

2017年 8月～後期～

予定献立表

月	火	水	木	金	土
	1 全粥 白身魚のピカタ 冬瓜とかぼちゃ煮 全粥 豆腐と野菜の炒め煮 キャベツの味噌汁	2 青菜粥 鶏肉の野菜スープ煮 スティック胡瓜 全粥 野菜の卵とし わかめスープ 角切りバナナ	3 全粥 豚肉の生姜焼 人参しりしりー ポテトスープ 全粥 豆腐のピカタ 玉ねぎの味噌汁	4 全粥 魚のチーズ焼き レタスの味噌汁 切干大根のやわらか煮 全粥 豚肉と野菜の炒め煮 さつま芋スープ	5 くふあじゅーしー アーサと豆腐のすまし汁 胡瓜スティック 全粥 豆腐のそぼろ煮 キャベツスープ スライスバナナ
	7 そばろ軟飯 豆腐のスープ 人参スティック 全粥 豆腐の挽肉トマト煮 小松菜の味噌汁	8 全粥 鮭のみそ煮 豆苗スープ 胡瓜の酢の物 全粥 鶏肉のトマト煮 キャベツスープ リンゴスティック	9 全粥 ベビーハンバーグ 人参スティック、トマト 大豆のスープ 全粥 豆腐のピカタ トマトのスープ 南瓜スティック	10 全粥 魚の照焼き 茄子のそぼろ煮 野菜スティック 全粥 じゃがいもと挽肉の炒め煮 わかめのスープ	11 
14 オクラ粥 麻婆豆腐風煮 I片とキャベツのスープ 全粥 豆腐ハンバーグ オクラの味噌汁 トマトの和え物	15 全粥 鯖の味噌煮 野菜とひじきの炒め煮 全粥 ささみの野菜煮 豆苗のスープ スライスバナナ	16 全粥 豚肉とキャベツの煮もの かぼちゃとブロッコリーのスープ 全粥 豆腐とツナの野菜炒め煮 玉葱のみそ汁 胡瓜スティック	17 おべんとう 全粥 鮭のてり煮 豆乳スープ	18 なすのミートパゲティ コールスローサラダ わかめスープ 全粥 鮭のソテー ポテトスープ 固形ヨーグルト	19 全粥 鶏の照り煮 南瓜とニラの味噌汁 ブロッコリーの和えもの 全粥 白身魚の野菜スープ煮 ポテトスティック
21 トマトチーズ粥 マッシュポテト キャベツスープ 全粥 鶏肉とじゃがいも煮 へちまの味噌汁 角切りスイカ	22 全粥 白身魚の野菜あんかけ もずくのみそ汁 全粥 野菜オムレツ わかめの味噌汁	23 全粥 鶏のレトロ風味焼 ヒジキとモヤシのサラダ 全粥 豆腐の野菜煮 きのこの清まし汁	24 全粥 魚の野菜あんかけ サツマイモの味噌汁 全粥 豆腐のピカタ 小松菜のスープ 野菜スティック	25 全粥 松風焼 青梗菜の清し汁 全粥 豆腐のピカタ トマトとおくらの和え物	26 しらす粥 麸チャンプルー 高野豆腐の清し汁 全粥 鮭と玉葱のクリーム煮 キャベツスープ スライスバナナ
28 納豆粥 イナムドゥチ ほぐしオレンジ トマト粥 豆腐の野菜煮 人参スティック	29 全粥 白身魚のクリーム煮 根菜煮 角切りすいか 全粥 卵とツナ野菜の炒め煮 ポテトとベーコンのスープ	30 全粥 豆腐のひき肉あん 青梗菜の味噌汁 野菜スティック 全粥 鶏肉のトマト煮 豆腐のすまし汁	31 全粥 白身魚煮 根菜煮 全粥 豚肉とピーマンの炒め煮 ブロッコリーのスープ	9～11か月ごろの離乳食 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。 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。	

※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。