

2018年 5月～後期～

予定献立表

月	火	水	木	金	土
	<p>1</p> <p>マーボー丼 胡瓜の酢の物 かき卵汁</p> <p>全粥 にらたま ワカメの味噌汁</p>	<p>2</p> <p>全粥 白身魚のソテー 野菜スープ</p> <p>全粥 鶏肉のスープ 煮 ポテトサラダ</p>	<p>3</p> <p>憲法記念日</p>	<p>4</p> <p>みどりの日</p>	<p>5</p> <p>こどもの日</p>
<p>7</p> <p>さかなそぼろご飯 冬瓜と人参の味噌汁 ほぐしオレンジ</p> <p>全粥 豆腐とツナ野菜煮 胡瓜スティック</p>	<p>8</p> <p>全粥 ベビーハンバーグ わかめの味噌汁 野菜スティック</p> <p>全粥 ひじき煮卵とし 玉葱と人参のスープ</p>	<p>9</p> <p>たけのこご飯 南瓜とひき肉のスープ煮 角切りバナナ</p> <p>全粥 豆腐の野菜煮 南瓜の味噌汁</p>	<p>10</p> <p>全粥 魚のてり焼き キャベツスープ さつまいもスティック</p> <p>全粥 豚肉と春野菜炒め煮 玉葱とさつまいもの味噌汁</p>	<p>11</p> <p>スパゲティミートソース ブロッコリーと南瓜のスープ 角切りバナナ</p> <p>全粥 鮭のソテー 玉葱の味噌汁 トマトとオクラの和え物</p>	<p>12</p> <p>全粥 白身魚煮 肉じゃが</p> <p>大豆ご飯 もやしの味噌汁 ほぐしオレンジ</p>
<p>14</p> <p>ひじきぞうすい 大根サラダ バナナ</p> <p>全粥 豆腐のピカタ 大根のそぼろ煮</p>	<p>15</p> <p>全粥 魚と野菜煮 野菜スティック</p> <p>鶏ぞうすい じゃがいもの味噌汁 リンゴスティック</p>	<p>16</p> <p>全粥 豆腐と南瓜煮 春雨サラダ</p> <p>全粥 鯖のピカタ 味噌汁</p>	<p>17</p> <p>おべんとう</p> <p>野菜おじや かきたま汁 ほぐしオレンジ</p>	<p>18</p> <p>沖縄そば 白和えサラダ 固形ヨーグルト</p> <p>シラスと人参のおかゆ ホウレン草と豆腐の味噌汁 胡瓜スティック</p>	<p>19</p> <p>昆布ごはん 玉葱の味噌汁 スライスバナナ</p> <p>全粥 鶏肉とトマト煮 じゃがいもと人参のスープ 胡瓜スティック</p>
<p>21</p> <p>トマトチーズ粥 マッシュポテト キャベツスープ</p> <p>全粥 白身魚のトマト煮 じゃがいもの味噌汁</p>	<p>22</p> <p>豚肉と野菜のチャップライ かぼちゃのスープ 固形ヨーグルト</p> <p>全粥 豆腐のピカタ 玉葱とわかめの味噌汁 リンゴスティック</p>	<p>23</p> <p>全粥 やさいと白身魚煮 青梗菜とエノキの味噌汁 ほぐしオレンジ</p> <p>全粥 豚肉の野菜の炒め煮 かき卵汁</p>	<p>24</p> <p>鶏ぞうすい しめじとそうめんの味噌汁 さつま芋スティック</p> <p>全粥 野菜の卵とし 豆腐とわかめのすまし汁</p>	<p>25</p> <p>全粥 鮭のムニエル キャベツスープ</p> <p>全粥 高野豆腐のクリーム煮 ほぐしオレンジ</p>	<p>26</p> <p>全粥 豚肉と野菜煮 とろろ昆布汁</p> <p>全粥 豆腐の野菜煮 キャベツサラダ スライスバナナ</p>
<p>28</p> <p>納豆粥 ちむしんじ ほぐしオレンジ</p> <p>全粥 豚肉とじゃがいもの炒め煮 玉葱の味噌汁</p>	<p>29</p> <p>全粥 お魚ハンバーグ きんぴら炒め コーンスープ</p> <p>全粥 白身魚と野菜煮 みそ汁 スライスバナナ</p>	<p>30</p> <p>全粥 鶏肉の照り煮 豆苗の味噌汁 ほぐしオレンジ</p> <p>全粥 豚肉と野菜の炒め煮 人参としめじのスープ</p>	<p>31</p> <p>全粥 豆腐のピカタ グリーンサラダ キャベツの味噌汁</p> <p>ひじき粥 豆腐のピカタ ブロッコリーのスープ 胡瓜スティック</p>	<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。