



# 献立表



## 《 給食目標 》

・いろいろな味に慣れましょう。



日	曜	献立名
1	水	軟飯 彩りケチャップ煮 ワンタンスープ フルーツ
2	木	軟飯 白身魚の花野菜煮 豆腐のみそ汁
3	金	文化の日
4	土	軟飯 うどん汁 バナナ
6	月	軟飯 ササミと野菜の甘煮 ジャが芋のみそ汁 煮りんご
7	火	軟飯 ひき肉と野菜のくたくた煮 野菜スープ
8	水	軟飯 彩り野菜煮 もやしスープ
9	木	軟飯 かぼちゃのトロトロ煮 野菜スープ
10	金	軟飯 白身魚と野菜の甘煮 さつま汁
11	土	軟飯 うどん汁 バナナ
13	月	軟飯 鶏肉と野菜のカラフル煮 わかめスープ
14	火	軟飯 大根とツナのやわらか煮 根菜汁 オレンジ
15	水	軟飯 豆腐の彩り煮 もやしスープ
16	木	軟飯 野菜のそぼろ煮 野菜汁
17	金	軟飯 鮭と野菜のクタクタ煮 白菜のみそ汁 ヨーグルト
18	土	軟飯 うどん汁 バナナ
20	月	軟飯 ひじきと野菜の甘煮 キャベツのみそ汁
21	火	軟飯 ササミと野菜のやわらか煮 大根のみそ汁 オレンジ
22	水	軟飯 野菜のコロコロ煮 たまねぎスープ フルーツ和え
23	木	勤労感謝の日
24	金	軟飯 さつまいものトロトロ煮 うどん汁 煮りんご
25	土	軟飯 うどん汁 バナナ
27	月	軟飯 カラフル野菜の甘煮 コロコロ汁
28	火	軟飯 ホッケと根菜の塩煮 玉ねぎスープ
29	水	軟飯 ひき肉と野菜の彩り煮 クリームスープ風
30	木	軟飯 マカロニと野菜のケチャップ煮 野菜スープ バナナ

自分の手で  
口へ運ぶ



前歯で  
かみ切って  
食べる

前歯でかみ切って一口で食べる量を覚えていきます。おにぎりや野菜スティックなど手づかみ食べと合わせて練習できるように心がけましょう。

園長		主任		担当	
----	--	----	--	----	--