

4月献立表

		初期食	
日	曜日	献立	材料
1	木	ほうれん草がゆ 玉ねぎと白菜のペースト 大根のスープ	米・だし・ほうれん草 玉ねぎ・白菜・だし 大根・だし・片栗粉
2	金	おかゆ 豆腐と玉ねぎのペースト さつまいものスープ	米 豆腐・玉ねぎ・だし さつまいも・だし・片栗粉
3	土	入園式	
5	月	おかゆ カレイとキャベツのペースト 人参のスープ	米 カレイ・キャベツ・だし 人参・だし・片栗粉
6	火	おかゆ じゃがいものマッシュ ほうれん草のスープ	米 じゃがいも・だし ほうれん草・だし・片栗粉
7	水	パンがゆ 人参のペースト 白菜スープ	食パン・ミルク 人参・だし 白菜・だし・片栗粉
8	木	おかゆ チンゲン菜と豆腐のペースト 玉ねぎのスープ	米 チンゲン菜・豆腐・だし 玉ねぎ・だし・片栗粉
9	金	おかゆ しらすと小松菜のペースト 人参のスープ	米 しらす・小松菜・だし 人参・だし・片栗粉
10	土	うどんのくたくた煮 じゃがいものペースト	うどん・人参・だし じゃがいも・だし
12	月	おかゆ カレイと人参のスープ煮 きゅうりのおろし煮	米 カレイ・人参・だし きゅうり・だし
13	火	おかゆ 白菜と玉ねぎのペースト 大根スープ	米 白菜・玉ねぎ・だし 大根・だし・片栗粉
14	水	パンがゆ カレイとほうれん草のやわらか煮 じゃがいものスープ	食パン・ミルク カレイ・ほうれん草・だし じゃがいも・だし・片栗粉
15	木	うどんのくたくた煮 じゃがいもと人参のくたくた煮 桃	うどん・人参・だし じゃがいも・人参・だし 桃
16	金	おかゆ しらすとほうれん草の白和え 人参のスープ	米 しらす・豆腐・ほうれん草・だし 人参・だし・片栗粉
17	土	うどんのくたくた煮 小松菜と玉ねぎのペースト	うどん・人参・だし 小松菜・玉ねぎ・だし
19	月	おかゆ 玉ねぎと人参のペースト きゅうりのおろし煮	米 玉ねぎ・人参・だし きゅうり・だし
20	火	おかゆ カレイとほうれん草のだし煮 大根のスープ	米 カレイ・ほうれん草・だし 大根・だし・片栗粉
21	水	パンがゆ じゃがいものマッシュ チンゲン菜のスープ	食パン・ミルク じゃがいも チンゲン菜・玉ねぎ・だし・片栗粉
22	木	おかゆ しらすとさつまいものペースト キャベツのスープ	米 しらす・さつまいも・だし キャベツ・だし・片栗粉
23	金	おかゆ 小松菜と人参のペースト じゃがいものスープ	米 小松菜・人参・だし・片栗粉 じゃがいも・だし・片栗粉
24	土	うどんのくたくた煮 じゃがいもとブロッコリーのペースト	うどん・人参・だし じゃがいも・ブロッコリー・だし
26	月	おかゆ キャベツと玉ねぎのペースト 白菜のスープ	米 キャベツ・玉ねぎ・だし 白菜・だし・片栗粉
27	火	おかゆ 人参と玉ねぎのペースト きゅうりのおろし煮	米 人参・玉ねぎ・だし きゅうり・だし
28	水	パンがゆ 玉ねぎとじゃがいものペースト おろしりんご	食パン・ミルク 玉ねぎ・じゃがいも・だし りんご
29	木	昭和の日	
30	金	おかゆ カレイとチンゲン菜のやわらか煮 さつまいものスープ	米 カレイ・チンゲン菜・だし さつまいも・だし