

2018年 8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のが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 青菜粥 鶏肉と根菜のスープ煮 スティック胡瓜</p> <p>全粥 青菜と鶏挽肉の卵とし さつま芋スティック</p>	<p>2</p> <p>全粥 豚肉の生姜焼 人参しりしりー スライスバナナ</p> <p>全粥 豆腐のピカタ 玉ねぎの味噌汁</p>	<p>3</p> <p>全粥 魚のチーズ焼き レタスの味噌汁 切干大根のやわらか煮</p> <p>全粥 豚肉と野菜の炒め煮 ニラとえのきのスープ</p>	<p>4</p> <p>くふあじゅーしー アーサと豆腐のすまし汁 胡瓜スティック</p> <p>全粥 豆腐のそぼろ煮 キャベツスープ</p>
<p>6</p> <p>そぼろ軟飯 豆腐とわかめのスープ 人参スティック</p> <p>全粥 豆腐の挽肉トマト煮 小松菜の味噌汁</p>	<p>7</p> <p>全粥 鮭のみそ煮 豆苗スープ 胡瓜とわかめの酢の物</p> <p>全粥 鶏肉のトマト煮 わかめスープ</p>	<p>8</p> <p>全粥 豚肉とナスの炒め煮 かぼちゃのスープ</p> <p>全粥 豆腐とツナの野菜炒め煮 へちまのみそ汁</p>	<p>9</p> <p>全粥 魚の照焼き 茄子のそぼろ煮 野菜スティック</p> <p>全粥 じゃがいもと挽肉の炒め煮 わかめのスープ</p>	<p>10</p> <p>ミートパゲティー コールスローサラダ ポテトスープ</p> <p>全粥 鮭のソテー トマトスープ</p>	<p>11</p> <p>山の日</p>
<p>13</p> <p>オクラ粥 麻婆豆腐風煮 1片とモヤシのスープ</p> <p>全粥 豆腐ハンバーグ オクラの味噌汁</p>	<p>14</p> <p>全粥 鯖の味噌煮 野菜とひじきの炒め煮</p> <p>全粥 ささみの野菜煮 豆苗のスープ</p>	<p>15</p> <p>全粥 ベビーハンバーグ コーンスープ</p> <p>全粥 豆腐のピカタ 人参と玉葱のスープ</p>	<p>16</p> <p>おべんとう</p> <p>全粥 鮭のてり煮 豆乳スープ</p>	<p>17</p> <p>全粥 鯖のカレーピカタ ブロッコリーとキャベツのスープ バナナ</p> <p>全粥 豆腐の野菜煮 胡瓜スティック</p>	<p>18</p> <p>全粥 鶏の照り煮 キャベツと人参の味噌汁</p> <p>全粥 白身魚の野菜スープ煮 コーンと胡瓜のサラダ</p>
<p>20</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 鶏肉とじゃがいも煮 へちまの味噌汁</p>	<p>21</p> <p>全粥 白身魚の野菜あんかけ もずくのみそ汁</p> <p>全粥 野菜オムレツ さつま芋の味噌汁</p>	<p>22</p> <p>全粥 鶏のひし風味焼 ヒジキとモヤシのサラダ バナナ</p> <p>全粥 豆腐のツ野菜煮 きのこの清まし汁</p>	<p>23</p> <p>全粥 魚の野菜あんかけ へちまの味噌汁</p> <p>全粥 豆腐のピカタ アーサスープ</p>	<p>24</p> <p>全粥 松風焼 青梗菜の清し汁</p> <p>全粥 ニラ玉 豆腐の味噌汁</p>	<p>25</p> <p>しらす粥 麩チャンプルー 高野豆腐の清し汁</p> <p>全粥 鮭と玉葱のクリーム煮 キャベツスープ</p>
<p>27</p> <p>納豆粥 イナムドゥッチ ほぐしオレンジ</p> <p>トマト粥 豆腐の野菜煮 人参スティック</p>	<p>28</p> <p>全粥 白身魚照り煮 根菜煮 角切りすいか</p> <p>全粥 卵とツナ野菜の炒め煮 ポテトとベーコンのスープ</p>	<p>29</p> <p>全粥 豆腐のひき肉あん 青梗菜の味噌汁 野菜スティック</p> <p>全粥 鶏肉のトマト煮 豆腐のすまし汁</p>	<p>30</p> <p>全粥 白身魚煮 根菜煮</p> <p>全粥 豚肉とピーマンの炒め煮 小松菜のスープ</p>	<p>31</p> <p>全粥 鶏肉とトマト煮 マカロニサラダ</p> <p>全粥 豆腐と大豆のスープ煮 胡瓜とわかめの和え物</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。