

2019年 4月

予定献立表 離乳食後期

月		火	水	木	金	土					
1	全粥 白身魚のトマト煮 わかめスープ	2	全粥 豚肉の野菜煮 小松菜の味噌汁	3	全粥 魚のほぐし煮 マッシュポテト	4	全粥 鶏の味噌風味焼 キャベツスープ	5	スパゲティミートソース コーンスープ ほぐしオレンジ	6	全粥 豆腐とほうれん草の煮びたし ほぐしバナナ
	全粥 豆腐のそぼろ煮 ほぐしオレンジ		全粥 豆腐の人参あんかけ コーンのスープ		全粥 鶏肉のスープ煮 じゃがいもの味噌汁		全粥 豆腐と野菜の煮びたし もやしの味噌汁		しらす粥 豆腐のツナ煮 胡瓜スティック		全粥 白身魚の野菜煮 スティックいも
8	全粥 麻婆豆腐風煮 大根の味噌汁	9	全粥 白身魚と野菜煮 ゆし豆腐	10	全粥 鶏肉のトマト煮 麩とI片の清し汁	11	全粥 さばの人参スープ レバーマッシュ	12	全粥 鶏の塩こうじ焼 トマトスープ	13	全粥 豆腐と野菜煮 とろろ昆布汁
	全粥 ベビーハンバーグ もやしの味噌汁		全粥 オムレツ ワカメの味噌汁		全粥 ブロッコリーミルク煮 コーンスープ		全粥 豚肉と玉葱の炒め じゃがいもの味噌汁		全粥 鮭のほぐし煮 トマトのオレンジ風味		全粥 鶏肉のスープ煮 角切りバナナ
15	全粥 肉豆腐煮 わかめスープ	16	全粥 豆腐と野菜煮付け じゃがいもの味噌汁 角切りバナナ	17	全粥 鯖の味噌煮 豆腐とニラの清し汁	18	おべんとう	19	煮込みうどん 白和えサラダ	20	全粥 白身魚煮 麩とねぎの味噌汁
	全粥 挽肉入りオムレツ 胡瓜とオレンジあえ		全粥 卵とほうれん草の炒め わかめの味噌汁		全粥 豆腐のピカタ 麩の味噌汁		全粥 白身魚と人参のすりおろし汁 ポテトマッシュ		全粥 ツナと豆腐煮 キャベツとのりのとろとろ煮		ひじき粥 豚肉の野菜炒め 小松菜と人参のソテー
22	全粥 豚肉と大根の煮物 ほぐしオレンジ	23	全粥 魚のあんかけ じゃが芋の味噌汁	24	全粥 豆腐と根菜煮 アーサ汁 角切りバナナ	25	全粥 魚の西京焼き オニオンスープ	26	全粥 豆腐の肉味噌あんかけ そうめん汁	27	全粥 鶏てり焼き 高野豆腐の清し汁
	全粥 白身魚おろし煮 豆腐とニらのスープ		全粥 豆腐と野菜のスープ コーンとじゃがいもサラダ		全粥 豚肉ソテー 大根の味噌汁		全粥 豚肉とピーマン炒め オレンジとキャロット和え		全粥 豆腐ハンバーグ さつま芋スティック		全粥 白身魚のブロッコリー煮 角切りバナナ
29	昭和の日	30	退位の日								
		<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。