

2017年 9月～後期～

予定献立表

| 月 | | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 |
|--|--|--|--|--|---|--|
| 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。 | | |  | | 1 全粥 鶏肉のコーンクリーム煮 カラフルサラダ 全粥 豆腐の野菜煮 胡瓜とわかめの和え物 | 2 かたバネジュース スティックきゅうり キャベツの味噌汁 全粥 魚とキャベツ煮 さつま芋スティック |
| 4 ひじきそうすい トマトとおくらの酢醤油和え 豚汁 全粥 肉じゃが オクラと卵のスープ | 5 全粥 白身魚のソテー かぼちゃとブロッコリーのスープ 全粥 豆腐とかぼちゃの煮物 胡瓜スティック | 6 全粥 麻婆豆腐風煮 キャベツサラダ ポテトスープ 全粥 鶏肉とトマトのスープ煮 野菜スティック | 7 全粥 魚の有馬焼き 小松菜と人参のすまし汁 ほぐしオレンジ 全粥 大根と鶏の炒め煮 かぼちゃの味噌汁 | 8 全粥 豆腐ハンバーグ 豆苗スープ 野菜スティック 全粥 豆腐のピカタ やさいスープ | 9 ベビー焼きそば とうがんスープ 胡瓜スティック 全粥 白身魚の野菜煮 ブロッコリーサラダ | |
| 11 トマトチーズ粥 マッシュポテト キャベツスープ 全粥 肉団子 ソメイとジャガイモの味噌汁 ほぐしオレンジ | 12 全粥 豆腐と卵の炒め煮 根菜汁 角切りバナナ 全粥 白身魚のピカタ 野菜とそうめんの汁 | 13 全粥 鮭のちゃんちゃん焼き レタスの味噌汁 全粥 チーズオムレツ カボチャスープ 胡瓜スティック | 14 根菜粥 鶏肉のてり煮 カマと麩の味噌汁 全粥 豆腐の野菜煮 スライスバナナ | 15 なすのミートパゲティ キャベツサラダ アース汁 全粥 鮭と野菜煮 なすの味噌汁 | 16 さかなそぼろご飯 エノキと玉ねぎの味噌汁 スライスバナナ 全粥 鶏肉のパパイヤ炒め 高野豆腐の清し汁 | |
| 18 敬老の日 | 19 全粥 豚肉の野菜の生姜焼 ソメイとI片の味噌汁 全粥 からし菜と豆腐の炒め物 キャベツスープ ほぐしオレンジ | 20 全粥 白身魚のソテー 野菜スープ 胡瓜スティック 全粥 鶏肉とじゃが芋煮 春雨サラダ | 21 おべんとう ひじき粥 豆腐のピカタ オニオンスープ ブドウ（種なし） | 22 沖縄そば 豆腐のツナ野菜煮 スティック胡瓜 全粥 鮭の青菜煮 胡瓜とツナの白和え | 23 秋分の日 | |
| 25 全粥 くーびいりちー 豆腐と冬瓜の味噌汁 納豆ご飯 冬瓜と豚肉煮 ほぐしオレンジ | 26 全粥 魚とさつまいも煮 キャベツと麩の味噌汁 野菜スティック さつまいもとチーズのお粥 麩チャンプルー 胡瓜とわかめの和え物 | 27 全粥 松風焼き 野菜スープ 全粥 鶏肉とかぼちゃ煮 豆腐の味噌汁 トマト | 28 全粥 鯖の味噌煮 えのきと青梗菜の清まし汁 人参スティック 全粥 魚の野菜煮 青菜の煮びたし | 29 そばろ軟飯 わかめスープ(I片・カマ) トマト 全粥 豆腐のピカタ 小松菜の味噌汁 | 30 全粥 鶏のレモン風味焼 人参とたまねぎの味噌汁 全粥 炒り豆腐 かぼちゃときのこのスープ | |

※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。