

## 平成30年7月献立表（中期・モグモグ期）

2	3	4	5	6	7
月	火	水	木	金	土
キャベツ粥 鶏肉となすのとり煮 野菜スープ	7倍粥 鮭のプロッコリーあんかけ 野菜スープ	三色粥 小松菜のそぼろ煮 野菜スープ	にんじん粥 たらの夏野菜煮 野菜スープ	たまご粥 鶏肉と豆腐のうま煮 野菜スープ	ひき肉と小松菜のあんかけうどん 白菜のりんご煮 野菜スープ
ミルク	ミルク	ミルク	ミルク	ミルク	ミルク
9	10	11	12	13	14
月	火	水	木	金	土
かぼちゃ粥 豆腐ときゅうりのすり流し 野菜スープ	さつまいも粥 なすとそぼろのうま煮 野菜スープ	7倍粥 たらのかぼちゃ煮 野菜スープ	りんご粥 黄身と鶏肉の煮物 野菜スープ	しらす入り煮込みうどん ほうれん草とにんじんのとり煮 さつまいもピューレ	7倍粥 ささみのキャベツ煮 野菜スープ
ミルク	ミルク	ミルク	ミルク	ミルク	ミルク
16	17	18	19	20	21
月	火	水	木	金	土
<b>海の日</b>	キャベツ粥 ポテトとトマトの煮込み 野菜スープ	トマトとチーズの煮込みうどん きゅうりとにんじんのくずし煮 さつまいものりんご煮	にんじん粥 豆腐とキャベツの炒め煮 野菜スープ	ほうれん草粥 カレーと黄身の煮物 野菜スープ	野菜たっぷりうどん じゃがいものそぼろ煮 にんじんのヨーグルト和え
	ミルク	ミルク	ミルク	ミルク	ミルク
23	24	25	26	27	28
月	火	水	木	金	土
そぼろうどん マッシュポテト トマトのうま煮	7倍粥 たらとなすのトマト煮 野菜スープ	たまご粥 鮭のきゅうりあんかけ マッシュポテト	しらす粥 鶏肉とほうれん草のとり煮 野菜スープ	ブロッコリー粥 鶏肉のみぞれ煮 野菜スープ	ほぐし鮭のとりうどん 豆腐とにんじんの含め煮 すりおろしりんご
ミルク	ミルク	ミルク	ミルク	ミルク	ミルク
30	31				
月	火				
7倍粥 そぼろ入り炒り豆腐 野菜スープ	トマト粥 鶏肉の青菜あん 野菜スープ				
ミルク	ミルク	<p style="text-align: center;">●ひとことメッセージ●</p> <p>離乳食を進めていくにつれて急に食べなくなってしまったり、飽きてしまったり、なかなか離乳食が進まないことがあります。 食事の時間が嫌にならないように無理に進めることなく、家族と一緒に食べたり、味付けや盛り付けを工夫してみましょう。</p>			

