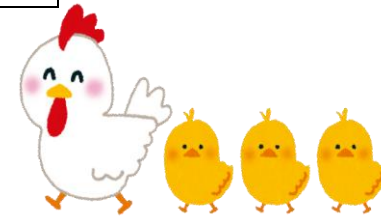


月		火	水	木	金	土						
1	納豆粥 レバーとじゃがいもマッシュ 人参と玉葱のスープ	2	全粥 サバの照り煮 キャベツの味噌汁	3	全粥 チキンの野菜スープ煮 ほうれん草のナムル	4	全粥 鮭と玉葱煮 キャベツスープ オレンジ	5	スパゲティミートソース さつまいものスープ 胡瓜スティック	6	さかなそぼろ粥 アーサ汁 やきいもスティック	
	全粥 豚肉と豆腐のスープ煮 たんかん		全粥 豚肉と根菜煮 角切りリンゴ		全粥 豆腐の野菜煮 ほうれん草のすまし汁		全粥 鶏肉と野菜のスープ さつま芋スティック		全粥 豆腐のトマト煮 根菜スティック		全粥 白身魚のソテー 人参とジャガイモの味噌汁	
8	トマトチーズ粥 マッシュポテト オニオンスープ	9	全粥 豚生姜焼き風 白菜とブロッコリーのスープ	10	全粥 魚の西京焼き わかめスープ ほぐしオレンジ	11	全粥 鶏のレモ風味焼 なめこの味噌汁	12	全粥 豚肉と野菜の炒め煮 コーンスープ 胡瓜スティック	13	全粥 豆腐ちゃんぷるー 小松菜の味噌汁 スライスバナナ	
	全粥 豆腐ハンバーグ じゃがいものスープ		全粥 豆腐のピカタ 大根の味噌汁		全粥 豆腐とツナのスープ煮 胡瓜スティック		全粥 魚のソテー じゃがいもと人参のスープ		全粥 魚のピカタ 野菜スープ		全粥 鶏肉煮 キャベツと人参のスープ	
15	全粥 麻婆豆腐風煮 かき卵汁 オレンジ	16	全粥 魚のほぐし煮 高野豆腐のすまし汁 根菜スティック	17	全粥 魚とブロッコリー煮 キャベツスープ りんごスティック	18	おべんとう	19	沖縄そば 白和えサラダ 固形ヨーグルト	20	春分の日	
	全粥 にらたま ほうれん草ともやしのスープ		全粥 鶏肉の根菜煮 麩とわかめのすまし汁		全粥 肉じゃが風 きゅうりスティック		全粥 白身魚煮 わかめと人参のスープ		全粥 豆腐と野菜煮 ほうれん草のスープ			
22	ぼろぼろシューシー ゆし豆腐(ねぎ) ほぐしたんかん	23	全粥 サバの照り煮 人参しりしりー スライスバナナ	24	全粥 豆腐と鶏肉のお焼き 南瓜の味噌汁 オレンジ	25	全粥 魚のごまダレ焼き きのこのミルクスープ りんご	26	全粥 鶏の塩こうじ焼 豆苗の味噌汁 オレンジ	27	全粥 鶏肉の照煮 キャベツの味噌汁	
	全粥 魚の野菜スープ煮 胡瓜スティック		全粥 豆腐と野菜のスープ煮 麩と卵の味噌汁		全粥 魚の照り煮 豆腐とニラのスープ		全粥 白菜と豆腐煮 胡瓜とブロッコリーサラダ		全粥 ポテトチーズオムレツ ブロッコリーのスープ		全粥 魚の野菜スープ煮 バナナ	
29	全粥 白身魚と人参煮 スライスバナナ	30	納豆粥 豆腐と野菜の煮つけ とろろ昆布汁	31	全粥 豆腐ちゃんぷるー えのきとしめじの味噌汁			9～11か月ごろの離乳食				
	全粥 豆腐とほうれん草の味噌汁 胡瓜スティック		全粥 牛肉と野菜の炒め煮 スライスバナナ		全粥 白身魚とキャベツのスープ煮 スライスバナナ			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。