

令和6年7月 初期食献立表

新宿区立四谷子ども園

日・曜日		初期食【前半】			初期食【後半】		
		献立名	使用食材	献立名	使用食材		
1 ・ 29	月	つぶし粥 野菜マッシュ 野菜スープ	米 じゃがいも 人参	つぶし粥 野菜マッシュ 野菜スープ	米 じゃがいも 人参	ミルク	
2 ・ 16	火	つぶし粥 野菜マッシュ 野菜スープ	米 じゃがいも キャベツ	つぶし粥 野菜マッシュ 野菜スープ 白身魚のすり流し	米 じゃがいも キャベツ 白身魚 片栗粉	ミルク	
3 ・ 17	水	つぶし粥 野菜マッシュ 野菜スープ	米 ブロッコリー 玉葱	つぶし粥 野菜マッシュ 野菜スープ 豆腐のスープ煮	米 ブロッコリー 玉葱 絹豆腐	ミルク	
4 ・ 18	木	つぶし粥 野菜マッシュ 野菜スープ	米 かぶ 人参	つぶし粥 野菜マッシュ 野菜スープ 白身魚のすり流し	米 かぶ 人参 白身魚 片栗粉	ミルク	
5 ・ 19	金	つぶし粥 野菜マッシュ 野菜スープ	米 かぼちゃ 玉葱	つぶし粥 野菜マッシュ 野菜スープ 豆腐のスープ煮	米 かぼちゃ 玉葱 絹豆腐	ミルク	
6 ・ 20	土	つぶし粥 野菜マッシュ 野菜スープ	米 人参 じゃがいも	つぶし粥 野菜マッシュ 野菜スープ	米 人参 じゃがいも	ミルク	
8 ・ 22	月	つぶし粥 野菜マッシュ 野菜スープ	米 キャベツ 玉葱	つぶし粥 野菜マッシュ 野菜スープ	米 キャベツ 玉葱	ミルク	
9 ・ 23	火	つぶし粥 野菜マッシュ 野菜スープ	米 大根 人参	つぶし粥 野菜マッシュ 野菜スープ 白身魚のすり流し	米 大根 人参 白身魚 片栗粉	ミルク	
10 ・ 24	水	つぶし粥 野菜マッシュ 野菜スープ	米 じゃがいも 玉葱	つぶし粥 野菜マッシュ 野菜スープ 豆腐のスープ煮	米 じゃがいも 玉葱 絹豆腐	ミルク	
11 ・ 25	木	つぶし粥 野菜マッシュ 野菜スープ	米 かぼちゃ ほうれん草	つぶし粥 野菜マッシュ 野菜スープ 白身魚のすり流し	米 かぼちゃ ほうれん草 白身魚 片栗粉	ミルク	
12 ・ 26	金	つぶし粥 野菜マッシュ 野菜スープ	米 じゃがいも 人参	つぶし粥 野菜マッシュ 野菜スープ 豆腐のスープ煮	米 じゃがいも 人参 絹豆腐	ミルク	
13 ・ 27	土	つぶし粥 野菜マッシュ 野菜スープ	米 かぶ 玉葱	つぶし粥 野菜マッシュ 野菜スープ	米 かぶ 玉葱	ミルク	
30	火	つぶし粥 野菜マッシュ 野菜スープ	米 キャベツ 人参	つぶし粥 野菜マッシュ 野菜スープ 豆腐のスープ煮	米 キャベツ 人参 絹豆腐	ミルク	
31	水	つぶし粥 野菜マッシュ 野菜スープ	米 じゃがいも 玉葱	つぶし粥 野菜マッシュ 野菜スープ 白身魚のすり流し	米 じゃがいも 玉葱 白身魚 片栗粉	ミルク	

※都合により献立を変更することがあります。

※毎食、麦茶を提供します。

※上記で、食べたことのない食材はご家庭でお試しください。