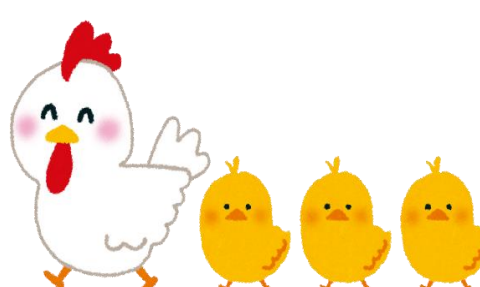


2019年 11月

離乳食後期

予定献立表

| 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------|
| | | | | 1 全粥 きのこスパゲティ 角切りバナナ | 2 さかなそぼろ粥 アーサ汁 さつま芋マッシュ |
| | | | | 全粥 鮭とからし菜の炒め 人参のスープ | 全粥 豚肉と野菜の蒸し煮 わかめのすまし汁 |
| 4 振替休日 | 5 おべんとう | 6 全粥 魚の有馬焼き 大根の味噌汁 | 7 全粥 かぼちゃ豆腐 豆苗スープ | 8 全粥 肉じゃが風煮 高野豆腐のすまし汁 | 9 全粥 チキンのソテー 麩とトマトの味噌汁 |
| | 全粥 白身魚煮 わかめと人参のスープ | 全粥 ひき肉オムレツ えだまめのスープ | 全粥 白身魚煮 にんじんのぎなこ風味 | 全粥 豚生姜焼き ほぐしオレンジ | 全粥 豆腐ステーキ ツナキャベツ煮 |
| 11 トマトチーズ粥 マッシュポテト 人参と玉葱のスープ | 12 全粥 白身魚とキャベツ煮 麩の味噌汁 | 13 全粥 豆腐とほうれん草煮 しめじのすまし汁 | 14 全粥 鶏肉のソテー アーサ汁 | 15 全粥 鮭のムニエル ホワイトシチュー | 16 全粥 ポークソテー ツジと人参のスープ |
| 全粥 豆腐ハンバーグ じゃがいものスープ | 全粥 豚肉の人参あんかけ わかめの味噌汁 | 全粥 魚と野菜の白みそ煮 角切りバナナ | 全粥 わかめのふんわり豆腐 からし菜のくたくた煮 | 全粥 鶏の味噌漬焼き 人参とコーンのスープ | 全粥 豆腐と小松菜煮 角切りバナナ |
| 18 全粥 麻婆豆腐風煮 かき卵汁 | 19 納豆粥 レバーマッシュ 人参と玉葱のスープ | 20 全粥 白身魚のだし煮 なめこと豆腐の味噌汁 | 21 全粥 鶏肉のてり煮 わかめスープ | 22 全粥 すきやき風煮つけ 玉葱の味噌汁 | 23 勤労感謝の日 |
| 全粥 白身魚のブロッコリー煮 野菜スッテック | 全粥 豚肉の野菜煮 切干大根サラダ | 全粥 野菜入りオムレツ わかめの味噌汁 | 全粥 豆腐のピカタ キャベツとシラスの和え物 | 全粥 白身魚のおろし煮 さつま芋マッシュ | |
| 25 ほろほろシューシー ゆし豆腐(ねぎ) 胡瓜スティック | 26 全粥 鮭のほぐし煮 とろろ昆布汁 | 27 全粥 ベビーハンバーグ オニオンスープ | 28 全粥 豆腐の挽肉あんかけ わかめの味噌汁 | 29 全粥 鶏肉のケチャップ煮 胡瓜とみかんサラダ | 30 シラス粥 じゃがいもの味噌汁 胡瓜とトマトのサラダ |
| 全粥 豆腐と挽肉煮 ツナサラダ | 全粥 ひじき煮卵とじ わかめのすまし汁 | 全粥 豚肉とピーマンの炒め じゃがいものスープ | 全粥 白身魚のトマト煮 かぼちゃサラダ | 全粥 豆腐と白菜のくたくた煮 角切りリンゴ | 全粥 豚肉のトマト煮 スライスバナナ |
|  <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。