



日 曜日	献立	主な食材
7 火	鶏肉のハンバーグ さつま芋煮 キャベツ煮 味噌汁 果物	鶏肉 玉ねぎ さつま芋 キャベツ 果物
8 水	焼き魚 野菜のお浸し 煮豆 ふりかけ 味噌汁 果物	白身魚 白菜 人参 煮豆 ふりかけ 大根 果物
9 木	かぼちゃのおやき 人参しりしり ブロッコリー コンソメスープ 果物	かぼちゃ 人参 卵 ブロッコリー 玉ねぎ 果物
10 金	豆腐あんかけ ほうれん草のツナ和え 味噌汁 果物	人参 豆腐 ほうれん草 ツナ 味噌汁 果物
11 土	親子丼 サラダ 果汁	鶏肉 玉ねぎ 卵 レタス トマト きゅうり 果汁
13 月	肉うどん 果物	豚肉 ほうれん草 人参 長ねぎ 果物
14 火	つくね串焼き 白菜お浸し 玉子焼き 味噌汁 果物	つくね 白菜 卵 わかめ 玉ねぎ 果物
15 水	煮魚 大根煮 もやし煮 味噌汁 果物	白身魚 大根 もやし 人参 豆腐 しめじ いちご
16 木	三色丼 人参煮 ブロッコリー チキンボール 果物	玉ねぎ 鶏肉 人参 ブロッコリー 果物
17 金	マーボー春雨風 野菜炒め トマト 味噌汁 果物	春雨 とりひき肉 もやし キャベツ 人参 トマト 果物
18 土	肉じゃが サラダ 果汁	牛肉 玉ねぎ 人参 じゃがいも レタス きゅうり トマト 果汁
20 月	中華あんかけスープ スパ煮 納豆ごはん 果物	チンゲン菜 人参 白菜 長ねぎ 玉ねぎ สปาゲティー 納豆 果物
21 火	すき焼き風 小松菜お浸し 味噌汁 果物	牛肉 豆腐 長ねぎ 玉ねぎ 白菜 小松菜 わかめ 果物
22 水	煮魚 かぼちゃ煮 きゅうりの和え物 豚汁風味噌汁 果物	魚 かぼちゃ きゅうり 玉ねぎ 人参 果物
23 木	炊き込みご飯 花人参 チキンボール キャベツのおかか和え お吸い物 果物	人参 チキンボール キャベツ 麩 果物
24 金	スクランブルエッグ ひじき炒め ほうれん草出汁煮 味噌汁 果物	卵 ひじき 人参 ささげ ほうれん草 豆腐 果物
25 土	肉豆腐 サラダ 果汁	豚肉 玉ねぎ 豆腐 人参 レタス きゅうり トマト 果汁
27 月	煮込みうどん 果物	うどん 人参 ほうれん草 豚肉 卵 長ねぎ 果物
28 火	鶏肉の柔らか煮 春雨サラダ ブロッコリー 味噌汁 果物	鶏肉 春雨 人参 ブロッコリー 大根 果物
29 水	鮭の味噌煮 ポテトサラダ キャベツ煮 味噌汁 果物	鮭 じゃがいも 人参 キャベツ 果物
30 木	オムレツ ほうれん草ソテー トマト スープ 果物	卵 玉ねぎ ほうれん草 トマト わかめ 麩 果物
31 金	豚汁 マカロニサラダ 納豆 果物	大根 人参 玉ねぎ 豆腐 豚肉 マカロニ きゅうり 納豆 果物

◎米飯は離乳食の進みと月齢に合わせておかゆ、軟飯、ごはんのいずれかでお出しています。
◎材料、その他の都合により、献立が変更になる場合がありますのでご了承ください。

◎食感を楽しむ工夫で噛む力をUP

 ◎上手に食べるためには、食べ物を噛みつぶす力だけでなく、食べ物に合わせて噛み方を調整する力も必要です。離乳食が完了する1歳以降は、さまざまな食材を与えることができます。「モチモチ」「カリカリ」「パリパリ」など、いろいろな食感を体験できるよう調理法を工夫して食事中は、楽しみながら噛む力をつけましょう。



◎食べ物によるアレルギー症状や体質的に留意が必要な場合はすぐにお知らせください。
食材除去食、対応食を用意します。
 ◎アレルギーの場合は医師の所見等も添えて詳細にお知らせください。

◎給食の関係上、遅刻、欠席の場合は、9時まで電話連絡をお願いします。

◎ご協力をよろしくお願いします。