※ 食材チェック表により、個別対応する場合があります。

からまつ保育園

※ 発達や食行動にあわせて調理方法を変えていきます。

## 平成30年7月献立表（後期・カミカミ期）

2	3	4	5	6	7	
月	火	水	木	金	土	
きなこ粥 ほっこり肉じゃが きゅうりとキャベツのサラダ 赤ちゃん味噌汁	5倍粥 鮭の納豆がけ ブロッコリーのとろとろ煮 赤ちゃん味噌汁	三色粥 小松菜のそぼろ煮 ツナとわかめのヨーグルトサラダ 野菜スープ	にんじん粥 たらの夏野菜蒸し やわらか茶碗蒸し 赤ちゃんすまし汁	たまご粥 鶏肉と野菜のうま煮 大根のパンパンジーサラダ くずし豆腐のスープ	ひき肉と小松菜のあんかけうどん 白菜のりんご煮 野菜スープ	
しらすチーズトースト ミルク	りんごの甘煮 ミルク	マッシュポテトグラタン ミルク	お麩ラスク ミルク	豆乳プリン ミルク	パン粥 ミルク	
9	10	11	12	13	14	
月	火	水	木	金	土	
かぼちゃ粥 炒り豆腐 きゅうりとささみのとろり煮 赤ちゃん味噌汁	さつまいも粥 夏野菜のクリーム煮 野菜スティック 野菜スープ	5倍粥 たらのかぼちゃ煮 納豆の野菜煮 赤ちゃん味噌汁	りんご粥 やわらか肉団子 大根とツナのサラダ たまごスープ	しらす入り野菜焼きうどん ほうれん草とにんじんのナムル わかめスープ	5倍粥 ささみのキャベツ煮 ポテトとみかんのサラダ 赤ちゃん味噌汁	
にんじんチーズマカロニ ミルク	にゅう麺 ミルク	りんごのヨーグルト和え ミルク	豆乳蒸しパン ミルク	手作りベビークッキー ミルク	ミニキッシュ ミルク	
16	17	18	19	20	21	
月	火	水	木	金	土	
<b>海の日</b>	キャベツ粥 コロック風おやき トマトと豆腐の炒りサラダ 赤ちゃん味噌汁	トマトとチーズの煮込みうどん きゅうりとにんじんの寒天寄せ さつまいものりんご煮	にんじん粥 納豆と豆腐の炒め煮 キャベツの二色和え 野菜スープ	5倍粥 カレーの甘辛煮 炒り卵とほうれん草のごま和え 赤ちゃん味噌汁	わかめのやわらかうどん じゃがいものそぼろ煮 にんじんのヨーグルト和え	
	ミルクプリン ミルク	にんじんケーキ ミルク	とうもろこしのミニミニパンケーキ ミルク	オレンジのフレンチトースト ミルク	お麩ピザ ミルク	
23	24	25	26	27	28	
月	火	水	木	金	土	
そぼろうどん マッシュポテト いんげんの卵とじ	5倍粥 たらのトマトソースかけ なすとピーマンのとろとろ煮 野菜スープ	ひじき粥 鮭の卵あんかけ きゅうりのくず煮 野菜スープ	しらす粥 鶏肉とほうれん草のとろり煮 豆腐のくずしサラダ 赤ちゃん味噌汁	きなこ粥 鶏肉のみぞれ煮 ブロッコリーとみかんのサラダ 野菜スープ	ほぐし鮭のとろとろうどん 豆腐とにんじんの含め煮 りんごのホットサラダ	
なすのグラタン ミルク	ミネストローネ風パスタスープ ミルク	チーズ蒸しパン ミルク	きな粉の麩レンチトースト ミルク	焼きうどん ミルク	フルーツヨーグルト ミルク	
30	31					
月	火					<b>お誕生会</b>
5倍粥 肉団子のひじき煮 いんげんとにんじんの和えもの 赤ちゃん味噌汁	イタリアンリゾット 野菜入りナゲット わかめのさっぱりサラダ ポトフ					
プディング ミルク	こぶき芋 ミルク					

