



2021年4月

離乳食予定献立表（初期・1回食）

※1日2回食



大泉保育園

日	曜日	昼食献立名	材料
1	お入園 で・進 う級	木 十倍粥 野菜スープ 3種のペースト いちご ミルク	米 豆腐・玉ねぎ・ブロッコリー いちご
	15	木 パン粥 野菜スープ 3種のペースト オレンジ ミルク	食パン・粉ミルク 豆腐・玉ねぎ・ブロッコリー オレンジ
2	16	金 十倍粥 野菜スープ 3種のペースト いよかん ミルク	米 白身魚・人参・玉ねぎ いよかん
3	17	土 十倍粥 野菜スープ 3種のペースト オレンジ ミルク	米 麩・じゃが芋・玉ねぎ オレンジ
5	19	月 十倍粥 野菜スープ 3種のペースト オレンジ ミルク	米 豆腐・白菜・人参 オレンジ
6	20	火 十倍粥 野菜スープ 3種のペースト りんご ミルク	米 麩・さつま芋・ほうれん草 りんご
7	21	水 パン粥 野菜スープ 3種のペースト オレンジ ミルク	食パン・粉ミルク 白身魚・玉ねぎ・キャベツ オレンジ
8		木 十倍粥 野菜スープ 3種のペースト 甘夏 ミルク	米 麩・小松菜・人参 甘夏
	22	木 十倍粥 野菜スープ 3種のペースト いちご ミルク	米 豆腐・じゃが芋・玉ねぎ いちご
9	23	金 にゅうめん 野菜スープ 3種のペースト りんご ミルク	そうめん 水煮大豆・ブロッコリー・人参 りんご
10	24	土 十倍粥 野菜スープ 3種のペースト オレンジ ミルク	米 豆腐・大根・人参 オレンジ
12	26	月 十倍粥 野菜スープ 3種のペースト オレンジ ミルク	米 豆腐・キャベツ・人参 オレンジ
13	27	火 十倍粥 野菜スープ 3種のペースト りんご ミルク	米 豆腐・大根・白菜 りんご
14	28	水 十倍粥 野菜スープ 3種のペースト りんご ミルク	米 麩・大根・ほうれん草 りんご
	30	金 十倍粥 野菜スープ 3種のペースト オレンジ ミルク	米 麩・小松菜・人参 オレンジ

* その他、個々に応じて授乳や水分補給を行います。
 * 材料の入荷状況や、配達、天候等の都合により、献立を変更させて頂く場合がございます。
 * たし汁には、昆布を使用しています。
 * 野菜スープにはその日の離乳食で使用する野菜を煮たものを使用します。
 * ミルクを除く午前食の栄養量となります。

