

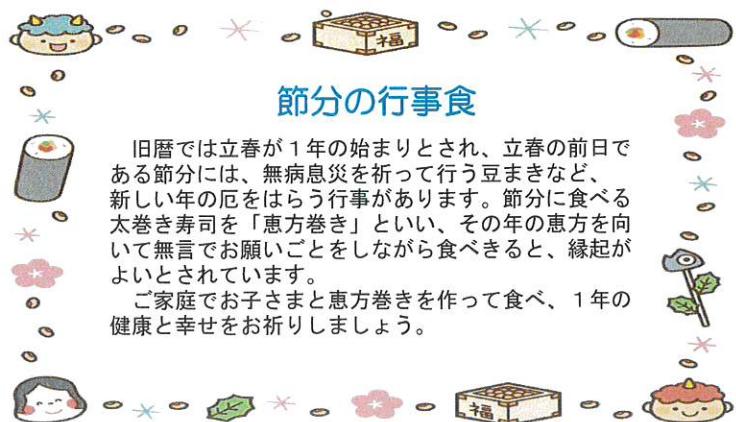
2月給食献立



たがみ台保育園

R6.1.31 発行

日	曜	献立名	副食材料名			未満児		3時のおやつ
			赤 血や肉になる 食品	黄 熱や力にな る食品	緑 体の調子を整える食品	主食	特別食	
1 15	木	肉団子と春雨の中華煮 彩り納豆	鶏・豚ひき肉 豆腐、ひじき かにかま、納豆	ごはん	人参、玉ねぎ、白菜 小松菜、キャベツ もやし、バナナ	ごはん 	牛乳 ビスケット	スキムミルク バナナ おにぎりせんべい
2 16	金	鮭のムニエル チーズサラダ オニオンスープ	鮭 ベーコン かにかま	ロールパン ごはん バター	キャベツ、もやし、きゅうり トマト、レタス、コーン 玉ねぎ、白菜、ブロッコリー	パン 	牛乳 ポテコ	ほうじ茶 2日★恵方巻 16日★おにぎり
3 17	土	牛すき丼 ちくわともやしのサラダ	牛もも 豚もも ちくわ	ごはん	人参、玉ねぎ、白菜 しいたけ、えのき、もやし チンゲン菜、キャベツ	ごはん 	牛乳 シガービス	牛乳 オレンジ ウェハース
5 19	月	白身魚のチリソース 小松菜のナムル 卵スープ	白身魚 卵 ヨーグルト	ごはん	小松菜、キャベツ もやし、人参、玉ねぎ 大根、葉ねぎ、バナナ	ごはん 	牛乳 ベジタベル	スキムミルク ★バナナヨーグルト ハッピーターン
6 20	火	ポークカレー ごぼうとカニカマの マヨサラダ	豚もも かにかま ワインナー	ごはん じゃがいも 食パン	人参、玉ねぎ、白菜 キャベツ、ごぼう トマト、ピーマン	ごはん 	牛乳 アスパラガス ビスケット	スキムミルク ★ピザパン
7 21	水	唐揚げ キャベツの塩昆布和え ほうれん草のみそ汁	鶏もも ツナ 豆腐	ごはん 薄力粉	生姜、にんにく、人参 キャベツ、もやし、白菜 ほうれん草、玉ねぎ	ごはん 	牛乳 白い風船	スキムミルク オレンジ 雪の宿
8 22	木	白身魚のりマヨ焼き 大根サラダ 白菜のスープ	白身魚 ベーコン	ごはん じゃがいも	大根、人参、キャベツ もやし、白菜 玉ねぎ、チンゲン菜	ごはん 	牛乳 ビスケット	スキムミルク ★フライドポテト
9 金	金	鶏じゃが プロッコリーの和え物	鶏もも 鶏むね ちくわ	ごはん	人参、玉ねぎ、きぬさや プロッコリー、大根 キャベツ、もやし	ごはん 	牛乳 ポテコ	スキムミルク キウイ ココアクッキー
10 26	土 月	豚と根菜の炒め物 わかめスープ ふりかけ	豚もも 卵、わかめ	ごはん	人参、玉ねぎ、ごぼう 大根、もやし、白菜 小松菜、バナナ	ごはん 	牛乳 シガービス	牛乳 バナナ オレオ
13 27	火	ミートスペゲッティ 具だくさんスープ	鶏・豚ひき肉 卵	ごはん じゃがいも	人参、玉ねぎ、トマト なす、しいたけ、えのき キャベツ、小松菜	ごはん 	牛乳 ベジタベル	スキムミルク ★ドーナツ
14 28	水	ぶりの照り焼き キャベツの酢の物 白菜のみそ汁	ぶり わかめ ハム	ごはん じゃがいも	キャベツ、もやし、人参 白菜、大根、パイン	ごはん 	牛乳 アスパラガス ビスケット	スキムミルク 生パイン バウムクーヘン
24	土	愛情弁当の日	おかずの入ったお弁当の準備をお願いします。			ごはん 	牛乳 ポテコ	牛乳 みかん 黒棒





