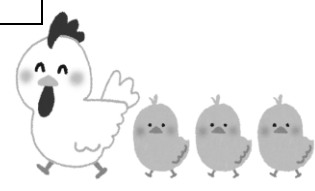


2018年10月

予定献立表 後期

月		火	水	木	金	土					
1	<p>全粥 豆腐の野菜あん 小松菜の味噌汁</p> <p>全粥 卵と野菜の炒め煮 ほぐしオレンジ</p>	2	<p>全粥 白身魚煮 人参しりしりー えのきのすまし汁</p> <p>全粥 豆腐の野菜煮 麩のみそ汁</p>	3	<p>全粥 豆腐の野菜あんかけ 豆苗の味噌汁</p> <p>全粥 鶏肉煮 人参とわかめの味噌汁</p>	4	<p>全粥 魚の有馬焼き 南瓜の味噌汁</p> <p>全粥 豚肉と野菜の炒め煮 パパイアサラダ</p>	5	<p>全粥 肉じゃが すまし汁 ぶどう</p> <p>全粥 豆腐のピカタ ブロッコリーとじゃがいものスープ</p>	6	<p>運動会</p>
8	<p>体育の日</p>	9	<p>全粥 麻婆豆腐風煮 キャベツとトマトのサラダ</p> <p>全粥 ささみのピカタ 人参とキャベツのみそ汁</p>	10	<p>全粥 魚の青菜煮 春雨サラダ ほぐしわか</p> <p>全粥 野菜の卵とじ 胡瓜とわかめの和え物</p>	11	<p>全粥 すきやき風煮つけ 玉葱のみそ汁</p> <p>全粥 牛肉と野菜の炒め煮 さつまいものミルクスープ</p>	12	<p>なすのミートパゲティー キャベツと人参のサラダ アーサ汁</p> <p>トマト粥 豆腐のツナ野菜あんかけ キャベツの味噌汁</p>	13	<p>鮭とシラスのおかゆ 人参とえのきの味噌汁 ほぐしオレンジ</p> <p>全粥 野菜のシラス和え 豆腐とわかめのすまし汁</p>
15	<p>そぼろ軟飯 わかめスープ(エビ・わかめ) 人参スティック</p> <p>全粥 白身魚と野菜のスープ煮 小松菜の味噌汁</p>	16	<p>全粥 魚の照焼き 大根の味噌汁 ぶどう</p> <p>全粥 豆腐とツナの野菜煮 豆苗スープ</p>	17	<p>全粥 豆腐と野菜煮 エビとトマトのスープ</p> <p>ひじき粥 鶏肉煮 ニラと豆腐の味噌汁</p>	18	<p>おべんとう</p> <p>全粥 野菜の卵とじ わかめの味噌汁</p>	19	<p>沖縄そば 豆腐と野菜煮 固形ヨーグルト</p> <p>全粥 鮭の照り煮 きゅうりの和え物</p>	20	<p>全粥 豚生姜焼き キャベツの味噌汁</p> <p>ひじき粥 豚肉と豆腐の煮物 人参スティック</p>
22	<p>納豆粥 レバーマッシュ 人参と玉葱の味噌汁</p> <p>全粥 豚肉の野菜煮 切干大根サラダ</p>	23	<p>全粥 鮭と野菜煮 じゃがいもの味噌汁</p> <p>きなこ粥 豚肉とじゃがいもの煮物 わかめのすまし汁</p>	24	<p>全粥 豆腐のそぼろ煮 トマトスープ</p> <p>全粥 野菜オムレツ キャベツとツナのサラダ</p>	25	<p>全粥 鯖のトマト焼き なめこと豆腐の味噌汁</p> <p>全粥 豆腐のピカタ にんじんとニラのスープ</p>	26	<p>全粥 白身魚煮 野菜スープ</p> <p>全粥 ホワイトシチュー きゅうりとわかめの和え物</p>	27	<p>全粥 鶏のレバー風味焼 人参とたまねぎの味噌汁</p> <p>全粥 炒り豆腐 かぼちゃときのこのスープ</p>
29	<p>トマトチーズ粥 マッシュポテト 豆スープ</p> <p>全粥 白身魚のトマト煮 野菜スープ</p>	30	<p>全粥 魚と野菜のみそ煮 えのきと青梗菜の清まし汁</p> <p>全粥 豆腐の野菜あん バナナ</p>	31	<p>全粥 豆腐のそぼろあんかけ きゅうりとわかめの和え物 冬瓜スープ</p> <p>全粥 麩の卵とじ 豆腐としめじの味噌汁</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、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。</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。