今月の摂取栄養量	
エネルギー	60kcal
たんぱく質	3.1g
脂質	0.6g



2021年4月

離乳食予定献立表（中期・2回食）



大泉保育園

日	曜日	昼食献立名	材料
1	お入園で・進う級	七倍粥 すまし汁 鶏ささみの煮物 ブロッコリーのおかか煮 いちご ミルク	米 麩・いんげん 鶏ささみ・玉ねぎ ブロッコリー・かつお節 いちご
15	木	パン粥 マカロニスープ 鶏ささみの野菜あんかけ パンブキンマッシュ バナナ ミルク	食パン・粉ミルク マカロニ・ブロッコリー・人参 鶏ささみ・玉ねぎ・人参・片栗粉 南瓜 バナナ
2	16	七倍粥 味噌汁 白身魚の和風煮 ひじきの煮物 いよかん ミルク	米 豆腐・玉ねぎ 白身魚・小松菜・人参 ひじき・人参 いよかん
3	17	七倍粥 味噌汁 鶏ささみとじゃが芋のやわらか煮 キャベツの煮物 バナナ ミルク	米 ほうれん草・玉ねぎ 鶏ささみ・じゃが芋・玉ねぎ・人参 キャベツ・胡瓜 バナナ
5	19	七倍粥 野菜スープ 豆腐と野菜のやわらか煮 いんげんのさっぱり煮 オレンジ ミルク	米 チンゲン菜・人参 豆腐・白菜・人参 いんげん・玉ねぎ オレンジ
6	20	七倍粥 味噌汁 鶏ささみのやわらか煮 さつま芋の煮物 りんご ミルク	米 キャベツ・麩 鶏ささみ・玉ねぎ・ほうれん草 さつま芋 りんご
7	21	パン粥 野菜スープ 鮭の野菜あんかけ キャベツのスープ煮 バナナ ミルク	食パン・粉ミルク 人参・玉ねぎ 鮭・玉ねぎ・小松菜・片栗粉 キャベツ・人参 バナナ
8	木	七倍粥 味噌汁 豆腐の煮物 チンゲン菜の煮物 甘夏 ミルク	米 麩・人参 豆腐・玉ねぎ チンゲン菜・人参 甘夏
22	木	七倍粥 野菜スープ 鶏ささみの野菜あん じゃが芋の煮物 いちご ミルク	米 いんげん・玉ねぎ 鶏ささみ・小松菜・人参・片栗粉 じゃが芋・玉ねぎ いちご
9	23	マカロニと大豆のトマト煮 野菜スープ 野菜のあんかけ煮 りんご ミルク	マカロニ・水煮大豆・キャベツ・トマト 白菜・玉ねぎ ブロッコリー・人参・片栗粉 りんご
10	24	七倍粥 野菜スープ 豆腐と野菜のやわらか煮 チンゲン菜の煮浸し バナナ ミルク	米 わかめ・人参 豆腐・大根・人参 チンゲン菜・玉ねぎ バナナ
12	26	七倍粥 野菜スープ 鶏ささみと野菜のやわらか煮 じゃが芋の煮物 オレンジ ミルク	米 キャベツ・玉ねぎ 鶏ささみ・大根・人参・片栗粉 じゃが芋・玉ねぎ オレンジ
13	27	七倍粥 すまし汁 鶏ささみの野菜あん 大根の煮物 バナナ ミルク	米 玉ねぎ・わかめ 鶏ささみ・玉ねぎ・白菜・片栗粉 大根・人参・いんげん バナナ
14	28	七倍粥 味噌汁 鶏ささみと野菜のやわらか煮 人参のおかか煮 りんご ミルク	米 大根・麩 鶏ささみ・人参・ほうれん草 人参・玉ねぎ・かつお節 りんご
30	金	七倍粥 味噌汁 豆腐の煮物 チンゲン菜の煮物 オレンジ ミルク	米 麩・人参 豆腐・玉ねぎ チンゲン菜・人参 オレンジ

*その他、個々に応じて授乳や水分補給を行います。
 *材料の入荷状況や、配達、天候等の都合により、献立を変更させて頂く場合がございます。
 *だし汁には、かつお節・昆布を使用しています。
 *調味料として、醤油・三温糖・塩・味噌・サラダ油・米酢を使用しています。
 *ミルクを除く午前食の栄養量となります。

今月の摂取栄養量	
エネルギー	92kcal
たんぱく質	4.6g
脂質	0.6g



2021年4月 離乳食予定献立表(後期・3回食)



