

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>			<p>新型コロナウイルス感染予防のため登園自粛要請期間が延長された場合は、給食の実施についてや献立内容が変更されますのでご了承ください。</p>		1	2
					<p>クリームコーン粥 チキンソテー 人参とキャベツのスープ</p> <p>全粥 魚の野菜煮 胡瓜スティック</p>	<p>おべんとう</p> <p>じゅーしー</p>
4	5	6	7	8	9	
<p>みどりの日</p> 	<p>こどもの日</p>	<p>振替休日</p>	<p>そばろ軟飯 わかめスープ ほぐしオレンジ</p> <p>全粥 鶏肉と豆腐のつくね 小松菜と人参のスープ</p>	<p>全粥 お魚ハンバーグ 豆苗としめじのスープ</p> <p>全粥 卵焼き 玉葱と人参の味噌汁 スライスバナナ</p>	<p>全粥 豚生姜焼き風 じゃが芋の味噌汁</p> <p>しらす粥 トマトと豆腐のスープ煮 胡瓜スティック</p>	
11	12	13	14	15	16	
<p>豚挽肉と人参のおかゆ 豆腐 胡瓜スティック</p> <p>全粥 ピーマンと切り干し大根のオムレツ 人参とわかめの味噌汁</p>	<p>全粥 チキンの照り焼き ソメイとE片の味噌汁 ほぐしオレンジ</p> <p>全粥 魚の野菜煮 南瓜の豆乳スープ</p>	<p>全粥 鯖の照り焼き キャベツの味噌汁</p> <p>全粥 豆腐と胡瓜の和え物 大根と人参のスープ</p>	<p>全粥 チキンのソテー キャベツと人参の味噌汁 りんご</p> <p>全粥 豆腐のあんかけ 青菜としめじのスープ</p>	<p>スパゲティミートソース 大根と人参のスープ 胡瓜スティック</p> <p>しらす粥 胡瓜と大根のツナ和え スライスバナナ</p>	<p>全粥 豆腐チャンプルー 小松菜の味噌汁</p> <p>全粥 鶏肉とさつま芋煮 人参とキャベツのスープ</p>	
18	19	20	21	22	23	
<p>全粥 麻婆豆腐風煮 野菜スティック</p> <p>全粥 ピーマンと人参のオムレツ 小松菜のスープ</p>	<p>全粥 魚のトマトチーズ焼き 玉葱の味噌汁</p> <p>クリーム粥 ササミとキャベツのスープ 胡瓜スティック</p>	<p>全粥 豆腐入り鶏ハンバーグ 人参としめじの味噌汁 スライスバナナ</p> <p>全粥 人参とニラの卵焼き 大根の味噌汁</p>	<p>おべんとう</p> <p>全粥 だし入り卵焼き わかめと人参のスープ りんご</p>	<p>沖縄そば 白和えサラダ 固形ヨーグルト</p> <p>全粥 豆腐と野菜のスープ煮 胡瓜のツナ和え</p>	<p>鮭粥 キャベツと玉葱のスープ スライスバナナ</p> <p>全粥 豚肉の野菜煮 シラスとキャベツの和え物</p>	
25	26	27	28	29	30	
<p>納豆粥 ちむしんじ オレンジ</p> <p>全粥 肉じゃが風 ニラと麩の味噌汁</p>	<p>全粥 魚の照煮 キャベツとジャガイモの味噌汁</p> <p>全粥 ササミと野菜煮 さつま芋スティック</p>	<p>全粥 魚の甘酢あんかけ しめじ玉葱の味噌汁 バナナ</p> <p>全粥 魚と野菜煮 キャベツと人参のスープ</p>	<p>全粥 鶏肉のトマトソースかけ 南瓜のポタージュ スライスバナナ</p> <p>全粥 豆腐の野菜煮 胡瓜スティック</p>	<p>全粥 鮭のチーズ焼き 人参とセロリのスープ オレンジ</p> <p>全粥 豚肉とごぼうのスープ煮 キャベツとしめじの味噌汁</p>	<p>全粥 鶏肉のてり煮 小松菜の味噌汁 スティック胡瓜</p> <p>全粥 シラスと小松菜の和え物 豆腐とトマトのスープ煮</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。