



曜日		金	±	月	火	水	木	金	±	月	火	冰	木	金
日にち		1	2	4	5	6	7	8	9	11	12	13	14	15
行事														
午前おやつ	献立	せんべい	せんべい	せんべい	蒸し芋	せんべい	バナナ(捕食)	せんべい	せんべい	せんべい	蒸し芋	せんべい	バナナ(捕食)	せんべい
昼食	献立	おかゆ 豆腐の柔らか煮 野菜の柔らか煮 だしスープ	おかゆ 野菜の柔らか煮 だしスーブ	おかゆ ツナの出汁煮 野菜の柔らか煮 だしスープ	おかゆ ささみの柔らか煮 野菜の柔らか煮 だしスープ	おかゆ 白身魚の柔らか煮 野菜の柔らか煮 だしスープ	おかゆ 鶏そぼろの柔らか煮 野菜の柔らか煮 だしスープ	おかゆ : 豆腐の柔らか煮 野菜の柔らか煮 だしスープ	おかゆ 野菜の柔らか煮 だしスーブ	おかゆ ツナの出汁煮 野菜の柔らか煮 だしスープ	おかゆ ささみの柔らか煮 野菜の柔らか煮 だしスープ	おかゆ白身魚の柔らか煮野菜の柔らか煮だしスープ	おかゆ 鶏そぼろの柔らか煮 野菜の柔らか煮 だしスープ	おかゆ 豆腐の柔らか煮 野菜の柔らか煮 だしスープ
		精白米 絹ごし豆腐 にんじ ほうれんそう たまねぎ さつまいも かつおだし	精白米 ブロッコリー じゃがいも にんじん かつおだし	精白米 まぐろ缶詰 にんじん ブロッコリー キャベツ じゃがいも かつおだし	精白米 鶏ささみ かつおだいもでん粉 しいもじん にられんそう たまねぎ 西洋かぼちゃ	精白米 まだら かおだし じゃがいもでん粉 にんじん ブロッコリー じゃがいも	精白米 鶏ひき肉 かつおだし じゃがいもでん粉 にられんそう たまねぎ さつまいも	精白米 絹ごし豆腐 にんじん フロッコリー じゃつおだし	精白米 ブロッコリー じゃがいも にんじん かつおだし	精白米	精白米 鶏ささみ かつおだいもでん粉 にんじん ブローベツ じゃがいも	精白米 まだら かつおだし しゃじん にったんそう にうれんそう たまねぎ 西洋かぼちゃ	精白米 鶏ひき肉 かつおだし じゃがいもでん粉 にんじん ブロッコリー じゃがいも	精白米 絹ごし豆腐 にんじん ほうれんそう たまねぎ さつまがも かつおだし
午後おやこ	献立	野菜おじや	野菜おじや	野菜おじや	野菜おじや	野菜おじや	野菜おじや	野菜おじや	野菜おじや	野菜おじや	野菜おじや	野菜おじや	野菜おじや	野菜おじや

^{*}材料などの都合により献立内容を変更する場合があります

初期

おかゆ だしスープ 野菜ペースト



中期

おかゆ だしスープ タンパク質のおかず 野菜のおかず



後期

おかゆ だしスープ 手づかみ野菜 タンパク質のおかず(みそ、しょうゆなどで風味づけ) 新しい食材 アーサ・えのき を使用予定です♪





曜日		±	月	火	水	木	金	±	月	火	水	木	金	±
日にち		16	18	19	20	21	22	23	25	26	27	28	29	30
行事					お弁当会									
午前おやつ	献立	せんべい	数老の日	蒸し芋	せんべい	バナナ(捕食)	せんべい	秋分の日	せんべい	蒸し芋	せんべい	バナナ(捕食)	せんべい	せんべい
昼食	献立	おかゆ 野菜の柔らか煮 だしスーブ		おかゆ ささみの柔らか煮 野菜の柔らか煮 だしスープ	\$ \$	おかゆ 鶏そぼろの柔らか素 野菜の柔らか煮 だしスーブ	おかゆ i 豆腐の柔らか煮 野菜の柔らか煮 だしスープ		おかゆ ツナの出汁煮 野菜の柔らか煮 だしスーブ	おかゆ ささみの柔らか煮 野菜の柔らか煮 だしスープ	おかゆ 白身魚の柔らか煮 野菜の柔らか煮 だしスープ	おかゆ 鶏そぼろの柔らか煮 野菜の柔らか煮 だしスーブ	おかゆ 豆腐の柔らか煮 野菜の柔らか煮 だしスープ	おかゆ 野菜の柔らか煮 だしスープ
	食材	精白米 ブロッコリー じゃがいも にんじん かつおだし		精白米 鶏ささみ かつおだし じゃがいもでん粉 にんじんんそう たまれぎ 西洋かぼちゃ		精白米 窺ひき肉 かつおだし じゃがいもでん粉 にもひん にうれんそう たまねぎ さつまいも	精白米 絹ごし豆腐 にんじん ブロッコリー じゃかいも かつおだし		精白米 まぐろ缶詰(水煮) にんじん ブロッコリー キャベツ じゃがいも かつおだし	精白米 鶏ささみ かつおだし じゃがいもでん粉 にられんそう たまねぎ 西洋かぼちゃ	精白米 まだら かつおだし じゃがいもでん粉 にんじん ブロッコリー じゃがいも	かつおだし じゃがいもでん粉 にんじん ほうれんそう	網こし豆腐 にんじん ブロッコリー	精白米 ブロッコリー じゃがいも にんじん かつおだし
午後おやつ	献立	野菜おじや		野菜おじや	野菜おじや	野菜おじや	野菜おじや		野菜おじや	野菜おじや	野菜おじや	野菜おじや	野菜おじや	野菜おじや

☆1才~1才6ヶ月ごろになると、運動量も増えるのでおやつも含めて必要なエネルギーがとれるようにします。卒乳後に不足しやすいのが、骨を強くするカルシウム。近年ではカルシウムの吸収を助けるビタミンDの欠乏症も多く見られます。ビタミンDは日光に当たることで、皮膚で合成されるため、適度な散歩や外遊びも大切です。食材では魚・キノコ・卵に多く含まれています。

是時、家庭でも積極的に摂取してみてくださいね♪



材料 はやゆでマカロニ(乾)・・・1 Og

きな粉 ・・・大さじ1/2 砂糖 ・・・小さじ1/2

<u>作り方</u>

マカロニは表示より少し長めにやわらかくゆで、ざるにあげる ボウルにきな粉・砂糖を入れて混ぜ、マカロニを満遍なくまぶす どんなおやつにしようかな?

☆カットフルーツ (バナナやキウイなど)☆市販の鉄分などがはいったビスケット

☆やわらかく茹でたマカロ二にきな粉とお砂 糖を合わせると簡単おやつができますよ♪