

2017年 10月～後期～

予定献立表

月		火	水	木	金	土
2	全粥 豆腐の野菜あん 小松菜の味噌汁  全粥 卵と野菜の炒め煮 ほぐしオレンジ	3 全粥 白身魚煮 ごぼうサラダ えのきのすまし汁  全粥 豆腐の野菜煮 麩のみそ汁	4 全粥 ポークソテー 胡瓜スティック ツジとI片のスープ  全粥 豆腐のツナ野菜煮 人参と長ネギの味噌汁	5 全粥 秋刀魚の煮つけ 南瓜の味噌汁 野菜スティック  全粥 白身魚のトマトスープ煮 大根サラダ	6 全粥 肉じゃが すまし汁 ぶどう  全粥 豆腐のピカタ ブロッコリーとじゃがいものスープ	7 運動会
9	体育の日	10 全粥 麻婆豆腐風煮 キャベツとトマトのサラダ 胡瓜スティック  全粥 ささみのピカタ 野菜のかき玉汁	11 全粥 魚の青菜煮 春雨サラダ ほぐし加  全粥 野菜の卵とし 胡瓜スティック	12 全粥 すきやき風煮つけ モーウイのスープ 野菜スティック  全粥 ほうれん草の炒り卵和え モーウイの和え物	13 なすのミートパゲティー キャベツと人参のサラダ アーサ汁  トマト粥 豆腐のツナ野菜あんかけ キャベツの味噌汁	14 鮭とシラスのおかゆ キャベツの味噌汁 ほぐしオレンジ  全粥 豆腐とキャベツ煮 さつまいもスティック
16	そばろ軟飯 わかめスープ(I片・カカ) オレンジ  全粥 白身魚と野菜のスープ煮 小松菜の味噌汁	17 全粥 鯖の煮つけ パイヤ炒め煮 ぶどう  全粥 豚肉の炒め煮 豆苗の味噌汁	18 全粥 豆腐と野菜煮 I片とモツのスープ  ひじき粥 鶏肉煮 ニラと豆腐の味噌汁	19 おべんとう  全粥 野菜の卵とし ワカメの味噌汁	20 沖縄そば 豆腐と野菜煮 固形ヨーグルト  全粥 鮭の照り煮 きゅうりの和え物	21 さかなそばろ粥 豆腐の味噌汁 角切りバナナ  ひじき粥 豚肉と豆腐の煮物 人参スティック
23	納豆粥 レバーマッシュ 人参と玉葱の味噌汁  全粥 豚肉とじゃがいも煮 切干大根サラダ	24 全粥 鮭と野菜煮 じゃがいもの味噌汁  きなこ粥 豚肉とじゃがいもの煮物 ほうれん草のすまし汁	25 全粥 豆腐のそばろ煮 トマトスープ  全粥 野菜オムレツ キャベツとツナのサラダ	26 全粥 サンマの煮付け なめこと豆腐の味噌汁  全粥 豆腐のピカタ 味噌汁	27 全粥 白身魚煮 野菜スープ  全粥 ホワイトシチュー きゅうりとわかめの和え物	28 全粥 鶏のレバー風味焼 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
30	トマトチーズ粥 マッシュポテト 豆スープ  全粥 白身魚のトマト煮 野菜スープ	31 全粥 白身魚のみそ焼き 味噌汁 角切りバナナ  全粥 卵と野菜の炒め煮 えのきと青梗菜の清まし汁			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。