

2024年度4月 乳児食献立予定表（9～11ヶ月頃）

ニチイキッズこくふ

日付	献立名	材料名	おやつ
1 15 (月)	5倍粥 ほうれんそうのおみそ汁 かれのいけチャップ煮 ブロッコリーのおかか煮	米、水/かつおだし汁、ほうれんそう、たまねぎ、しめじ、みそ/かれのい、 ケチャップ/ブロッコリー、にんじん、コーン（冷凍）、しょうゆ、かつお 節/りんご、砂糖	りんごのコンポート
2 16 30 (火)	しらす粥 さつまいものおみそ汁 はるさめやさい煮	米、水、たまねぎ、しらす干し、こまつな、コーン（冷凍）、しょうゆ/か つおだし汁、さつまいも、えのきたけ、カットわかめ、みそ/はるさめ、鶏 ささ身、にんじん、きゅうり、砂糖、しょうゆ/油、豆乳、砂糖、みそ、米 粉、ベーキングパウダー	みそ蒸しパン
3 17 (水)	5倍粥 はくさいのおみそ汁 鶏とだいこんの甘辛煮 じゃがいもの塩煮	米、水/かつおだし汁、はくさい、にんじん、ねぎ、みそ/鶏もも肉、だい こん、かつおだし汁、砂糖、しょうゆ/じゃがいも、いんげん、食塩/牛 乳、砂糖、かんでん（粉）	ミルクかん
4 18 (木)	5倍粥 さつまいものおみそ汁 さけの塩煮 ポパイ煮	米、水/かつおだし汁、さつまいも、もやし、みそ/さけ、食塩/ほうれん そう、にんじん、たまねぎ、しめじ、しょうゆ/米、水、鶏ひき肉、たまね ぎ、にんじん、ピーマン、ケチャップ、砂糖	洋風おじや
5 19 (金)	5倍粥 はるさめスープ 高野豆腐のみそ煮 きゅうりのさっぱり煮	米、水/かつおだし汁、トマト、チンゲンサイ、エリンギ、はるさめ、しょ うゆ、食塩/凍り豆腐、豚ひき肉、たまねぎ、にら、砂糖、しょうゆ、みそ /きゅうり、もやし、にんじん、しょうゆ/にんじん、水、砂糖、オレンジ 濃縮果汁、かんでん（粉）	にんじんゼリー
6 20 (土)	5倍粥 ジュリエンスープ 鶏肉のうま煮 花野菜のおかか煮	米、水/かつお・昆布だし汁、ピーマン、にんじん、たまねぎ、えのきた け、ケチャップ、砂糖/鶏もも肉、しょうゆ、かつお・昆布だし汁/ブロッ コリー、カリフラワー、コーン（冷凍）、しょうゆ、かつお節/かぼちゃ、 きな粉、砂糖	かぼちゃだんご
8 22 (月)	5倍粥 豆腐のおみそ汁 肉じゃが キャベツの塩煮	米、水/かつおだし汁、絹ごし豆腐、ねぎ、カットわかめ、みそ/豚肉(肩 ロース)、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、かつおだし汁、しょうゆ、砂 糖/キャベツ、コーン（冷凍）、食塩/小麦粉、ベーキングパウダー、砂 糖、牛乳	ホットケーキ
9 23 (火)	鶏やさい粥 こまつなのおみそ汁 じゃがいもの甘辛煮	米、かつお・昆布だし汁、鶏もも肉、たまねぎ、にんじん、食塩/かつお・ 昆布だし汁、こまつな、もやし、みそ/じゃがいも、砂糖、しょうゆ/マカ ロニ、たまねぎ、コーン（冷凍）、牛乳、食塩	マカロニのミルク煮
10 24 (水)	5倍粥 たまねぎのすまし汁 さけとやさいのみそ煮 だいこんときゅうりの塩煮	米、水/かつお・昆布だし汁、たまねぎ、カットわかめ、しょうゆ、食塩/ さけ、キャベツ、にんじん、ピーマン、砂糖、みそ/だいこん、きゅうり、 食塩/食パン、しらす干し、にんじん、牛乳	しらすパン粥
11 25 (木)	5倍粥 ブロッコリーのスープ 鶏肉のソース煮 こまつなのカラフル煮	米、水/かつおだし汁、ブロッコリー、じゃがいも、たまねぎ、しょうゆ、 食塩/鶏もも肉、砂糖、ウスターソース、ケチャップ/こまつな、にんじ ん、もやし、コーン（冷凍）、砂糖、しょうゆ/コーンフレーク、砂糖、牛 乳	コーンフレーク粥
12 26 (金)	5倍粥 チンゲンサイのおみそ汁 かれいとやさいのあんかけ煮 かぼちゃの甘煮	米、水/かつおだし汁、チンゲンサイ、だいこん、みそ/かれのい、たまね ぎ、にんじん、にら、砂糖、しょうゆ/かぼちゃ、砂糖、しょうゆ/米、か つおだし汁、ひじき、コーン（冷凍）、砂糖、しょうゆ	ひじき粥
13 27 (土)	豚やさい粥 キャベツのスープ さつまいも入り煮豆	米、かつお・昆布だし汁、豚肉(もも)、たまねぎ、砂糖、しょうゆ/かつ お・昆布だし汁、キャベツ、にんじん、もやし、しょうゆ、食塩/だいす 煮缶詰、さつまいも、砂糖、しょうゆ/米粉、ベーキングパウダー、砂糖、 豆乳、油	米粉蒸しパン

◎食材仕入れの都合により献立が変更になる場合があります。ご了承下さい。

◎乳児クラスは未食の食材は給食で提供しません。

食品確認票と献立表の材料名内の太字を参考にご家庭で2回以上
喫食しましたらお知らせ下さい。

