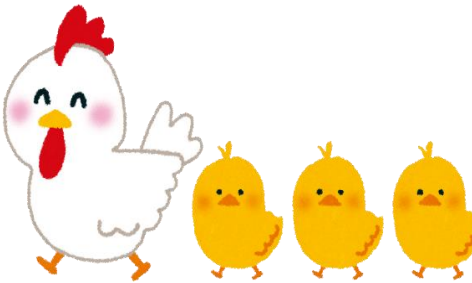


2020年3月

離乳食後期

予定献立表

月		火	水	木	金	土					
2	トマトチーズ粥 マッシュポテト オニオンスープ 全粥 豆腐ハンバーグ じゃがいものスープ	3	全粥 チキンの野菜スープ煮 ほうれん草のナムル 全粥 豆腐のツナ野菜煮 ほうれん草のすまし汁	4	全粥 豆腐とほうれん草煮 キャベツの味噌汁 全粥 鶏肉煮 角切りリンゴ	5	全粥 擬製豆腐 そうめん汁 全粥 豆腐とキャベツ炒め スライスバナナ	6	全粥 白身魚の黄金焼き 豆苗スープ 全粥 ささみのピカタ トマトと胡瓜のサラダ	7	全粥 豚生姜焼き風 豆腐とコーンのスープ 全粥 豆腐と野菜煮 さつま芋マッシュ
9	納豆粥 レバーとじゃがいもマッシュ 人参と玉葱のスープ 全粥 豚肉とじゃがいも炒め 切干大根サラダ	10	全粥 豆腐とじゃがいも煮 きのこと麩のすまし汁 全粥 野菜入りオムレツ スライスバナナ	11	全粥 鶏肉煮 大根の味噌汁 全粥 ツナキャベツ煮 もやしの味噌汁	12	全粥 白身魚のみそ焼き 高野豆腐のすまし汁 全粥 豚肉の根菜煮 麩とわかめのすまし汁	13	全粥 鮭のムニエル マカロニスープ 全粥 ブロッコリーとさかな煮 白菜スープ	14	全粥 豆腐ちゃんぶるー 小松菜の味噌汁 全粥 ツナと小松菜煮 スライスバナナ
16	全粥 ゆし豆腐アサあん スライスバナナ 全粥 豚肉の根菜煮 麩とわかめの味噌汁	17	全粥 魚の西京焼き なめこの味噌汁 全粥 ひじき煮卵とじ キャベツの味噌汁	18	納豆粥 豆腐と野菜の煮つけ とろろ昆布汁 全粥 牛肉と人参炒め 麩とねぎのすまし汁	19	おべんとう 全粥 白身魚煮 わかめと人参のスープ	20	春分の日	21	ベビー焼きそば ブロッコリーのおかか和え 豆腐の清し汁 全粥 豚肉と豆腐煮 トマトのスープ
23	全粥 麻婆豆腐風煮 かき卵汁 全粥 いらたま 小松菜と人参のスープ	24	全粥 豆腐のおろし煮 麩とキャベツの味噌汁 全粥 豆腐の根菜煮 胡瓜スティック	25	全粥 豆腐と鶏肉のお焼き はんぺんのすまし汁 全粥 豚肉とピーマンの炒め じゃがいものスープ	26	全粥 魚のごまダレ焼き もずく汁 全粥 白菜と豆腐煮 胡瓜とブロッコリーサラダ	27	きのコスパゲティー キャベツサラダ 玉葱と人参スープ 全粥 鮭とからし菜の炒め コーンのスープ	28	全粥 豆腐のツナ野菜煮 じゃがいもと玉葱の味噌汁 全粥 豚肉とじゃがいも炒め 胡瓜と人参のサラダ
30	全粥 白身魚と人参煮 スライスバナナ 全粥 人参豆腐 キャベツスープ	31	全粥 豆腐ちゃんぶるー かき卵汁 全粥 白身魚のだし煮 玉葱のスープ								
		<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。