

2017年 11月

予定献立表～後期～

月	火	水	木	金	土
		1 全粥 豆腐入りチキンハンバーグ 冬瓜と人参の味噌汁	2 おべんとう（避難訓練）	3 文化の日	4 全粥 豚生姜焼き 胡瓜のサラダ 豆苗の味噌汁 全粥 白身魚のだし煮 キャベツスープ さつまいもスティック
			全粥 豆腐のピカタ さつまいもスープ 胡瓜スティック	全粥 杣の照焼き 野菜スープ 梨	
6 全粥 麻婆豆腐風煮 野菜スティック かき卵汁 全粥 大根のそぼろ煮 豆腐の味噌汁	7 豚肉と野菜のチャップライ キャベツサラダ 野菜スープ 全粥 白身魚とかぼちゃ煮 味噌汁 梨	8 全粥 鯖の煮つけ ほうれん草和え 大根の味噌汁 全粥 さといもの白みそ煮 ほうれん草のすまし汁 りんごスティック	9 全粥 すき焼き風煮つけ トマトと大豆のスープ 全粥 豆腐とほうれん草のスープ煮 胡瓜と大根の和え物	10 全粥 鮭のピカタ 豆乳スープ しらす粥 野菜オムレツ ほぐしみかん	11 全粥 鶏肉と野菜煮 わかめの味噌汁 角切りバナナ 全粥 豆腐とツナ野菜煮 ソウメンとイワシの豆乳スープ
13 ひじきそうすい ゆし豆腐 胡瓜のサラダ 全粥 ピーマンと豆腐の卵炒め 味噌汁 ほぐしオレンジ	14 全粥 白身魚のチーズ焼き かぼちゃの豆乳スープ 胡瓜スティック 全粥 豆腐と野菜の春雨スープ カボチャサラダ	15 全粥 煮込みハンバーグ コーンスープ 野菜スティック 全粥 豚肉とピーマンの細切炒め かき卵汁 柿	16 全粥 鮭のちゃんちゃん焼き さやいんげんのスープ 全粥 鶏ささみのてり煮 キャベツと人参の味噌汁	17 スパゲティミートソース オニオンスープ スティック胡瓜 全粥 白身魚とカンタバーのスープ煮 人参と白菜の和え物	18 鶏そうすい 豆腐の清し汁 バナナ 全粥 豆腐と野菜煮 胡瓜とわかめの和え物
20 トマトチーズ粥 豆苗スープ ほぐしみかん 全粥 豆腐のそぼろ煮 キャベツとじゃがいもの味噌汁 スティック胡瓜	21 全粥 白身魚の青のり入りピカタ ほうれん草の味噌汁 野菜スティック 全粥 豚肉と野菜の炒め煮 かき卵汁	22 全粥 豆腐と卵の野菜炒め煮 そうめん汁 全粥 豆腐のそぼろあんかけ ワカメの味噌汁	23 勤労感謝の日	24 納豆粥 レバーマッシュ 玉葱とキャベツのスープ ほぐしみかん 全粥 鶏のてり煮 人参とさやいんげんの味噌汁 ポテトスティック	25 さかなそぼろ粥 にらの味噌汁 角切りバナナ 全粥 からし菜炒め じゃが芋の味噌汁
27 野菜と鶏ひき肉のおじゃ わかめスープ ほぐしオレンジ 全粥 豆腐のそぼろあん 小松菜の煮びたし	28 全粥 鶏肉煮 かぼちゃと青梗菜の味噌汁 胡瓜スティック 全粥 白身魚のリー 豆乳スープ 梨	29 ひじきと野菜のお粥 鯖の煮つけ 豆腐とニラのスープ 全粥 野菜の卵とし なめこの味噌汁	30 全粥 チキンの野菜スープ煮 温野菜サラダ 全粥 白身魚とかぼちゃ煮 冬瓜のソウメンスープ	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のは練習がついてまいりますので、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。