大泉保育園

日	曜日	昼食献立名	材料	おやつ	材料
1	木	お入園で・と進う級 五倍粥 すまし汁 鶏ささみのやわらか煮 ブロッコリーのおかか煮 いちご 野菜スティック ミルク	米 麩・いんげん 鶏ささみ・玉ねぎ ブロッコリー・かつお節 いちご 胡瓜	わかめ粥 味噌汁 ミルク	米・わかめ ほうれん草・大根 ミルク
15	木	バタートースト マカロニスープ 鶏ささみの野菜あんかけ パンブキンマッシュ バナナ 野菜スティック ミルク	食パン・バター マカロニ・ブロッコリー・人参 鶏ささみ・玉ねぎ・人参・片栗粉 南瓜 バナナ 胡瓜	わかめ粥 味噌汁 ミルク	米・わかめ ほうれん草・大根 ミルク
2	金	五倍粥 味噌汁 白身魚の和風煮・納豆煮 ひじきの煮物 いよかん 野菜スティック ミルク	米 豆腐・玉ねぎ 白身魚・小松菜・人参・納豆 ひじき・人参 いよかん 人参	スイートパンブキン 野菜スープ ミルク	南瓜・スキムミルク キャベツ・しめじ ミルク
3	土	五倍粥 味噌汁 鶏ささみとじゃが芋のやわらか煮 キャベツの煮物 バナナ 野菜スティック ミルク	米 ほうれん草・玉ねぎ 鶏ささみ・じゃが芋・玉ねぎ・人参 キャベツ・胡瓜 バナナ 人参	ひじき粥 野菜スープ ミルク	米・ひじき・人参 白菜・玉ねぎ ミルク
5	月	五倍粥 野菜スープ 豆腐と野菜のやわらか煮 いんげんのさっぱり煮 オレンジ 野菜スティック・ミルク	米 チンゲン菜・人参 豆腐・白菜・人参 いんげん・玉ねぎ オレンジ 大根	マカロニきな粉ミルク煮 野菜スープ ミルク	マカロニ・きな粉・スキムミルク キャベツ・えのき ミルク
6	火	五倍粥 味噌汁 鶏ささみのやわらか煮 さつま芋の煮物 りんご 野菜スティック ミルク	米 キャベツ・麩 鶏ささみ・玉ねぎ・ほうれん草 さつま芋 りんご かぶ	和風スバゲティ 野菜スープ ミルク	スバゲティ・豚挽肉・玉ねぎ 人参・ピーマン 南瓜・いんげん ミルク
7	水	バタートースト 野菜スープ 鮭の野菜あんかけ キャベツのスープ煮 バナナ 野菜スティック ミルク	食パン・バター 人参・玉ねぎ 鮭・玉ねぎ・小松菜・片栗粉 キャベツ・人参 バナナ 大根	野菜粥 味噌汁 ミルク	米・玉ねぎ・人参・いんげん 白菜・豆腐 ミルク
8	木	五倍粥 味噌汁 豚挽肉の煮物 チンゲン菜の煮物 甘夏 野菜スティック ミルク	米 麩・人参 豚挽肉・もやし・玉ねぎ チンゲン菜・人参 甘夏 大根	バタートースト 野菜スープ ミルク	食パン・バター さつま芋・ほうれん草 ミルク
22	木	五倍粥 野菜スープ 鶏ささみの野菜あん じゃが芋の煮物 いちご 野菜スティック・ミルク	米 いんげん・玉ねぎ 鶏ささみ・小松菜・人参・片栗粉 じゃが芋・玉ねぎ いちご 胡瓜	ふかし芋 味噌汁 ミルク	さつま芋 ねぎ・もやし ミルク
9	金	マカロニと豚挽肉のトマト煮 野菜スープ 野菜のあんかけ煮 りんご 野菜スティック ミルク	マカロニ・豚挽肉・キャベツ・トマト 白菜・玉ねぎ ブロッコリー・人参・片栗粉 りんご 大根	しらす粥 味噌汁 ミルク	米・しらす・玉ねぎ・人参 麩・チンゲン菜 ミルク
10	土	五倍粥 野菜スープ 豆腐と野菜のやわらか煮 チンゲン菜の煮出し バナナ 野菜スティック ミルク	米 わかめ・えのき・人参 豆腐・大根・人参 チンゲン菜・玉ねぎ バナナ 人参	おかか粥 味噌汁 ミルク	米・かつお節 白菜・干しいたけ ミルク
12	月	五倍粥 野菜スープ 豚挽肉と野菜のやわらか煮 じゃが芋の煮物 オレンジ 野菜スティック ミルク	米 キャベツ・玉ねぎ 豚挽肉・大根・人参・片栗粉 じゃが芋・玉ねぎ オレンジ 人参	ツナ粥 味噌汁 ミルク	米・ツナ・人参 小松菜・もやし ミルク
13	火	五倍粥 すまし汁 鶏ささみの野菜あん 大根の煮物 バナナ 野菜スティック ミルク	米 玉ねぎ・わかめ 鶏ささみ・玉ねぎ・白菜・片栗粉 大根・人参・いんげん バナナ 胡瓜	にゅうめん 味噌汁 ミルク	そうめん・白菜・人参・ねぎ じゃが芋 ミルク
14	水	五倍粥 味噌汁 鶏ささみと野菜のやわらか煮 人参のおかか煮 りんご 野菜スティック ミルク	米 大根・麩 鶏ささみ・人参・ほうれん草 人参・玉ねぎ・かつお節 りんご 胡瓜	じゃがバター 野菜スープ ミルク	じゃが芋・バター ブロッコリー・しめじ ミルク
30	金	五倍粥 味噌汁 豚挽肉の煮物 チンゲン菜の煮物 オレンジ 野菜スティック ミルク	米 麩・人参 豚挽肉・もやし・玉ねぎ チンゲン菜・人参 オレンジ 大根	バタートースト 野菜スープ ミルク	食パン・バター さつま芋・ほうれん草 ミルク

