

2020年9月

予定献立表 後期

月	火	水	木	金	土
	1 全粥 魚のごまダレ焼き ソウダとE片の味噌汁	2 野菜のおじや 豆腐の味噌汁	3 全粥 魚のソテー 小松菜の味噌汁	4 なすのミートパ「ゲ」ティー ニラのスープ ほぐしオレンジ	5 全粥 白身魚と野菜煮 高野豆腐の清し汁
	全粥 鶏肉と野菜の炒め煮 大豆スープ	全粥 ササミの照り煮 コーンスープ	全粥 豆腐と野菜煮 さつま芋の味噌汁	全粥 豚肉とごぼうのスープ煮 ヒジキとモヤシのサラダ	全粥 鶏の照り煮 人参と玉葱の味噌汁
7	8 全粥 ベビーハンバーグ 豆苗スープ	9 さかなそぼろ粥 かぼちゃスープ 胡瓜スティック	10 全粥 豚生姜焼き風 キャベツの味噌汁	11 全粥 鮭のクリーム煮 オニオンスープ	12 全粥 豆腐と野菜煮 とろろ昆布汁
納豆粥 レバーマッシュ 人参と玉葱のスープ バナナ	全粥 豚肉の野菜煮 切干大根サラダ	全粥 ひき肉オムレツ さつま芋の味噌汁	全粥 豆腐の野菜スープ煮 ほぐしオレンジ	全粥 豆腐のソテー・スティック野菜 冬瓜とニラのスープ	全粥 鶏肉のスープ煮 角切りバナナ
14	15 全粥 豆腐と鶏肉のお焼き キャベツと玉葱の味噌汁	16 全粥 魚と野菜煮 E片とE片のスープ	17 おべんとう	18 沖縄そば 白和えサラダ	19 大豆ご飯 麩の味噌汁
三色丼 ゆし豆腐 バナナ	全粥 鶏ぞうすい からし菜のスープ リンゴスライス	全粥 野菜入りオムレツ 玉葱とわかめのスープ	全粥 豆腐のヒカタ わかめと人参のスープ	全粥 魚のスープ煮 野菜の炒め煮	全粥 肉じゃが 豆腐とニラのスープ
魚と小松菜のスープ煮 人参とセロリのツナ和え					
21	22 敬老の日	23 秋分の日	24	25	26
敬老の日	全粥 豆腐と野菜煮 わかめスープ ほぐしオレンジ	全粥 豆腐と野菜煮 わかめスープ ほぐしオレンジ	人参粥 鯖の煮つけ そうめん汁	全粥 鶏の味噌漬焼き 卵と人参のスープ ぶどう（たねなし）	全粥 鮭のほぐし煮 じゃが芋の味噌汁 スライスバナナ
	トマト粥 肉団子 キャベツスープ	全粥 ツナと野菜のおやき キャベツと玉葱のみそ汁	全粥 鶏ごぼう粥 豆腐のみそ汁	全粥 鶏の味噌漬焼き 卵と人参のスープ ぶどう（たねなし）	全粥 鶏ごぼう粥 豆腐のみそ汁
28	29	30		9～11か月ごろの離乳食	
そぼろ軟飯 大豆とトマトのスープ スライスバナナ	全粥 さかなのだし煮 大根の味噌汁	全粥 豆腐のソテー わかめの清し汁 胡瓜スティック		この時期は、バナナくらいの柔らかさの食べ物を、上の歯茎と下の歯茎でつぶして食べることを練習します。かたくて小さい食べ物だと、丸呑みする習慣がついてしまいますので、注意が必要です。	
全粥 豆腐の挽肉あんかけ いんげんと人参のスープ	全粥 鶏の野菜スープ煮 スライスバナナ	全粥 鶏肉と野菜煮 梨	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。		

※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。