉キャベツあんかけ煮 ブロッコリー煮	バターロール スープ（キャベツ・ワカメ） 鶏肉のから揚げ湯通し ブロッコリーおかか和え トマト・果物	軟飯 すまし汁（ブロッコリー） 鶏肉キャベツあんかけ煮 果物
7	21	木	つぶし粥 スープ 大根煮つぶし 人参煮つぶし	粥 スープ 鶏挽肉大根あんかけ煮 人参スティック煮	軟飯 チキンシチュー 大根わかめ和え・果物	軟飯 味噌汁（大根） 鶏肉じゃが芋人参煮 果物
8	22	金	つぶし粥 スープ 小松菜煮つぶし 人参煮つぶし	粥 スープ 納豆小松菜あんかけ煮 果物	軟飯 味噌汁（水菜・切干大根） 炒め納豆 小松菜ナムル・果物	軟飯 すまし汁（小松菜） 豚挽肉人参玉葱あんかけ煮 果物
9	23	土	つぶし粥 スープ 大根煮つぶし	粥・スープ 豚挽肉キャベツあんかけ煮 大根スティック煮	トマトスープスパゲティ 大根ツナ和え 果物	バターロール・麦茶 チーズ 果物
11	25	月	つぶし粥 スープ 玉葱煮つぶし さつま芋煮つぶし	粥 スープ 豚挽肉玉葱あんかけ煮 さつま芋スティック煮	軟飯 味噌汁（サツマ芋・玉葱） 豚肉の生姜焼き 人参含め煮・果物	軟飯 スープ（人参） 豚肉さつま芋玉葱煮 果物
12	26	火	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 鶏挽肉ほうれん草あんかけ煮 人参スティック煮	軟飯 味噌汁（芋・長葱） 鶏肉のソテー ほうれん草のサラダ・果物	トースト スープ（ほうれん草） 鶏肉人参長葱煮 果物
13	27	水	つぶし粥 スープ たら煮つぶし 小松菜煮つぶし	粥 スープ たら小松菜あんかけ煮 大根スティック煮	軟飯 味噌汁（豆腐・大根） たらの磯辺揚げ湯通し 小松菜ひじき和え・果物	軟飯 スープ（小松菜） 豆腐大根あんかけ煮 果物
14	28	木	パン粥 スープ ほうれん草煮つぶし キャベツ煮つぶし	パン粥 スープ 豚挽肉ほうれん草あんかけ煮 果物	バターロール スープ（卵・ほうれん草） 豚肉のマーマレード焼き キャベツしめじ和え・果物	雑炊（しらす・キャベツ・しめじ） ほうれん草炒め煮 果物
15	29	金	つぶし粥 スープ 豆腐煮つぶし ブロッコリー煮つぶし	粥 スープ 豆腐小松菜あんかけ煮 ブロッコリー煮	軟飯 味噌汁（小松菜・フノリ） マーボー豆腐 ブロッコリー醤油マヨネーズ・果物	軟飯 スープ（玉葱） 豆腐小松菜人参あんかけ煮 果物
16		土	**卒　園　式**			
	30	土	つぶし粥 スープ じゃが芋煮つぶし	粥・スープ 鶏挽肉玉葱あんかけ煮 じゃが芋スティック煮	五目うどん じゃが芋の含め煮 果物	バターロール・麦茶 チーズ 果物

☆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』です。☆毎月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。

＜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。