ハレルヤ保育園

平・发期官		1尺				あか	黄	みどり	ハレルヤ保育園
	日		曜	昼食	午後おやつ	体をつくる 血や肉になる	力や体温のもとに なる	体の調子を整える	調味料
1	29		月	お粥(中期)軟飯(後期) すき焼き風煮 みそ汁(かぼちゃ・わかめ)	野菜粥りんご	ささみ 豆腐 米みそ(淡色辛みそ)	米 砂糖 さといも	かぼちゃ わかめ たまねぎ りんご	しょうゆ 昆布だし 汁
2	30		火	お粥(中期)軟飯(後期) 炒り豆腐 みそ汁(かぼちゃ・キャベツ)	トースト バナナ	豆腐 米みそ(淡色 辛みそ) 鶏肉 粉 ミルク きな粉	米 砂糖 パン	かぼちゃ キャベツ たまねぎ にんじん バナナ	しょうゆ 昆布だし 汁
3	17		水	お粥(中期)軟飯(後期) 豆腐チャンプル みそ汁(さつまいも・にんじん)	青菜粥 オレンジ	鶏肉 米みそ(淡色辛みそ) 豆腐	米 片栗粉 油 さつまいも	こまつな にんじん オレンジ	しょうゆ 昆布だし 汁 食塩
4	18		木	お粥(中期)軟飯(後期) 豚肉の味噌炒め わかめスープ(じゃがいも・わかめ)	おじやりんご	豚肉 米みそ(淡色 辛みそ)	米 砂糖 油 じゃがいも	ほうれんそう わかめ キャベツ にんじん りんご	昆布だし汁 食塩
5	19			お粥(中期)軟飯(後期) みそ煮魚 すまし汁(豆腐・たまねぎ)	トースト バナナ	白身魚 米みそ(淡 色辛みそ) 豆腐 粉ミルク きな粉	米 砂糖 さといも パン	にんじん ほうれん そう たまねぎ バ ナナ	しょうゆ 昆布だし 汁 食塩
6	20	1	土	お粥(中期)軟飯(後期) 鶏肉と野菜の煮物 みそ汁(にんじん・たまねぎ)	煮奴りんご	豚肉 豆腐 米みそ(淡色辛みそ)	米 砂糖	にんじん こまつな たまねぎ かぼ ちゃ りんご	しょうゆ 昆布だし 汁
8	22		月	お粥(中期)軟飯(後期) 芋煮風 納豆汁(さといも・たまねぎ)	にゅうめん りんご	鶏肉 納豆 米みそ(淡色辛みそ)	米 砂糖 さといも そうめん	たまねぎ キャベツ にんじん りんご	しょうゆ 昆布だし 汁
9	16		火	お粥(中期)軟飯(後期) 豚肉と野菜の煮物 みそ汁(たまねぎ・わかめ)	煮込みうどん バナナ	豚肉 豆腐 米み そ(淡色辛みそ)	米 砂糖 うどん	かぼちゃ コーン わかめ たまねぎ バナナ	しょうゆ 昆布だし 汁
10	24		水	お粥(中期)軟飯(後期) 豆腐のそぼろ煮 みそ汁(たまねぎ・ほうれんそう)	人参粥オレンジ	豚肉 米みそ(淡色辛みそ) 豆腐	米 砂糖 さといも	たまねぎ ほうれん そう にんじん オ レンジ	しょうゆ 昆布だし 汁
11	25		木	お粥(中期)軟飯(後期) 鶏肉のトマト煮 野菜スープ(にんじん・ほうれんそう)	ひじき粥 りんご	鶏肉	米 砂糖 じゃがい も	ほうれんそう にん じん トマト コーン ひじき りんご	しょうゆ 昆布だし 汁 食塩
12	26		金	お粥(中期)軟飯(後期) 煮魚 みそ汁(たまねぎ・さといも)	おじや バナナ	白身魚 米みそ(淡 色辛みそ)豆腐	米 砂糖 さといも	たまねぎ こまつな ほうれんそう バナ ナ	しょうゆ 昆布だし 汁
13	20		±	お粥(中期)軟飯(後期) 豚肉の野菜あんかけ 春雨スープ(たまねぎ・にんじん)	野菜粥りんご	豚肉 豆腐 米みそ(淡色辛みそ)	米 砂糖 片栗粉 はるさめ	にんじん たまねぎ かぼちゃ りんご	しょうゆ 昆布だし 汁

☆離乳食期の食べ物の好みについて☆

離乳食の時期は食べないこともありますが好きな味、嫌いな味が固定されていないので大人が『食べない=嫌い』と決めないようにしましょう。同じ食材でも調理法、味付けの変化で食べられるようになることもありますのでさまざまな方法で試してみましょう。 食べられることができた時はほめてあげましょう。☆都合により食材を変更する場合があります☆