

令和7年



4月離乳食メニュー



日	曜	昼食メニュー	備 考
1	火	ささみ入りおじや 豆腐のスープ	
2	水	うま煮 キャベツとわかめのスープ	
3	木	切り昆布の煮物 味噌汁	
4	金	白身魚のトマト煮 味噌汁	
5	土	野菜おじや 野菜スープ	
6	日		
7	月	具だくさん味噌汁 しらすと野菜のくず煮	
8	火	鮭ときのこのくず煮 味噌汁	
9	水	豆腐とひじきの煮物 小松菜のすまし汁	
10	木	筑前煮風 野菜スープ	
11	金	魚すり身のトマト煮 味噌汁	
12	土	野菜おじや 豆腐の味噌汁	
13	日		
14	月	ささみと野菜の煮物 小松菜のスープ	
15	火	魚のつみれ汁 ひじき煮	
16	水	ささみ入りおじや 南瓜の煮物 すまし汁	誕生会
17	木	高野豆腐の煮物 味噌汁	
18	金	白身魚とブロッコリーのくず煮 すまし汁	
19	土	五目うどん 野菜のくず煮	
20	日		
21	月	ささみ入りおじや 野菜たっぷりスープ	
22	火	鮭と野菜のくず煮 味噌汁	
23	水	豆腐とひじきの煮物 人参とわかめのスープ	
24	木	春雨と野菜の煮物 キャベツの野菜スープ	
25	金	魚の味噌汁 パスタの柔らか煮	
26	土	野菜おじや 味噌汁	
27	日		
28	月	田舎汁 春雨と野菜の煮物	
29	火		昭和の日
30	水	魚のすり身とキャベツのくず煮 すまし汁	

給食室より

離乳食は、赤ちゃんにとって母乳やミルク以外の生まれて初めての食事です。

1歳のお誕生日を迎え、大人と同じ食事が食べられるようになるために、ご家庭と連携を取りながらお子さんに合わせて進めていきたいと思っていますので、ご協力をお願いします。また、離乳食の困りごとやレシピが知りたいなど何かありましたら気軽にお声がけください。



給食スタッフ

栄養士 樺木加代
調理師 松井裕子
調理師 寺尾直子



よろしくお願いします。