

月		火	水	木	金	土
2	納豆粥 レバーマッシュ 人参と玉葱のスープ	3 文化の日	4 全粥 鯖の生姜醤油煮 大根の味噌汁 バナナ ひじき粥 魚のソテー 椎茸と人参の味噌汁	5 全粥 豆腐とツナのスープ煮 ほぐしオレンジ 全粥 ササミのトマトスープ煮 野菜スティック	6 全粥 鶏肉のマーマレード煮 カボチャの味噌汁 バナナ 全粥 ニラ玉 豆苗の味噌汁	7 鮭じゃこ粥 小松菜の味噌汁 オレンジ 全粥 豆腐ちゃんぷるー さつま芋のスープ
9	トマトチーズ粥 マッシュポテト スライスバナナ 全粥 豆腐ハンバーグ 野菜スープ	10 全粥 魚とキャベツのスープ煮 島人参のきんぴら 鶏ぞうすい かきたま汁 青切追加	11 全粥 鶏肉のピカタ なめこと人参の味噌汁 全粥 野菜オムレツ 豆腐とコーンのスープ	12 全粥 ポークソテー 南瓜と玉葱の味噌汁 オレンジ 全粥 豆腐とツナの野菜煮 バナナ	13 全粥 鮭のムニエル 豆乳スープ 全粥 鶏の味噌漬焼き 人参とコーンのスープ	14 鶏ぞうすい わかめスープ 胡瓜スティック 全粥 豆腐とシラスの野菜煮 バナナ
16	ブロッコリー粥 麻婆豆腐風煮 かき卵汁 スライスバナナ 全粥 挽肉のオムレツ 野菜スティック	17 全粥 ベビーハンバーグ オニオンスープ リンゴ 全粥 豚肉とピーマンの炒め じゃがいものスープ	18 全粥 豆腐のピカタ 根菜の味噌汁 クリームコーン粥 魚と野菜のスープ煮 青切追加	19 おべんとう 全粥 白身魚煮 わかめと人参のスープ	20 沖縄そば 白和えサラダ 固形ヨーグルト 全粥 鶏肉と野菜スープ煮 野菜スティック	21 全粥 ポークソテー ツナとエビのスープ 全粥 魚と小松菜煮 じゃが芋とわかめの味噌汁
23	勤労感謝の日	24 もずく丼 ゆし豆腐(ねぎ) 野菜スティック シラスチーズ粥 胡瓜のツナ和え わかめと人参のスープ	25 全粥 鯖の味噌煮 大豆と根菜のスープ オレンジ 全粥 鶏肉とごぼうの煮物 アーサ汁	26 全粥 鶏肉のトマト煮 南瓜と大根の味噌汁 さつまいも粥 魚の南瓜煮 野菜スティック	27 なすのミートパゲティ ブロッコリーのスープ 胡瓜スティック 全粥 ササミのトマト煮 白菜とツナのスープ	28 さかなそば粥 人参と玉葱の味噌汁 じゃがいもスティック 全粥 豚肉と根菜の炒め煮 スライスバナナ
30	全粥 つみれと小松菜のスープ煮 野菜スティック ほぐしオレンジ 全粥 野菜オムレツ キャベツの味噌汁				9~11か月ごろの離乳食 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。 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。	

※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。