* その他、個々に応じて授乳や水分補給を行います。
 * 材料の入荷状況や、配達、天候等の都合により、献立を変更させて頂く場合がございます。
 * だし汁には、かつお節・昆布を使用しています。
 * 調味料として、醤油・三温糖・塩・味噌・サラダ油・米酢を使用しています。
 * ミルクを除く午前食・おやつのみを計量となります。

今月の摂取栄養量	
エネルギー	195kcal
たんぱく質	9.2g
脂質	2.3g



2021年4月 離乳食予定献立表(完了期)



大泉保育園

日	曜日	午前おやつ	昼食献立名	材料	おやつ	材料
1	木	牛乳 マンナビスケット	赤飯(軟飯) 祝汁 チキンカツ・チェリートマト ブロッコリーの和え物 いちご	米・小豆・いり胡麻 かまぼこ(赤・白)・しめじ 鶏ムネ・小麦粉・牛乳・パン粉・ソース・チェリートマト ブロッコリー・人参・かつお節 いちご	わかめ軟飯 味噌汁 牛乳	米・わかめ ほうれん草・大根 牛乳
15	木	牛乳 マンナビスケット	パン マカロニスープ ミートローフ 南瓜サラダ バナナ	バターロール マカロニ・ブロッコリー・人参 豚挽肉・玉ねぎ・人参・コーン・牛乳・パン粉・ケチャップ・ソース 南瓜・胡瓜・人参(手作りフレンチドレッシング) バナナ	わかめ軟飯 味噌汁 牛乳	米・わかめ ほうれん草・大根 牛乳
2	金	牛乳 バナナ	納豆軟飯 豚汁 さわらの照焼き ひじき豆 いよかん	米・納豆 豚小間・豆腐・大根・ごぼう・人参・こんにゃく・ねぎ さわら ひじき・人参・水煮大豆 いよかん	スイートパンプキン 野菜スープ 牛乳	南瓜・卵(1.6g)・スキムミルク キャベツ・しめじ 牛乳
3	土	牛乳 マンナウエハース	軟飯 味噌汁 肉じゃが キャベツの和え物 バナナ	米 もやし・ほうれん草 豚小間・じゃが芋・玉ねぎ・人参 キャベツ・胡瓜 バナナ	ひじき軟飯 野菜スープ 牛乳	米・ひじき・人参 白菜・玉ねぎ 牛乳
5	月	牛乳 マンナビスケット	軟飯 春雨スープ 八宝菜 いんげんの酢味噌和え オレンジ	米 春雨・チンゲン菜・人参 豚小間・白菜・玉ねぎ・人参・干しいたけ・片栗粉・ピーマン いんげん・ツナ オレンジ	マカロニきな粉 野菜スープ 牛乳	マカロニ・きな粉 キャベツ・えのき 牛乳
6	火	牛乳 赤ちゃんせんべい	軟飯 味噌汁 *大分・鶏天 ほうれん草のお浸し添え さつま芋のレモン煮 りんご	米 キャベツ・人参 鶏モモ・小麦粉・片栗粉・ほうれん草・人参・かつお節 さつま芋・レモン りんご	和風スパゲティ 野菜スープ 牛乳	スパゲティ・豚挽肉・玉ねぎ 人参・ピーマン 南瓜・いんげん 牛乳
