



	月	火	水	木	金	土
午前9時～9時半の 未満児のおやつ	ヨーグルト	ヨーグルト	ヨーグルト	ヨーグルト	ヨーグルト	ヨーグルト
昼食	ご飯 鶏肉のおろしかけ 焼き茄子 水菜のお浸し じゃが芋の味噌汁 ☆バナナ	ご飯(特製ふりかけ) 鮭のクリームソース キャベツのキッシュ 春雨の酢の物 もやしの味噌汁 ☆なし	ご飯 豚肉と野菜の胡麻だれ オクラの和え物 人参ヨーグルトサラダ 昆布の佃煮 かき卵汁 ☆オレンジ	ご飯 秋刀魚の蒲焼き 大豆の煮物 きゅうりのナムル 玉葱の味噌汁 ☆りんご	ご飯 牛肉のトマト炒め 切干大根の含め煮 白菜の浅漬け 豆腐のすまし汁 ☆ぶどう	パン ミートローフ 野菜の胡麻和え スパゲッティサラダ パンプキンポターージュ ☆オレンジ
午後3時の おやつ	ヨーグルト チーズスティックパン	お茶 きのこスパゲッティ	ヨーグルト みたらし豆腐団子 かえりのバター焼き	ヨーグルト フルーツパン	ヨーグルト 大学いも	おせんべい
熱量	522kcal	508kcal	512kcal	514kcal	519kcal	521kcal
誕生会 18日 (水)	キャロットライス チキンのパン粉焼き 大豆の煮物 ブロッコリーのおかか和え 豆乳スープ ☆トマトゼリー	<p>9月13日(金)は中秋の名月です。 園ではおやつに ヨーグルト・あずき豆腐団子を 食べます。</p>		<p>9月1日は防災の日 </p> <p>各自治体が保管している備蓄品は数に限りがあり、内容は健康な大人向けであるのが一般的です。特に個人で備えが必要なのは、咀嚼・嚥下が困難な方、アレルギーのある方、妊婦や授乳婦、そして乳幼児です。日頃の生活を振り返り、乳幼児向けの備蓄を具体的に考え、準備しておきましょう。 ※当園では9月9日(月)を【救急の日】として当園で備蓄している非常食を玄関前に展示します。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="border: 1px solid red; padding: 5px; width: 45%;"> <p style="text-align: center;">調理に必要なもの</p> <p>もし災害が起きた場合は、通常行なう洗う・切る・潰す・混ぜる・加熱・盛る等、困難になります。 キッチンばさみやビナー、袋、ラップ、消毒スプレー・ペーパー等の代用が便利です。</p> </div> <div style="border: 1px solid green; padding: 5px; width: 45%;"> <p style="text-align: center;">すぐ食べられるもの</p> <p>調理不要で、むせずに食べる事ができ、お腹と気持ちを満たせる物。手で直接触れないか等、衛生面も確認しましょう。缶詰やレトルトのお粥、おやつなど食べ慣れている食品で良いものがあれば、少し多めに購入し、ローリングストックすると良いです。</p> </div> </div>		
午後3時の おやつ	ヨーグルト みたらし豆腐団子 かえりのバター焼き					

□添加物を一切使いません。「昆布」「かつお節」「いりこ」「椎茸」「鶏ガラ」でだしを取り、薄味で素材の旨味を生かした献立です。
□ヨーグルトは、**手作りの無糖・無添加**を提供しています。
□**午後3時のおやつも手作りです。**パンやケーキなども焼きたてを食べます。
□咀嚼の発達を促す為に、噛み応えのある「いりこ」「ひじき」「昆布」を提供しています。
□旬の「野菜」「果物」や「海藻」「小魚」「スキムミルク」などの食材を使い、**鉄やカルシウム・ビタミン**を十分に摂取できるようにしています。
□園の特製ドレッシング(添加物なし)で、野菜をおいしく食べます。

☆熱量は、午前のおやつ・昼食・午後3時のおよつの合計です。

☆午後3時のおよつの「いりこ」は3歳以上児、「かえり」は3歳未満児が食べます。
給食でおいしい出汁をとった骨まで食べられるカルシウムたっぷりの煮干しを炒って調理したものを提供します。

