

2018年 9月～後期～

予定献立表

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、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>					<p>1</p> <p>かたバーズ スティックきゅうり キャベツの味噌汁</p> <p>全粥 魚とキャベツ煮 さつま芋スティック</p>
<p>3</p> <p>トマト粥 豆腐の挽肉あんかけ 小松菜のスープ</p> <p>ひじき粥 豆腐とわかめの味噌汁 人参スティック</p>	<p>4</p> <p>全粥 白身魚のソテー ウンチー炒め キャベツのスープ</p> <p>全粥 豆腐と野菜の煮物 りんごスティック</p>	<p>5</p> <p>全粥 麻婆豆腐風煮 トマトと胡瓜のサラダ ポテトスープ</p> <p>全粥 鶏肉とトマトのスープ煮 野菜スティック</p>	<p>6</p> <p>全粥 魚の有馬焼き 大根のみそ汁 スライスバナナ</p> <p>全粥 大根と鶏の炒め煮 小松菜と人参のすまし汁</p>	<p>7</p> <p>全粥 鶏の塩こうじ煮 キャベツとセロリのスープ</p> <p>全粥 豆腐と豚肉の野菜炒め 南瓜のスープ</p>	<p>8</p> <p>ベビー焼きそば とろろ昆布汁 胡瓜スティック</p> <p>全粥 白身魚の野菜煮 りんごサラダ</p>
<p>10</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 肉団子 ソウとジャガイモの味噌汁 ほぐしオレンジ</p>	<p>11</p> <p>全粥 豚肉とじゃがいもの炒め煮 ナスの味噌汁 角切りバナナ</p> <p>全粥 白身魚と野菜煮 モウイサラダ</p>	<p>12</p> <p>全粥 鮭のちゃんちゃん焼き レタスの味噌汁</p> <p>全粥 鶏肉の野菜煮 カボチャスープ 胡瓜スティック</p>	<p>13</p> <p>全粥 くーぶいりちー 豆腐と冬瓜の味噌汁</p> <p>納豆粥 冬瓜と豚肉煮 スライスバナナ</p>	<p>14</p> <p>ミートパゲティー なすの白和え アーサ汁</p> <p>全粥 豆腐とツナの野菜煮 なすの味噌汁</p>	<p>15</p> <p>さかなそばろご飯 エノキと玉ねぎの味噌汁 スライスバナナ</p> <p>全粥 鶏肉のパパイヤ炒め 高野豆腐の清し汁</p>
<p>17</p> <p>敬老の日</p>	<p>18</p> <p>ひじきぞうすい トマトとおくらの酢醤油和え 豚汁</p> <p>全粥 肉じゃが オクラと卵のスープ</p>	<p>19</p> <p>全粥 白身魚のソテー 野菜スープ 胡瓜スティック</p> <p>全粥 鶏肉とじゃが芋煮 春雨サラダ</p>	<p>20</p> <p>おべんとう</p> <p>ひじき粥 豆腐のピカタ 南瓜の味噌汁 ぶどう（たねなし）</p>	<p>21</p> <p>沖縄そば 豆腐のツナ野菜煮 スティック胡瓜</p> <p>全粥 鮭の青菜煮 胡瓜とツナの白和え</p>	<p>22</p> <p>全粥 鶏のレバー風味焼 人参とわかめの味噌汁</p> <p>全粥 白身魚の野菜のみそ煮 キャベツスープ 胡瓜スティック</p>
<p>24</p> <p>振替休日</p>	<p>25</p> <p>全粥 白身魚のソテー 豆苗スープ 切干大根サラダ</p> <p>シラス粥 豚肉と野菜の炒め煮 胡瓜とわかめの和え物</p>	<p>26</p> <p>全粥 豆腐ピカタ 野菜スープ</p> <p>全粥 豚肉と野菜の炒め煮 豆腐の味噌汁 ぶどう（たねなし）</p>	<p>27</p> <p>全粥 鯖の味噌煮 えのきと青梗菜の清まし汁 人参スティック</p> <p>全粥 魚の野菜煮 青菜の煮びたし</p>	<p>28</p> <p>全粥 豆腐ハンバーグ ハチマの味噌汁 胡瓜とわかめの酢の物</p> <p>全粥 豆腐のピカタ トマトとシラスのスープ</p>	<p>29</p> <p>全粥 鮭のソテー 人参とたまねぎの味噌汁</p> <p>全粥 シラスと野菜の炒め煮 ゆし豆腐</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。