7	水	牛乳 ベビースティック バナナ	パン 野菜スープ 鮭のクリームソースがけ コールスローサラダ バナナ	食パン アスパラガス・人参・玉ねぎ 鮭・玉ねぎ・しめじ・小麦粉・バター・牛乳 キャベツ・りんご・胡瓜(手作りフレンチドレッシング) バナナ	野菜軟飯 味噌汁 牛乳	米・玉ねぎ・人参・いんげん 白菜・豆腐 牛乳
8	木	牛乳 マンナビスケット	軟飯 味噌汁 豚肉のソテー アスパラガスのお浸し 甘夏	米 小松菜・人参・麩 豚小間・玉ねぎ アスパラガス・もやし・人参 甘夏	バタートースト 野菜スープ 牛乳	食パン・バター さつま芋・ほうれん草 牛乳
お誕生 会	22	牛乳 マンナビスケット	ツナピラフ(軟飯) 野菜スープ タンダー風チキン ポテトサラダ いちご	米・ツナ・玉ねぎ・人参・ピーマン・バター えのき・いんげん 鶏モモ・ヨーグルト・ケチャップ・カレー粉・レモン汁 じゃが芋・胡瓜・コーン(手作りフレンチドレッシング) いちご	ふかし芋 味噌汁 牛乳	さつま芋 ねぎ・もやし 牛乳
9	金	牛乳 バナナ	スパゲティ ミートソース 野菜スープ ミモザサラダ りんご	スパゲティ・豚挽肉・玉ねぎ・人参・ホールトマト・ケチャップ 人参・しめじ・白菜 ブロッコリー・パプリカ・卵(10g)(手作りフレンチドレッシング) りんご	しらす軟飯 味噌汁 牛乳	米・しらす・玉ねぎ・人参 麩・チンゲン菜 牛乳
10	土	牛乳 マンナウエハース	麻婆丼(軟飯) 中華風スープ チンゲン菜のナムル バナナ	米・豆腐・豚挽肉・ねぎ・ケチャップ・片栗粉 わかめ・えのき・人参 チンゲン菜・もやし・いり胡麻 バナナ	おかか軟飯 味噌汁 牛乳	米・かつお節 白菜・干しいたけ 牛乳
12	月	牛乳 マンナビスケット	ポークミルクカレー(軟飯) 野菜スープ 大根サラダ オレンジ	米・豚小間・じゃが芋・玉ねぎ・人参・バター・小麦粉・カレー粉・牛乳・スキムミルク キャベツ・玉ねぎ 大根・胡瓜・人参(手作りしょうゆドレッシング) オレンジ	ツナ軟飯 味噌汁 牛乳	米・ツナ・人参 小松菜・もやし 牛乳
13	火	牛乳 赤ちゃんせんべい	軟飯 すまし汁 鶏肉の味噌漬け焼き・トマト 切干大根の煮物 バナナ	米 麩・わかめ・ねぎ 鶏モモ・いり胡麻・チェリートマト 切干大根・油揚げ・人参・いんげん バナナ	にゅうめん じゃが芋の煮物 牛乳	そうめん・白菜・人参・ねぎ じゃが芋 牛乳
14	水	牛乳 ベビースティック	三色丼(軟飯) 味噌汁 生揚げの煮物 りんご	米・鶏挽肉・いり胡麻・ほうれん草・かつお節・卵(1.6g) 大根・ねぎ 生揚げ・人参・干しいたけ りんご	じゃがバター 野菜スープ 牛乳	じゃが芋・バター ブロッコリー・しめじ 牛乳
30	金	牛乳 バナナ	軟飯 味噌汁 豚肉のソテー アスパラガスのお浸し オレンジ	米 小松菜・人参・麩 豚小間・玉ねぎ アスパラガス・もやし・人参 オレンジ	バタートースト 野菜スープ 牛乳	食パン・バター さつま芋・ほうれん草 牛乳

