

2020年6月 後期

予定献立表

月		火	水	木	金	土	
1	全粥 白身魚の照焼き 小松菜と人参のスープ  そぼろ軟飯 トマトともやしのスープ オレンジ	2 全粥 鮭のちゃんちゃん焼き 大根の味噌汁  全粥 豆腐のオクラあんかけ 胡瓜とトマトのサラダ	3 全粥 鶏肉とからし菜の炒め煮 キャベツスープ オレンジ  全粥 ツナとキャベツのオムレツ ニラと人参の味噌汁	4 全粥 豆腐のピカタ ほうれん草と玉葱の味噌汁  全粥 ほうれん草のオムレツ I/1とI/2のスープ	5 スパゲティミートソース キャベツスープ ほぐしオレンジ  全粥 魚の照り焼き ブロッコリーと玉葱の味噌汁	6 さかなそぼろ粥 アーサ汁 スライスバナナ  全粥 豚肉と野菜の炒め煮 わかめのすまし汁	
8	そぼろご飯 もずくの清まし汁 オレンジ  全粥 豆腐ハンバーグ・胡瓜スティック モヤシと人参の味噌汁	9 全粥 鯖の味噌煮 豆腐スープ  全粥 ピーマンと玉葱のオムレツ さつま芋の味噌汁	10 全粥 豆腐と鶏肉のお焼き じゃが芋の味噌汁  全粥 鶏の照り煮 人参とニラのスープ	11 全粥 白身魚の西京焼き カボチャサラダ オクラのすまし汁  魚とかぼちゃのお粥 玉葱と人参の味噌汁 胡瓜とリンゴのスティック	12 全粥 豚肉のトマト煮 コンスープ  全粥 豆腐のツナ野菜煮 ほぐしオレンジ	13 全粥 豚生姜焼き風 とろろ昆布汁  シラス粥 豆腐と玉葱のスープ スライスバナナ	
15	トマト粥 豆腐と野菜煮 バナナ  全粥 肉団子・胡瓜スティック キャベツと人参の味噌汁	16 全粥 白身魚のみそマヨネーズ焼き トマトとキャベツのスープ  全粥 ハンバンジーサラダ 大根の味噌汁	17 全粥 豆腐と挽肉の味噌煮 オクラのスープ  シラス粥 トマトとわかしの和え物 豆腐と三つ葉のすまし汁	18 おべんとう  全粥 豆腐のピカタ じゃがいもと人参の味噌汁	19 沖縄そば 白和えサラダ 固形ヨーグルト  全粥 鮭のほぐし煮・胡瓜スティック 人参と玉葱の味噌汁	20 ポコポコジュシー 小松菜の和え物 しめじと豆腐の味噌汁  全粥 魚の野菜スープ煮 さつま芋スティック	
22	納豆粥 ちむしんじ オレンジ  全粥 白身魚のスープ煮 切干大根サラダ	23 慰霊の日	24 全粥 豆腐のピカタ 人参と玉葱のスープ  全粥 鶏肉の野菜スープ煮 胡瓜スティック	25 全粥 ピーマンと人参のオムレツ じゃがいもとキャベツの味噌汁  全粥 魚のピカタ ほうれん草と玉葱のスープ	26 全粥 肉じゃが キャベツの味噌汁 すいか  全粥 かぼちゃと豆腐のおやき ナスの味噌汁	27 鮭とシラスのおかゆ 人参とえのきの味噌汁 スライスバナナ  全粥 すき焼き風 わかめスープ	
29	三色丼 モヤシと人参のスープ ほぐしオレンジ  全粥 ツナとヒジキのオムレツ 小松菜と玉葱のスープ	30 全粥 白身魚のみそ焼き 人参とエノキの清し汁  全粥 豚肉と野菜炒め煮 さつま芋スティック				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。