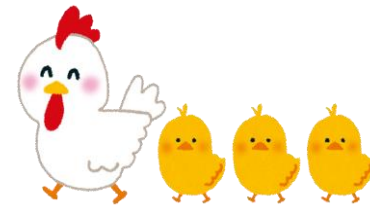


2018年 4月～後期～

予定献立表

月		火	水	木	金	土
2	全粥 豆腐の角切りトマト添え じゃがいもとキャベツのスープ	3 全粥 春野菜炒め 小松菜の味噌汁	4 全粥 鮭粥 人参しりしりー レタスの味噌汁	5 全粥 鶏肉とマカロニスープ煮 さつまいもスティック	6 全粥 スパゲティミートソース オニオンスープ ほぐしオレンジ	7 全粥 さかなそぼろご飯 ホウレン草のすまし汁 胡瓜とわかめの和え物
	全粥 ひじき粥 豆腐の味噌汁 ほぐしオレンジ	全粥 ポークソテー キャベツスープ	全粥 クリームコーンのおじや オムレツ 玉葱とえのきのスープ	全粥 豆腐と野菜の炒め煮 人参スティック	全粥 シラス入りませご飯 大根のスープ 胡瓜スティック	全粥 豆腐の味噌汁 さつまいもスティック
9	全粥 麻婆豆腐 胡瓜ともやし和え物	10 全粥 魚のチーズ焼き マカロニスープ	11 全粥 豚肉と野菜のギャップ <sup>®</sup> ライ ポテトとブロッコリーのスー 固形ヨーグルト	12 全粥 魚の野菜煮 そうめん汁 角切りバナナ	13 全粥 鶏肉煮 南瓜のミルクスープ	14 全粥 鮭じゃこ粥 とろろ昆布汁 角切りバナナ
	全粥 にらたま 春雨スープ	全粥 ささみと胡瓜の和え物 じゃがいもの味噌汁	全粥 豆腐と南瓜煮 りんごスティック	全粥 豆腐とからし菜の炒め煮 紅イモスティック	全粥 ポロポロじゅーしー キャベツスープ 野菜スティック	全粥 豚肉の野菜煮 豆腐とわかめのスープ
16	全粥 豚肉と野菜のおじや 南瓜の味噌汁 ほぐしオレンジ	17 全粥 鯖の煮つけ 青菜のみそ汁	18 全粥 豆腐とすり身の団子 ニラと人参のすまし汁	19 おべんとう	20 全粥 沖縄そば 白和えサラダ 固形ヨーグルト	21 全粥 切り干し大根と人参のおじや 豆腐の味噌汁 角切りバナナ
	全粥 野菜とツナのオムレツ 玉葱と人参のスープ	全粥 ほうれん草とツナの炒め煮 かきたまスープ 胡瓜スティック	全粥 クリームコーン粥 豆腐のピカタ 味噌汁	全粥 お好み焼き風 わかめスープ ほぐしオレンジ	全粥 魚のてり煮 ホウレン草と玉葱のスープ	全粥 豆腐と野菜の炒め煮 人参スティック
23	全粥 ちむしんじ ほぐしオレンジ	24 全粥 豆腐のピカタ 根菜スープ	25 全粥 魚の味噌煮 清まし汁 リンゴ	26 全粥 豚肉と野菜の生姜焼き風 南瓜の味噌汁	27 全粥 魚の西京焼き 豆腐と野菜のすまし汁	28 全粥 昆布ごはん アーサ汁(豆腐) ブロッコリーサラダ
	全粥 納豆粥 沖縄風煮つけ じゃがいもスープ	全粥 じゃがいもの鶏そぼろあん 豆腐の味噌汁 スティック野菜	全粥 根菜と豚肉の炒め煮 わかめスープ	全粥 ポトフ風 ブロッコリーサラダ	全粥 豆腐のツナ野菜煮 胡瓜とトマトの和え物	全粥 豆腐とブロッコリーの炒め煮 角切りバナナ
30	振替休日				<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>	



※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。