●ひとことメッセージ●

離乳食は舌触りや食べ物の固さがその時期に合っていないと、食べにくそうにしていることがあったり、新しい食材になじめなくて嫌がることもあります。

とろみをつけたり、調理方法を変えるなどいろいろな味に慣らしていき、無理のない

※ 食材チェック表により、個別対応する場合があります。

からまつ保育園

※ 発達や食行動にあわせて調理方法を変えていきます。

## 平成30年7月献立表（完了期・パクパク期）

2	3	4	5	6	7
月	火	水	木	金	土
きなこ粥 ほっこり肉じゃが きゅうりとキャベツのサラダ なすと油揚げの味噌汁 アップル寒天	軟飯 鮭の納豆がけ ブロッコリーの和えもの 厚揚げとたまねぎの味噌汁 メロン	三色粥 小松菜のそぼろ煮 ツナとわかめのサラダ きのこスープ ヨーグルト	赤ちゃんちらし たらの夏野菜蒸し やわらか茶碗蒸し 七夕すまし汁 お星さまのオレンジ寒天	たまご粥 豚肉と野菜のうま煮 大根のバンバンジーサラダ くずし豆腐のスープ みかん	ひき肉ともやしのあんかけそば 白菜の和風ナムル 小松菜のスープ りんご
しらすチーズトースト 麦茶	りんごの甘煮 麦茶	マッシュポテトグラタン 麦茶	お麩ラスク 麦茶	豆乳プリン 麦茶	パン粥 麦茶
9	10	11	12	13	14
月	火	水	木	金	土
軟飯 炒り豆腐 きゅうりとささみのごま和え かぼちゃとたまねぎの味噌汁 ヨーグルト	さつまいも粥 夏野菜のクリーム煮 野菜スティック もやしのスープ グレープ寒天	軟飯 さばの塩焼き 納豆の野菜煮 夏野菜の味噌汁 メロン	にんじん粥 さつまいものつくね巻き 大根とツナのサラダ にら卵汁 りんご	えび入り野菜焼きうどん ほうれん草としめじのナムル わかめスープ スイカ	軟飯 豚肉の味噌焼き 和風ポテトサラダ キャベツの味噌汁 みかん
にんじんチーズマカロニ 麦茶	にゅう麺 麦茶	りんごのヨーグルト和え 麦茶	豆乳蒸しパン 麦茶	手作りベビークッキー 麦茶	ミニキッシュ 麦茶
16	17	18	19	20	21
月	火	水	木	金	土
<b>海の日</b>	キャベツ粥 コロケ風おやき トマトサラダ 豆腐とわかめの味噌汁 スイカ	トマトとチーズのスパゲティ きゅうりとにんじんの寒天寄せ 野菜スープ アップル寒天	にんじん粥 納豆と豆腐のハンバーグ キャベツの二色和え 野菜スープ りんご	軟飯 かじきの甘辛煮 炒り卵とほうれん草のごま和え さつまいもと油揚げの味噌汁 メロン	わかめのやわらかうどん じゃがいものそぼろ煮 ヨーグルト
	ミルクプリン 麦茶	にんじんケーキ 麦茶	とうもろこしのミニミニパンケーキ 麦茶	オレンジのフレンチトースト 麦茶	お麩ピザ 麦茶
23	24	25	26	27	28
月	火	水	木	金	土
そぼろのせ冷やし中華 ころころマッシュポテト いんげんの卵とじ オレンジ寒天	軟飯 たらのトマトソースかけ なすとピーマンの味噌炒め 具だくさん汁 ぶどう	ひじき粥 えびの卵あんかけ きゅうりの中華サラダ 坦々風スープ スイカ	しらす粥 鶏の照り焼き 豆腐のくずしサラダ ほうれん草と長葱の味噌汁 ヨーグルト	きなこ粥 豚肉のみぞれ煮 ブロッコリーの味噌マヨ和え 野菜スープ みかん	鮭クリームスパゲティ 豆腐とにんじんの含め煮 オニオンスープ りんご
なすのグラタン 麦茶	ミネストローネ風パスタスープ 麦茶	チーズ蒸しパン 麦茶	きな粉の麩フレンチトースト 麦茶	焼うどん 麦茶	フルーツヨーグルト 麦茶
30	31				
月	火				
軟飯 肉団子のひじき煮 いんげんとにんじんのごま和え なめこの味噌汁 ヨーグルト プディング 麦茶	イタリアンリゾット 野菜入りナゲット わかめのさっぱりサラダ ポトフ 6月のバースディケーキ こぶき芋 麦茶				

●ひとことメッセージ●

奥歯が生えそろっていないと薄切り肉やかたまりの肉は噛み切ることができないので、口から出してしまうことがあるかと思います。お肉は繊維を断ち切るように切って、片栗粉や小麦粉をまぶしてとろみをつけたり、肉じゃがなどの野菜と一緒に煮込むメニューで少しずつ慣らしていけるといいでしょう。

※ 食材チェック表により、個別対応する場合があります。  
 ※ 発達や食行動にあわせて調理方法を変えていきます。

からまつ保育園