2月の離乳食献立表

たがみ台保育園 ひよこくみ

令和6年1月31日 発行

		中期食（7～8か月）	後期食（9～11か月）	午後食
1 15	木	ささみと白菜のうま煮 豆腐の和え物 7倍粥	鶏団子と白菜の中華煮 白和え 全粥	バナナ ミルク
2 16	金	白身魚の素焼き トマトスープ 7倍粥	鮭のムニエル 彩り和え オニオンスープ 全粥	りんご果汁 ミルク
3 17	土	鶏肉と野菜のあんかけ丼 2色サラダ 7倍粥	鶏肉とたまねぎの丼物 チンゲン菜サラダ 全粥	オレンジ ミルク
5 19	月	白身魚のふわふわ焼き あったかスープ 7倍粥	白身魚の人参ソースがけ 小松菜のナムル 大根スープ 全粥	バナナ ミルク
6 20	火	ささみと野菜の煮物 たまねぎのすりおろし 7倍粥	鶏とトマトのリゾット 付け合わせ スープ 全粥	りんご果汁 ミルク
7 21	水	ささみのソースがけ キャベツスープ 7倍粥	鶏と豆腐の焼きナゲット キャベツのサラダ ほうれん草のみそ汁 全粥	オレンジ ミルク
8 22	木	白身魚の彩り煮 人参の刻み 7倍粥	魚の甘煮 人参きんぴら 白菜のスープ 全粥	バナナ ミルク
9 金	金	ささみと野菜のほくほく丼 グリーンサラダ 7倍粥	鶏じゃが ブロッコリー和え 全粥	りんご果汁 ミルク
10 26	土 月	鶏と野菜のつぶし和え トマトスープ 7倍粥	鶏と野菜の炒め物 野菜スープ 全粥	バナナ ミルク
13 27	火	とろとろ柔らかうどん ミルクスープ	茄子の味噌うどん 具だくさんスープ 全粥	オレンジ ミルク
14 28	水	魚のやわらか焼き 人参のポタージュ 7倍粥	魚の照り焼き 人参サラダ 白菜の味噌汁 全粥	りんご果汁 ミルク
29	木	鶏肉とじゃが芋のほくほく焼き キャベツのくたくたスープ 7倍粥	鶏肉のポテト焼き もやしのナムル 彩りスープ 全粥	オレンジ ミルク
24	土	愛情弁当の日 (主食・副食共に準備ください。お子様の食べやすい 大きさや量を調整してください。)		みかん ミルク

★ご家庭と連携を取りながら、一人ひとりのお子さんに合わせて進めてまいりたいと思っております。★



食感を楽しむ工夫で噛む力をUP

上手に食べるためには、食べ物を噛みつぶす力だけでなく、食べ物に合わせて噛み方を調整する力も必要です。離乳食が完了する1歳以降は、さまざまな食材をいろいろな調理法で与えることができます。「モチモチ」「カリカリ」「パリパリ」など、いろんな食感を体験できるよう調理を工夫して、食事中は、「噛むとどんな音がするかな?」などと声をかけ、楽しみながら噛む力をつけましょう。

