

2019年 8月

離乳食後期

予定献立表

月	火	水	木	金	土
			1 そうすい きゅうりとオレンジのサラダ ゆし豆腐	2 全粥 豚肉の生姜焼 人参しりしりー	3 しらす粥 麩チャンプルー 高野豆腐の清し汁
			全粥 豆腐のピカタ 大根のそぼろ煮	全粥 豚肉とピーマン炒め 玉葱のスープ	全粥 鮭と玉葱のクリーム煮 キャベツスープ
5 そばろ軟飯 わかめスープ 人参のきなこ風味	6 全粥 豆腐のひき肉あん 青梗菜とエノキの味噌汁 野菜スティック	7 なすのミートパゲティ コールスローサラダ ポテトスープ	8 全粥 白身魚照り煮 オニオンスープ 角切りすいか	9 全粥 鮭のほぐし煮 豆苗の味噌汁	10 全粥 豆腐ちゃんぷるー 小松菜の味噌汁
全粥 豆腐の挽肉トマト煮 小松菜の味噌汁	全粥 白身魚のトマト煮 豆腐のすまし汁	全粥 レバーマッシュ キャベツのスープ	全粥 卵とツナ野菜の炒め煮 わかめと人参のスープ	全粥 鶏肉煮 大豆スープ煮	全粥 ツナと小松菜煮 鶏肉のスープ煮
12 振替休日	13 全粥 さばの味噌煮 豆苗スープ	14 全粥 白身魚とキャベツ煮 ネギときのこの味噌汁	15 おべんとう	16 全粥 豆腐のツ野菜煮 とろろ昆布汁	17 ベビー焼きそば ブロッコリーのおかか和え 豆腐とコーンのスープ
	全粥 にらたま 小松菜と人参のスープ	全粥 鶏肉と人参のみそ煮 野菜スッテック	全粥 白身魚のソテー わかめスープ	全粥 野菜の卵とし 麩の味噌汁	全粥 豚肉と豆腐の煮物 スライスバナナ
19 トマトチーズ粥 マッシュポテト キャベツスープ	20 全粥 松風焼 青梗菜の味噌汁	21 全粥 白身魚と野菜煮 ポテトと人参のマッシュ キャベツの味噌汁	22 全粥 魚の照焼き もずく汁	23 全粥 麻婆豆腐風煮 I片ともやしのスープ	24 全粥 白身魚煮 肉じゃが
全粥 へちまと豆腐のみそ煮 トマトスープ	全粥 ひき肉オムレツ 豆腐のすまし汁	全粥 鶏の味噌漬焼き かき卵汁	全粥 わかめのふんわり豆腐 もやしの味噌汁	全粥 豆腐ハンバーグ オクラの味噌汁	大豆ご飯 鶏肉のてり煮 麩の味噌汁
26 納豆粥 イナムドッチ ほぐしオレンジ	27 全粥 さばのほぐし煮 根菜煮	28 全粥 鮭と野菜煮 わかめの味噌汁	29 全粥 鶏のレモン風味焼 きのこの清まし汁	30 全粥 魚のピカタ コーンスープ	31 全粥 鶏てり焼き 豆腐の味噌汁
全粥 豚肉の人参あんかけ 胡瓜スティック	全粥 豚肉とピーマンの炒め スライスバナナ	全粥 野菜の炒り卵和え 人参と玉葱の味噌汁	全粥 豆腐のツ野菜煮 人参のきなこ風味	全粥 キャベツとツナのだし煮 野菜スティック	全粥 小松菜と豆腐煮 もやしの味噌汁
 <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。