

2018年3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のがみ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 お魚ハンバーグ ピーマンの細切炒め キャベツスープ 全粥 野菜の炒り卵和え じゃがいもの味噌汁 ほぐしオレンジ		2 全粥 チキンの野菜スープ煮 ほうれん草のナムル いちご 全粥 豆腐のツナ野菜煮 ほうれん草のすまし汁 スティック胡瓜		3 全粥 麸チャンプルー ゆし豆腐(ねぎ) 角切りバナナ 全粥 鶏肉と野菜の蒸し煮 筍のすまし汁	
5 そばろ軟飯 青菜の味噌汁 ほぐしオレンジ 全粥 豆腐のそばろ煮 人参とわかめのスープ		6 全粥 豆腐の野菜煮 マセドアンサラダ 角切りリンゴ 全粥 肉団子 豆腐の味噌汁 スティック野菜		7 全粥 鯖の煮つけ 小松菜とじゃがいものスープ 全粥 鶏肉と野菜の炒め煮 わかめの味噌汁スープ		8 スパゲティミートソース 大根サラダ オニオンスープ 全粥 豆腐のツナトマト煮 大根と胡瓜の和え物 角切りバナナ		9 グリーンピースのお粥 魚の照り煮 ほうれん草と人参の味噌汁 全粥 野菜の卵とし サツマイモのスープ 胡瓜スティック		10 鶏ぞうすい 胡瓜とトマトの和え物 さつま芋スティック 全粥 鶏肉のトマト煮 わかめスープ 胡瓜スティック	
12 トマトチーズ粥 鶏肉の野菜スープ煮 モヤシと胡瓜のサラダ ひじき粥 鶏肉のトマト煮込み キャベツの炒め煮		13 全粥 白身魚のみそ煮 人参の味噌汁 全粥 野菜オムレツ 玉葱とわかめのスープ		14 全粥 五目卵焼き 豆苗のすまし汁 全粥 豆腐のピカタ 人参とニラの味噌汁 リンゴスティック		15 おべんとう 全粥 白身魚の野菜煮 卵とわかめのスープ ほぐしオレンジ		16 沖縄そば 白和えサラダ 固形ヨーグルト 青菜粥 豆腐の野菜煮 きゅうりとツナの和え物		17 さかなそばろご飯 肉じゃが 青菜のすまし汁 全粥 きんぴら炒め 豆乳スープ	
19 納豆粥 レバーマッシュ 大根と人参の味噌汁 ほぐしオレンジ 全粥 豚肉と野菜の炒め煮 じゃがいもとわかめのスープ		20 全粥 鯖のほぐし煮 木の草と人参のお浸し かきたま汁 全粥 ポパイオムレツ わかめと豆腐のすまし汁 野菜スティック		21 春分の日		22 全粥 鶏肉と野菜のスープ煮 レタスときのこの味噌汁 さつま芋スティック 全粥 白身魚の野菜煮 かぼちゃのスープ		23 全粥 鮭のムニエル 白菜と玉葱の味噌汁 野菜スティック 全粥 鶏肉の照り焼き 白菜と胡瓜のサラダ 高野豆腐のミルクスープ		24 全粥 豚生姜焼き風 キャベツスープ ひじき粥 豆腐の野菜煮 角切りバナナ	
26 全粥 冬瓜と鶏肉の煮物 かきたま汁 スティック野菜 全粥 大根のそばろ煮 胡瓜とわかめの和え物 ほぐしオレンジ		27 全粥 鮭の味噌煮 野菜スープ 全粥 豆腐ちゃんぶるー 卵のスープ		28 全粥 和風ハンバーグ アーサと野菜のスープ 全粥 鶏肉の野菜煮 きゅうりのあえ物		29 全粥 豆腐のそばろあんかけ オニオンスープ 全粥 白身魚のコーンクリーム煮 野菜スープ ほぐしオレンジ		30 全粥 魚の照焼き 味噌汁 角切りバナナ 全粥 豆腐の野菜煮 胡瓜とわかめの和え物		31 くふあじゅーしー 豆腐の味噌汁 ほぐしオレンジ 全粥 豚肉の野菜煮 小松菜のスープ	

※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。