


2018年 11月

後期

予定献立表

月		火	水	木	金	土
				1 全粥 トマトとおくらの和え物 豚汁	2 ミートパグティー オニオンスープ ほぐしオレンジ	3 文化の日
				全粥 挽肉野菜炒め 豆腐のすまし汁	かたパージュ 胡瓜スティック 野菜スープ	
5 おべんとう	6 全粥 松風焼 そうめん汁	7 豚肉と野菜のキャップライ 麩とI片の清し汁 キャブと人参の白和え	8 全粥 鯖の味噌煮 切干大根サラダ 豆苗スープ	9 全粥 チキンの野菜スープ煮 温野菜サラダ	10 さかなそぼろご飯 じゃが芋とにらの味噌汁 からし菜炒め	
				全粥 魚の野菜煮 人参と玉葱の味噌汁	全粥 白身魚とかぼちゃ煮 冬瓜のソウルフ	全粥 魚の野菜煮 さつまいもスティック
12 全粥 麻婆豆腐風煮 野菜スティック かき卵汁	13 全粥 白身魚のみそ焼き 大根サラダ なめこと豆腐の味噌汁	14 全粥 ポークソテー キャベツの味噌汁	15 全粥 魚のチーズ焼き ヒジキとモヤシのサラダ	16 シラス粥 豚肉と野菜の炒め煮 キャベツと人参のごま和え 南瓜の味噌汁	17 鶏ぞうすい ゆし豆腐 スライスバナナ	
				全粥 ささみのピカタ 人参とキャベツのみそ汁	全粥 シラスと野菜の炒め煮 豆腐のすまし汁	全粥 豆腐のそぼろ煮 スティック胡瓜
19 トマトチーズ粥 マッシュポテト 豆スープ	20 納豆粥 レバーマッシュ 人参と玉葱の味噌汁	21 全粥 やさいと白身魚煮 ほうれん草の味噌汁	22 全粥 擬製豆腐 えのきとしめじの味噌汁	23 勤労感謝の日	24 全粥 鶏肉とマカロニスープ煮 マッシュポテト	
				全粥 じゃがいもの鶏そぼろあん わかめのスープ		全粥 鶏肉のスープ煮 キャベツサラダ
26 そぼろ軟飯 胡瓜とわかめの和え物 小松菜の味噌汁 オレンジ	27 全粥 鯖のトマト焼き なめこと豆腐の味噌汁	28 全粥 鶏肉煮 かぼちゃと青梗菜の味噌汁 スティック胡瓜	29 全粥 魚の西京焼き 豆苗スープ スライスバナナ	30 全粥 白身魚煮 きゅうりとわかめの和え物 野菜スープ		
				全粥 白身魚のソテー マカロニスープ	全粥 鶏肉煮 胡瓜とわかめの和え物	
	9~11か月ごろの離乳食					
<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。