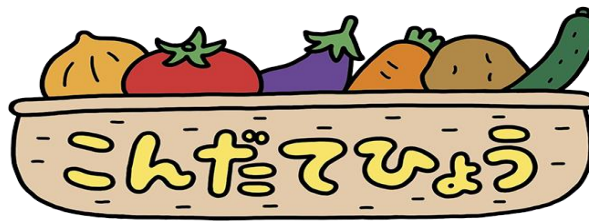




もくひょう

- ・食事のリズムを大切にしましょう
- ・いろいろな食品の味や舌ざわりを楽しみましょう



日	曜	献立名
1	木	おかゆ なすとササミのみそ煮 すまし汁 オレンジ
2	金	おかゆ 大根のそぼろ煮 チンゲン菜のスープ
3	土	おかゆ さつまいもの煮物 うどん汁 バナナ
5	月	おかゆ とり団子とブロッコリーのくたくた煮 野菜スープ オレンジ
6	火	おかゆ 大根のササミアんかけ じゃが芋のみそ汁 バナナ
7	水	おかゆ 肉じゃが 天の川スープ
8	木	おかゆ とり団子 かぼちゃの煮物 玉葱のスープ
9	金	おかゆ 鮭のだし煮 夕顔のみそ汁 メロン
10	土	おかゆ さつまいもの甘煮 ワカメスープ バナナ
12	月	おかゆ ササミのトマト煮 豆腐のスープ オレンジ
13	火	おかゆ とり団子しょうゆあんかけ 豆腐のみそ汁
14	水	おかゆ ツナと大根の煮物 ふのスープ バナナ
15	木	おかゆ 白身魚のみそ煮 玉葱のみそ汁 バナナ
16	金	おかゆ ササミとかぼちゃのコロコロ煮 なすのみそ汁
17	土	おかゆ じゃがいも煮 うどん汁 バナナ
19	月	おかゆ ササミと野菜のしょうゆ煮 ブロッコリーのスープ
20	火	おかゆ 鶏ひきバーグ さつまいも煮 大根のみそ汁 バナナ
21	水	おかゆ たらけちやっぷ煮 ねぎのスープ
22	木	海の日
23	金	スポーツの日
24	土	おかゆ かぼちゃのそぼろ煮 野菜スープ バナナ
26	月	おかゆ ササミと芋のみそ煮 ほうれん草のスープ
27	火	おかゆ たらと豆腐のしょうゆ煮 なすのみそ汁 オレンジ
28	水	おかゆ かぼちゃの煮物 うどん汁
29	木	おかゆ 夏野菜のそぼろあん コンソメスープ バナナ
30	金	おかゆ ササミとマカロニのトマト煮 玉葱のみそ汁
31	土	おかゆ さつまいも煮 うどん汁 バナナ

自分で食べたがるようになって適量がわからずに口に入れてしまい、丸飲みしてウェットになってしまうことが多くなると思います。ですが、たくさん経験して上手になるので、子ども自身が学習するしかありません。手づかみして前歯でかじりとれるスティック状のゆで野菜、りんごの薄切り、とろみをつける、適度にやわらかく、など工夫すると良いでしょう。