令和7年4月 離乳食献立表

とのがや保育園

日	曜	ごっくん・中期	もぐもぐ・後期
1	火	おかゆ カレイの煮つけ じゃがいもとにんじんとたまねぎの煮物 小松菜とさつまいものスープ 麦茶	
2	水	煮うどん（鶏ひき肉・大根・根深ねぎ） ほうれん草とにんじんと豆腐の和え物 かぼちゃの煮物 麦茶	
3	木	おかゆ 鶏ひき肉とじゃがいもの煮物 小松菜とたまねぎの和え物 にんじんのスープ 麦茶	
4	金	おかゆ サケの煮つけ かぶの鶏そぼろあんかけ かぼちゃのスープ 麦茶	
5	土	おかゆ 鶏ひき肉とにんじんの煮物 さつまいものマッシュ 豆腐と根深ネギのスープ 麦茶	
7	月	おかゆ じゃがいもとたまねぎの鶏そぼろ煮 ほうれん草とキャベツの和え物 かぶと豆腐のスープ 麦茶	
8	火	おかゆ タラの煮つけ さつまいものマッシュ ブロッコリーとにんじんのスープ	
9	水	煮うどん（鶏ひき肉・たまねぎ・にんじん） キャベツと小松菜の和え物 かぼちゃの煮物 麦茶	
10	木	おかゆ 豆腐の鶏そぼろあんかけ ほうれん草とにんじんの和え物 さつまいものスープ 麦茶	
11	金	おかゆ サケの煮つけ ブロッコリーとたまねぎの和え物 じゃがいもと葉ねぎのスープ 麦茶	
12	土	おかゆ 鶏ひき肉と大根の煮物 キャベツとにんじんの和え物 豆腐と葉ねぎのスープ 麦茶	
14	月	おかゆ 豆腐の鶏そぼろ煮 にんじんとほうれん草の和え物 かぼちゃとたまねぎのスープ 麦茶	
15	火	おかゆ カレイの煮つけ じゃがいもとにんじんとたまねぎの煮物 小松菜とさつまいものスープ 麦茶	

令和7年4月 離乳食献立表

とのがや保育園

日	曜	ごっくん・中期	もぐもぐ・後期
16	水	煮うどん（鶏ひき肉・大根・根深ねぎ） ほうれん草とにんじんと豆腐の和え物 かぼちゃの煮物 麦茶	
17	木	おかゆ 鶏ひき肉とじゃがいもの煮物 小松菜とたまねぎの和え物 にんじんのスープ 麦茶	
18	金	おかゆ さつまいもの鶏そぼろ煮 ブロッコリーとにんじんの和え物 大根とじゃがいものスープ 麦茶	
19	土	おかゆ 鶏ひき肉とにんじんの煮物 さつまいものマッシュ 豆腐と根深ネギのスープ 麦茶	
21	月	おかゆ じゃがいもとたまねぎの鶏そぼろ煮 ほうれん草とキャベツの和え物 かぶと豆腐のスープ 麦茶	
22	火	おかゆ タラの煮つけ さつまいものマッシュ ブロッコリーとにんじんのスープ	
23	水	煮うどん（鶏ひき肉・たまねぎ・にんじん） キャベツと小松菜の和え物 かぼちゃの煮物 麦茶	
24	木	おかゆ 豆腐の鶏そぼろあんかけ ほうれん草とにんじんの和え物 さつまいものスープ 麦茶	
25	金	おかゆ サケの煮つけ かぶの鶏そぼろあんかけ かぼちゃのスープ 麦茶	
26	土	おかゆ 鶏ひき肉と大根の煮物 キャベツとにんじんの和え物 豆腐と葉ねぎのスープ 麦茶	
28	月	おかゆ 豆腐の鶏そぼろ煮 にんじんとほうれん草の和え物 かぼちゃとたまねぎのスープ 麦茶	
29	火	昭和の日	
30	水	おかゆ サケの煮つけ ブロッコリーとたまねぎの和え物 じゃがいもと葉ねぎのスープ 麦茶	

☆初めて食べる食材は、必ずご家庭で食べさせてください。材料は献立表を参照してください。
 ☆離乳食の進め方や形態は月齢のみを目安とせず、子どもの成長やペースに合わせて進めていきます。
 ☆離乳食の相談など、お気軽に給食室へ声をかけてください。