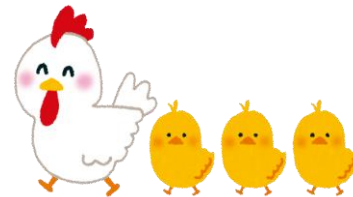


2017年 5月～後期～

予定献立表

月		火	水	木	金	土					
1	<p>マーボー丼 胡瓜とトマトの酢の物 かき卵汁</p> <p>全粥 にらたま ワカメの味噌汁</p>	2	<p>チキンライス 野菜スープ 胡瓜スティック</p> <p>全粥 白身魚煮 キャベツのみそ汁</p>	3	<p>憲法記念日</p>	4	<p>みどりの日</p>	5	<p>こどもの日</p>	6	<p>さかなそぼろご飯 ほうれん草のスープ 角切りバナナ</p> <p>全粥 豆腐と野菜煮 やさいも(角切り)</p>
8	<p>やさしい粥 豆腐の肉みそあんかけ ほぐしオレンジ</p> <p>きなこ粥 麩と野菜のだし煮 じゃがいものみそ汁</p>	9	<p>全粥 魚の野菜煮 ポテトスティック</p> <p>全粥 じゃがいもと豚肉の炒め煮 小松菜の味噌汁</p>	10	<p>たけのこご飯 南瓜と鶏ひき肉のスープ煮 角切りバナナ</p> <p>全粥 豆腐の野菜煮 南瓜の味噌汁</p>	11	<p>全粥 魚のてり焼き キャベツスープ さつまいもスティック</p> <p>全粥 豚肉と春野菜炒め煮 たまねぎとさつまいもの味噌汁</p>	12	<p>スパゲティミートソース ブロッコリーとかぼちゃのスープ 角切りバナナ</p> <p>全粥 鮭のソテー 玉葱の味噌汁 トマトとオクラの和え物</p>	13	<p>全粥 白身魚煮 肉じゃが</p> <p>大豆ご飯 もやしの味噌汁 ほぐしオレンジ</p>
15	<p>ひじきそうすい 大根サラダ 角切りバナナ</p> <p>全粥 豆腐のピカタ 大根のそぼろ煮</p>	16	<p>全粥 魚と人参煮 野菜スティック</p> <p>全粥 鶏そうすい じゃがいもの味噌汁 リンゴスティック</p>	17	<p>全粥 豆腐と南瓜煮 春雨サラダ</p> <p>全粥 鯖のピカタ 味噌汁</p>	18	<p>おべんとう</p> <p>野菜おじや かきたま汁 りんごのヨーグルト和え</p>	19	<p>全粥 豚生姜焼き ごまじゃこサラダ 豆苗スープ</p> <p>しらす粥 野菜オムレツ 角切りバナナ</p>	20	<p>昆布ごはん 野菜スープ ポテトスティック</p> <p>全粥 豚肉と野菜煮 きゅうりスティック</p>
22	<p>トマトチーズ粥 マッシュポテト すまし汁</p> <p>全粥 白身魚のトマト煮 じゃがいもの味噌汁</p>	23	<p>全粥 ベビーハンバーグ わかめスープ 野菜スティック</p> <p>全粥 ひじき煮卵とじ キャベツスープ</p>	24	<p>全粥 やさいと白身魚煮 青梗菜とエノキの味噌汁 ほぐしオレンジ</p> <p>全粥 豚肉の野菜の炒め煮 かき卵汁</p>	25	<p>鶏そうすい しめじとそうめんの味噌汁 さつま芋スティック</p> <p>全粥 野菜の卵とじ 豆腐とわかめのすまし汁</p>	26	<p>全粥 鮭のムニエル キャベツスープ</p> <p>全粥 高野豆腐のクリーム煮 ほぐしオレンジ</p>	27	<p>ボロボロじゅーしー とろろ昆布汁 角切りバナナ</p> <p>全粥 麩と野菜の炒め煮 わかめの味噌汁</p>
29	<p>納豆粥 切干サラダ ほぐしオレンジ</p> <p>全粥 豚肉とじゃがいもの炒め煮 玉葱の味噌汁</p>	30	<p>全粥 お魚ハンバーグ さつまいものきんぴら炒め コーンスープ</p> <p>全粥 白身魚と野菜煮 味噌汁 ヨーグルト</p>	31	<p>全粥 豆腐のピカタ ブロッコリーのサラダ キャベツスープ</p> <p>ひじき粥 かき卵スープ 切干大根のやわらか煮 胡瓜スティック</p>	<p>9～11か月ごろの離乳食</p> <p>この時期は、バナナくらいの柔らかさの食べ物を、歯茎と歯茎で噛んで食べることを練習します。かたくて小さい食べ物は待つだけの習慣がついてしまいますので、注意が必要です。</p> <p>離乳食の回数が1日2回から3回に移ってきます。必要な栄養の半分以上を離乳食でとることになるので、主食・主菜・副菜を組み合わせるようにしましょう。</p>					



※児童の月齢、保育園行事、給食材料等の都合で献立を変更することもあります。