



3月のこんだて



《 給食目標 》

・いろいろな形や味に慣れて、もぐもぐカミカミ楽しんで食べましょう



| 日 | 曜 | 献立名 |
|----|---|----------------------------------|
| 1 | 金 | 軟飯 ササミとパスタのクタクタ煮 麩のスープ バナナ |
| 2 | 土 | 軟飯 うどん汁 バナナ |
| 4 | 月 | 軟飯 鮭と花野菜の煮物 じゃが芋のみそ汁 |
| 5 | 火 | 軟飯 ツナと野菜の甘煮 野菜たっぷりうどん汁 バナナ |
| 6 | 水 | 軟飯 タラと野菜の塩煮 玉ねぎのみそ汁 |
| 7 | 木 | 軟飯 豆腐のとろみあんかけ 野菜スープ オレンジ |
| 8 | 金 | 軟飯 赤魚と野菜の彩り煮 根菜汁 ヨーグルト |
| 9 | 土 | 軟飯 うどん汁 バナナ |
| 11 | 月 | 軟飯 ササミと野菜の甘煮 わかめスープ |
| 12 | 火 | 軟飯 ツナと野菜のクツクツ煮 具たくさんうどん汁 バナナ いちご |
| 13 | 水 | 軟飯 タラと根菜の彩り煮 野菜スープ |
| 14 | 木 | 軟飯 鶏肉と野菜のとろみ煮 ミニ団子スープ バナナ |
| 15 | 金 | 軟飯 ひき肉とひじきの甘煮 豆腐汁 |
| 16 | 土 | 軟飯 うどん汁 バナナ |
| 18 | 月 | 軟飯 野菜の彩り煮物 キャベツのみそ汁 |
| 19 | 火 | 軟飯 ミートボールと野菜の甘煮 麩のスープ |
| 20 | 水 | 春分の日 |
| 21 | 木 | 軟飯 ツナと野菜のクタクタ煮 白菜のみそ汁 オレンジ |
| 22 | 金 | 軟飯 鶏肉と根菜の味噌煮 豆腐スープ バナナヨーグルト |
| 23 | 土 | 卒園式 |
| 25 | 月 | 軟飯 ひき肉と野菜の甘煮 チンゲン菜スープ |
| 26 | 火 | 軟飯 ひき肉と野菜煮 豆腐のみそ汁 |
| 27 | 水 | 軟飯 ササミと野菜の彩り煮 根菜汁 バナナ |
| 28 | 木 | 軟飯 鶏肉と野菜のクツクツ煮 大根のみそ汁 |
| 29 | 金 | 軟飯 野菜とササミの煮物 野菜スープ |
| 30 | 土 | 軟飯 うどん汁 バナナ |

| | | |
|--|---|---|
| <p>自分で食べたい</p> <p>9 ~11ヶ月頃</p> <p>カミカミ期</p> <p>いろいろなおかずを盛り付けて、手づかみ用のパンやおにぎりも◎。</p> | <p>フォークやスプーンへ</p> <p>12 ~18ヶ月頃</p> <p>完了期</p> <p>慣れてきたらフォークとスプーンを渡してあげましょう。</p> | <p>おやつタイムにも</p> <p>19ヶ月頃~</p> <p>幼児期</p> <p>幼児食として、おやつ皿として、幅広く使えます。</p> |
|--|---|---|