



4月

ご入園

おめでとう

ございます

1ヶ月の献立は2週間サイクルになっています。献立の内容は、実物を事務室前の「給食展示コーナー」に展示します。※乳児・幼児食の展示のみで、離乳食の展示はしていません。また、給食展示の隣に旬の食材や給食メニューの紹介を、異年齢クラスで配布している「くまさんだより」で掲示しています。お迎えの時などに是非ご覧になってください。

こぐま保育園の給食は、御飯食が中心です。お米は新潟県の無農薬・有機栽培のコシヒカリを使用しています。

子どもたちの心とからだが大きく育っていけるように、気持ちをこめて作ります。

離乳食献立表

2025年4月 こぐま保育園 給食室

		前期食	中期食		後期前半食	
		AM10:00 (ミルク 160cc)	AM10:30 (ミルク 160cc)	PM 2:30 (ミルク 160cc)	AM10:30 (ミルク 100cc)	PM 2:00 (ミルク 100cc)
14	月	つぶし粥 味噌汁(具なし) 金目鯛のトロトロ煮 じゃがいもマッシュ	おかゆ 味噌汁(具なし) 金目鯛の煮物 じゃがいもの煮物	おかゆ 味噌汁(具なし) かれいの煮物 かぶの煮物	硬粥 味噌汁(具なし) 豆腐の煮物 じゃがいもの煮物 小松菜(葉先)の煮浸し	硬粥 味噌汁(具なし) かれいの煮物 かぶの煮物 ほうれん草(葉先)の煮浸し
1	火	つぶし粥 味噌汁(具なし) 豆腐のトロトロ煮 人参マッシュ	おかゆ 味噌汁(具なし) 豆腐の煮物 大根と人参の煮物	おかゆ 味噌汁(具なし) 豆腐の煮物 なすの煮物	硬粥 味噌汁(具なし) 鯖の煮物 大根と人参の煮物 ほうれん草(葉先)の煮浸し	硬粥 味噌汁(具なし) 豆腐の煮物 なすの煮物 小松菜(葉先)の煮浸し
2	水	つぶし粥 味噌汁(具なし) 真鯛のトロトロ煮 南瓜マッシュ	おかゆ 味噌汁(具なし) 真鯛の煮物 南瓜の煮物	おかゆ 味噌汁(具なし) いさきの煮物 人参の煮物	硬粥 味噌汁(具なし) 真鯛の煮物 南瓜の煮物 キャベツの煮物	硬粥 味噌汁(具なし) いさきの煮物 人参の煮物 かぶ(葉先)の煮浸し
3	木	つぶし粥 味噌汁(具なし) 金目鯛のトロトロ煮 さつまいもマッシュ	おかゆ 味噌汁(具なし) 金目鯛の野菜煮 さつまいもの煮物	おかゆ 味噌汁(具なし) 松前蒸し 大根の煮物	硬粥 味噌汁(具なし) 鶏肉団子 さつまいもの煮物 いんげんの煮浸し	硬粥 味噌汁(具なし) 松前蒸し 大根の煮物 ほうれん草(葉先)の煮浸し
4	金	つぶし粥 味噌汁(具なし) 豆腐のトロトロ煮 じゃがいもマッシュ	おかゆ 味噌汁(具なし) 豆腐の煮物 じゃがいもの煮物	おかゆ 味噌汁(具なし) 金目鯛の煮物 南瓜の煮物	硬粥 味噌汁(具なし) 鮭の煮物 じゃがいもの煮物 キャベツの煮浸し	硬粥 味噌汁(具なし) 金目鯛の煮物 南瓜の煮物 かぶ(葉先)の煮浸し
5	土	つぶし粥 味噌汁(具なし) 鯖のトロトロ煮 さつまいもマッシュ	おかゆ 味噌汁(具なし) 鯖の味噌煮 さつまいもの煮物	おかゆ 味噌汁(具なし) 豆腐の煮物 冬瓜の煮物	硬粥 味噌汁(具なし) 鯖の味噌煮 さつまいもの煮物 ほうれん草(葉先)の煮浸し	硬粥 味噌汁(具なし) 豆腐の煮物 冬瓜の煮物 小松菜(葉先)の煮浸し
7	月	つぶし粥 味噌汁(具なし) かれいのトロトロ煮 人参マッシュ	おかゆ 味噌汁(具なし) 豆腐の煮物 人参の煮物	おかゆ 味噌汁(具なし) かれいの煮物 大根の煮物	硬粥 味噌汁(具なし) 鮭の煮物 人参の煮物 キャベツの煮浸し	硬粥 味噌汁(具なし) かれいの煮物 大根の煮物 ほうれん(葉先)の煮浸し
8	火	つぶし粥 味噌汁(具なし) 豆腐のトロトロ煮 南瓜マッシュ	おかゆ 味噌汁(具なし) かれいの煮物 南瓜の煮物	おかゆ 味噌汁(具なし) 白身魚のフワフワ団子 なすの煮物	硬粥 味噌汁(具なし) 豆腐の煮物 南瓜の煮物 小松菜(葉先)の煮浸し	硬粥 味噌汁(具なし) 白身魚のフワフワ団子 なすの煮物 キャベツの煮浸し
9	水	つぶし粥 味噌汁(具なし) 金目鯛のトロトロ煮 さつまいもマッシュ	おかゆ 味噌汁(具なし) 金目鯛の味噌煮 大根の煮物	おかゆ 味噌汁(具なし) 松前蒸し 南瓜の煮物	硬粥 味噌汁(具なし) 金目鯛の味噌煮 大根の煮物 ほうれん草(葉先)の煮浸し	硬粥 味噌汁(具なし) 松前蒸し 南瓜の煮物 小松菜(葉先)の煮浸し
10	木	つぶし粥 味噌汁(具なし) 豆腐のトロトロ煮 じゃがいもマッシュ	おかゆ 味噌汁(具なし) 豆腐の野菜煮 じゃがいもの煮物	おかゆ 味噌汁(具なし) 鯖の煮物 人参の煮物	硬粥 味噌汁(具なし) 豆腐の野菜煮 じゃがいもの煮物 小松菜(葉先)の煮浸し	硬粥 味噌汁(具なし) 鯖の煮物 人参の煮物 キャベツの煮浸し
11	金	つぶし粥 味噌汁(具なし) かれいのトロトロ煮 人参マッシュ	おかゆ 味噌汁(具なし) かぶと人参の煮物 冬瓜の煮物	おかゆ 味噌汁(具なし) かれいの煮物 冬瓜の煮物	硬粥 味噌汁(具なし) 豆腐のひき肉あん かぶと人参の煮物 アスパラガスの煮浸し	硬粥 味噌汁(具なし) かれいの煮物 冬瓜の煮物 ほうれん草(葉先)の煮浸し
12	土	つぶし粥 味噌汁(具なし) 鯖のトロトロ煮 南瓜マッシュ	おかゆ 味噌汁(具なし) 鯖の煮物 南瓜の煮物	おかゆ 味噌汁(具なし) 豆腐の煮物 かぶの煮物	硬粥 味噌汁(具なし) 鯖の煮物 南瓜の煮物 小松菜(葉先)の煮浸し	硬粥 味噌汁(具なし) 豆腐の煮物 かぶの煮物 キャベツの煮浸し

行事、材料の都合などにより献立変更をする事がありますのでご了承ください。