*材料の入荷状況や、配達、天候等の都合により、献立を変更させて頂く場合がございます。
*だし汁には、かつお節・昆布・煮干しを使用しています。
*調味料として、醤油・三温糖・塩・味噌・サラダ油・ゴマ油・米酢を使用しています。

今月の摂取栄養量	
エネルギー	381kcal
たんぱく質	16.6g
脂質	12.1g

●今月の郷土料理 「大分県」●

6、20日：鶏天

《春の旬の食材》

さわら・グリーンピース・いんげん・キャベツ・菜の花・菊・アスパラガス・オレンジ・いちごなど



イフスコヘルスクエア株式会社



2021年4月 幼児食予定献立表



大泉保育園

日	曜日	午前おやつ	昼食献立名	材料	おやつ	材料
1	お入園 で・と 進 う 級	木	牛乳 ルパン	赤飯 祝汁 チキンカツ・チェリートマト ブロッコリーの和え物 いちご	カップケーキ 煮干し 牛乳	ホットケーキミックス・卵(6g) 牛乳・バター・ジャム 煮干し 牛乳
	15	木	牛乳 ルパン	パン マカロニスープ ミートローフ 南瓜サラダ バナナ	わかめおにぎり 煮干し 牛乳	米・わかめごはんの素 煮干し 牛乳
2	16	金	牛乳 バナナ	納豆ごはん 豚汁 さわらの照焼き ひじき豆 いよかん	煮干し 牛乳	スイートパンブキン 南瓜・バター 生クリーム・卵(2g) 煮干し 牛乳
3	17	土	牛乳 マンナウエハース バナナ	ごはん 味噌汁 肉じゃが キャベツの和え物 バナナ	お麩ラスク 煮干し 牛乳	麩・バター 煮干し 牛乳
5	19	月	牛乳 プチスティック	ごはん 春雨スープ 八宝菜 いんげんの酢味噌和え オレンジ	煮干し 牛乳	セサミクッキー 小麦粉・バター・いり胡麻 煮干し 牛乳
6	20	火	牛乳 ミニハート	ごはん 味噌汁 鶏モモ・鶏天 ほうれん草のお浸し さつま芋のレモン煮 りんご	煮干し 牛乳	ピーマンソテー ピーマン・豚挽肉・玉ねぎ 人参・ピーマン 煮干し 牛乳
7	21	水	牛乳 ザラメせんべい バナナ	パン 野菜スープ 鮭のクリームソースがけ コールスローサラダ バナナ	煮干し 牛乳	五平餅 煮干し 牛乳
8		木	牛乳 ミレービスケット	ごはん 味噌汁 豚肉の生姜焼き アスパラガスのお浸し 甘夏	煮干し 牛乳	メロンパン風トースト 食パン・バター・小麦粉 煮干し 牛乳
お誕生 日 会	22	木	牛乳 ミレービスケット	ツナピラフ 野菜スープ タンドリー風チキン ポテトサラダ いちご	煮干し 牛乳	バナナパウンドケーキ ホットケーキミックス・卵(6g) 牛乳・バター・バナナ 煮干し 牛乳
9	23	金	牛乳 バナナ	スワグティ ミートソース 野菜スープ ミモザサラダ りんご	煮干し 牛乳	しらす炒飯 煮干し 牛乳
10	24	土	牛乳 マンナウエハース	麻婆丼 中華風スープ チンゲン菜のナムル バナナ	煮干し 牛乳	菜めしおにぎり 煮干し 牛乳
12	26	月	牛乳 のりすけ	ポークミルクカレー 野菜スープ 大根サラダ オレンジ	煮干し 牛乳	ぶどうゼリー 英字ビスケット 煮干し 牛乳
13	27	火	牛乳 二色せんべい	ごはん すまし汁 鶏肉の味噌漬け焼き・トマト 切干大根の煮物 バナナ	煮干し 牛乳	にゅうめん 煮干し 牛乳
14	28	水	牛乳 ミレービスケット	三色丼 味噌汁 生揚げの煮物 りんご	煮干し 牛乳	じゃがバター 煮干し 牛乳
	30	金	牛乳 バナナ	ごはん 味噌汁 豚肉の生姜焼き アスパラガスのお浸し オレンジ	煮干し 牛乳	メロンパン風トースト 食パン・バター・小麦粉 煮干し 牛乳

