

月		火	水	木	金	土					
		<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>			1	冬休み	2	冬休み			
4	<p>ぼろぼろじゅーレー お吸い物 ほぐしみかん</p> <p>全粥 豆腐とツナ野菜煮 胡瓜スティック</p>	5	<p>全粥 鯖の大根おろし煮 アーサ汁</p> <p>全粥 白身魚煮 人参と大根の味噌汁</p>	6	<p>全粥 鶏肉のてり煮 コーンスープ 野菜スティック</p> <p>青菜粥 豆腐と野菜煮 角切りバナナ</p>	7	<p>全粥 魚の照焼 なめことわかめの味噌汁</p> <p>全粥 豚肉の人参あんかけ さつま芋マッシュ</p>	8	<p>スパゲティミートソース オニオンスープ ほぐしオレンジ</p> <p>全粥 鮭とからし菜の炒め ブロッコリーサラダ</p>	9	<p>全粥 魚の照煮 りんごサラダ</p> <p>全粥 鶏肉のてり煮 とろろ昆布汁</p>
11	<p>成人の日</p>	12	<p>そぼろ軟飯 わかめスープ スライスバナナ</p> <p>全粥 豆腐と挽肉のトマト煮 もやしのスープ</p>	13	<p>全粥 白身魚のピカタ 大根の味噌汁</p> <p>全粥 にらたま わかめの味噌汁</p>	14	<p>全粥 豚生姜焼き えのきと大根の味噌汁</p> <p>全粥 野菜入りオムレツ 南瓜と玉葱のスープ</p>	15	<p>全粥 鮭のムニエル マカロニスープ</p> <p>全粥 シラスと白菜煮 ブロッコリーサラダ</p>	16	<p>全粥 じゃがいもと豚肉のスープ煮 スライスバナナ</p> <p>全粥 鮭のだし煮 キャベツの味噌汁</p>
18	<p>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</p> <p>全粥 豚肉の野菜煮 切干大根サラダ</p>	19	<p>全粥 魚の西京焼き ほうれん草とモヤシのすまし汁</p> <p>全粥 ささみのトマトスープ煮 角切りリンゴ</p>	20	<p>全粥 ささみと小松菜煮 野菜スティック</p> <p>全粥 魚の照り煮 小松菜とジャガイモの味噌汁</p>	21	<p>おべんとう</p> <p>全粥 白身魚煮 わかめと人参のスープ</p>	22	<p>沖縄そば 白和えサラダ 固形ヨーグルト</p> <p>全粥 豆腐と野菜煮 ほうれん草のスープ</p>	23	<p>全粥 豆腐ちゃんぷるー ツナとエビのスープ ほぐしみかん</p> <p>大豆と野菜のおじや キャベツスープ さつま芋スティック</p>
25	<p>全粥 麻婆豆腐風煮 ワカメスープ</p> <p>全粥 にらたま キャベツとツナのサラダ</p>	26	<p>全粥 魚の照焼 白菜の味噌汁 スライスバナナ</p> <p>全粥 豚肉とピーマンの炒め じゃがいものスープ</p>	27	<p>全粥 豆腐と鶏挽肉のつくね じゃがいもの味噌汁</p> <p>全粥 ひき肉オムレツ ほうれん草白菜の味噌汁</p>	28	<p>全粥 魚のスープ煮 根菜の白みそ煮</p> <p>納豆粥 野菜オムレツ 大根のスープ</p>	29	<p>全粥 鶏肉と野菜のスープ煮 ほぐしオレンジ</p> <p>全粥 豆腐のピカタ さつま芋の味噌汁</p>	30	<p>ホホジューシー しめじと豆腐の味噌汁 スライスバナナ</p> <p>全粥 豚肉の野菜煮 ワカメの味噌汁</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。