☆1カ月の【鉄分】の栄養目標量を満たすため19日(木)に「レバーのみぞれ煮」があります。



月齢	時刻	月	火	水	木	金	土	誕生会 18日(水)
5 ヶ月 6	10時 ～ 11時	つぶし粥・味噌汁 人参・バナナ	つぶし粥・味噌汁 キャベツ・りんご	つぶし粥・すまし汁 豆腐 ブロッコリー・オレンジ	つぶし粥・味噌汁 きゅうり・りんご	つぶし粥・すまし汁 豆腐 小松菜・ぶどう	つぶし粥・すまし汁 かぼちゃ・オレンジ	つぶし粥・すまし汁 豆腐 じゃが芋・みかん
	15時	ミルク	ミルク	ミルク	ミルク	ミルク	ミルク	ミルク
	7 ヶ月 頃	10時 ～ 11時	全粥 鶏肉のあんかけ 茄子のお浸し 人参のやわらか煮 バナナ	全粥 ホキのクリームソース 玉葱のトロトロ煮 キャベツの煮浸し りんご	全粥 鶏肉と野菜の胡麻だれ ブロッコリーのあんかけ 冬瓜のだし煮 オレンジ	全粥 ホキの照り焼き きゅうりの和え物 麩と野菜の煮物 りんご	全粥 鶏肉の炒め煮 小松菜のお浸し 豆腐のミルク煮 ぶどう	全粥 鶏肉の煮込み かぼちゃの茶巾 玉葱のスープ煮 オレンジ
15時	ミルク	ミルク	ミルク	ミルク	ミルク	ミルク	ミルク	ミルク
9 ヶ月 頃	10時 ～ 11時	全粥(11ヶ月は軟飯) 鶏肉のあんかけ 茄子のお浸し 人参のやわらか煮 バナナ	全粥(11ヶ月は軟飯) ホキのクリームソース 玉葱のトロトロ煮 キャベツの煮浸し りんご	全粥(11ヶ月は軟飯) 鶏肉と野菜の胡麻だれ ブロッコリーのあんかけ 冬瓜のだし煮 オレンジ	全粥(11ヶ月は軟飯) ホキの照り焼き きゅうりの和え物 麩と野菜の煮物 りんご	全粥(11ヶ月は軟飯) 鶏肉の炒め煮 小松菜のお浸し 豆腐のミルク煮 ぶどう	全粥(11ヶ月は軟飯) 鶏肉の煮込み かぼちゃの茶巾 玉葱のスープ煮 オレンジ	全粥(11ヶ月は軟飯) 鶏肉の味噌焼き 大豆の煮物 ブロッコリーの煮浸し みかん
	15時	ミルク	ミルク	ミルク	ミルク	ミルク	ミルク	ミルク
	12 ヶ月 頃	9時	ヨーグルト	ヨーグルト	ヨーグルト	ヨーグルト	ヨーグルト	ヨーグルト
12 ヶ月 頃	11時	ご飯(軟飯) 鶏肉のおろしかけ 焼き茄子 水菜のお浸し じゃが芋の味噌汁 ☆バナナ	ご飯(特製ふりかけ)(軟飯) 鮭のクリームソース キャベツのキッシュ 春雨の酢の物 もやしの味噌汁 ☆なし	ご飯(軟飯) 豚肉と野菜の胡麻だれ オクラの和え物 人参ヨーグルトサラダ 昆布の佃煮 かき卵汁 ☆オレンジ	ご飯(軟飯) 秋刀魚の蒲焼き 大豆の煮物 きゅうりのナムル 玉葱の味噌汁 ☆りんご	ご飯(軟飯) 牛肉のトマト炒め 切干大根の含め煮 白菜の浅漬け 豆腐のすまし汁 ☆ぶどう	パン ミートローフ 野菜の胡麻和え スパゲッティサラダ パンプキンポタージュ ☆オレンジ	キャラットライス(軟飯) チキンのパン粉焼き 大豆の煮物 ブロッコリーのおかか和え 豆乳スープ ☆トマトゼリー
	15時	ヨーグルト チーズスティックパン	お茶 きのこスパゲッティ	ヨーグルト みたらし豆腐団子	ヨーグルト フルーツパン	ヨーグルト 大学いも	おせんべい	ヨーグルト みたらし豆腐団子

5～6ヶ月頃
滑らかにすりつぶした状態
つぶし粥(米1:水10)

7～8ヶ月頃
舌でつぶせる固さ
全粥(米1:水7)

9～11ヶ月頃
歯ぐきでつぶせる固さ
全粥(米1:水5)

12～18ヶ月頃
歯ぐきでかめる固さ
軟飯(米1:水3)

☆1ヶ月の栄養目標量を満たす為に19日(木)のみ9～11ヶ月頃と12～18ヶ月頃は「レバーのみぞれ煮」があります。
☆13日(金)は中秋の名月により15時のおやつが「ヨーグルト・あずき豆腐団子」になります。