*材料の入荷状況や、配達、天候等の都合により、献立を変更させて頂く場合がございます。
*ひよこ組のみ午前おやつをご提供致します。
*だし汁には、かつお節・昆布・煮干しを使用しています。
*調味料として、醤油・三温糖・塩・味噌・サラダ油・ゴマ油・米酢・コンソメを
使用しています。
*22日(木)はお誕生日の為、一口ゼリーをご提供します。

	幼 児 (3~5歳)			乳 児 (1~2歳)		
	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)
目標栄養量	610	15~30	14~21	540	15~27	12~18
給与栄養量	603	23.3	18.9	482	18.6	15.1

●今月の郷土料理 「大分県」 ●
6、20日：鶏天

《春の旬の食材》

さわら・グリーンピース・いんげん・キャベツ・菜の花・菊・アスパラガス・オレンジ・いちごなど




イフスコヘルスケア株式会社

2021年4月 補食予定献立表

大泉保育園

日			曜日	補食	日			曜日	補食
1	15		木	煮込みうどん ほうじ茶	8	22	木	ケチャップライス ほうじ茶	
2	16	30	金	お菓子 ほうじ茶	9	23	金	お菓子 ほうじ茶	
3	17		土	お菓子 ほうじ茶	10	24	土	お菓子 ほうじ茶	
5	19		月	スパゲティナポリタン ほうじ茶	12	26	月	にんじんパンケーキ ほうじ茶	
6	20		火	わかめおにぎり 味噌汁	13	27	火	ゆかりおにぎり 味噌汁	
7	21		水	かぼちゃおゆき 味噌汁	14	28	水	ふかし芋 味噌汁	

*材料の入荷状況や、配達、天候等の都合により、献立を変更させて頂く場合がございます。

 イフスコヘルスケア株式会社

2021年4月 補食予定献立表(完了期)

大泉保育園

日			曜日	補食	日			曜日	補食
1	15		木	マンナウエハース・ベビースティック ほうじ茶	8	22	木	マンナウエハース・ベビースティック ほうじ茶	
2	16	30	金	赤ちゃんせんべい・マンナウエハース ほうじ茶	9	23	金	赤ちゃんせんべい・マンナウエハース ほうじ茶	
3	17		土	マンナビスケット・ベビースティック ほうじ茶	10	24	土	マンナビスケット・ベビースティック ほうじ茶	
5	19		月	赤ちゃんせんべい・マンナウエハース ほうじ茶	12	26	月	赤ちゃんせんべい・マンナウエハース ほうじ茶	
6	20		火	マンナビスケット・ベビースティック ほうじ茶	13	27	火	マンナビスケット・ベビースティック ほうじ茶	
7	21		水	赤ちゃんせんべい・マンナビスケット ほうじ茶	14	28	水	赤ちゃんせんべい・マンナビスケット ほうじ茶	

*材料の入荷状況や、配達、天候等の都合により、献立を変更させて頂く場合がございます。

 イフスコヘルスケア株式会社