

2017年 12月

予定献立表 ~後期~

月		火		水		木		金		土	
<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>								<p>1</p> <p>全粥 鮭の照り焼き キャベツと玉葱のスープ バナナ</p>		<p>2</p> <p>全粥 ポークソテー ツジとエビのスープ スティック胡瓜</p> <p>全粥 豆腐と人参の煮物 ブロッコリーの和え物 かき</p>	
<p>4</p> <p>ひじきぞうすい 青菜豆腐 しめじとわかめの清まし汁</p> <p>全粥 スパニッシュオムレツ 小松菜の味噌汁</p>		<p>5</p> <p>全粥 白身魚のソテー ブロッコリーとコーン炒め 大根の味噌汁</p> <p>全粥 ほうれん草のオムレツ 白菜とたまねぎのスープ りんごスティック</p>		<p>6</p> <p>全粥 肉じゃが 高野豆腐の清し汁 角切りバナナ</p> <p>全粥 鶏肉の野菜煮 しめじと豆腐の味噌汁</p>		<p>7</p> <p>全粥 鯖の煮つけ かぼちゃの味噌汁 ほぐしみかん</p> <p>野菜と鶏挽肉のおじや えのきのみそ汁 きゅうりスティック</p>		<p>8</p> <p>スパゲティミートソース コールスローサラダ アーサ汁</p> <p>じゅーしー 豆腐の味噌汁 トマト(湯剥き)</p>		<p>9</p> <p>さかなそぼろご飯 なめこ汁 ほぐしオレンジ</p> <p>全粥 鶏肉のスープ煮 きゅうりとわかめの和え物 ポテトスティック</p>	
<p>11</p> <p>全粥 麻婆豆腐風 かき玉汁 大根スティック</p> <p>ひじき粥 麩と人参の味噌汁 スティック胡瓜</p>		<p>12</p> <p>全粥 魚の野菜煮 冬瓜のみそ汁</p> <p>全粥 鶏肉の照り煮 キャベツのスープ ほぐしオレンジ</p>		<p>13</p> <p>全粥 ベビーハンバーグ 白菜サラダ オニオンスープ</p> <p>全粥 鶏挽肉と野菜のオムレツ 豆腐の味噌汁</p>		<p>14</p> <p>全粥 すきやき風煮つけ ほうれん草のすまし汁 バナナ</p> <p>鶏ぞうすい 大根の味噌汁 さつまいもスティック</p>		<p>15</p> <p>全粥 白身魚のコーンクリーム煮 豆腐とニラの清し汁 ほぐしみかん</p> <p>全粥 野菜オムレツ 味噌汁 胡瓜スティック</p>		<p>16</p> <p>五目ご飯 ゆし豆腐 角切りバナナ</p> <p>全粥 鶏肉の照り煮 ほうれん草の豆乳スープ</p>	
<p>18</p> <p>トマトチーズ粥 豆苗スープ ほぐしオレンジ</p> <p>全粥 鶏肉とかぼちゃの煮物 キャベツとトマトのスープ</p>		<p>19</p> <p>全粥 白身魚のピカタ ピーマンの細切炒め すまし汁</p> <p>あんかけごはん 卵スープ 人参スティック</p>		<p>20</p> <p>全粥 擬製豆腐 青菜のすまし汁</p> <p>根菜かゆ 豆腐の味噌汁 人参スティック</p>		<p>21</p> <p>おべんとう</p> <p>全粥 野菜のおやき 豆腐とわかめの味噌汁</p>		<p>22</p> <p>全粥 鶏肉煮 豆乳スープ ほぐしオレンジ</p> <p>全粥 豆腐のツナ野菜煮 じゃがいもの味噌汁</p>		<p>23</p> <p>天皇誕生日</p>	
<p>25</p> <p>そぼろ軟飯 わかめスープ(エビ・わかめ) ほぐしオレンジ</p> <p>トマト粥 豆腐のそぼろ煮 小松菜の煮びたし</p>		<p>26</p> <p>全粥 魚の野菜煮 青梗菜のすまし汁</p> <p>全粥 鶏肉の照り煮 キャベツスープ さつまいもスティック</p>		<p>27</p> <p>納豆粥 レバーマッシュ 玉葱とニラの味噌汁</p> <p>全粥 豚肉と野菜の炒め煮 じゃがいもとわかめのすまし汁 バナナ</p>		<p>28</p> <p>全粥 魚とキャベツのスープ煮 胡瓜のツナ和え</p> <p>全粥 豆腐の野菜煮 スティック胡瓜</p>		<p>12/29(金)~1/3(水)まで 冬休みです。 来年も元気に登所してくださいね。良いお年を！</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。