



子どもが使いやすいスプーンの選び方

1歳を過ぎた頃から、子どもはスプーンに興味を持ち始めます。選ぶ時のポイントは、口に入れるだ円形の部分が子どもの口の1/3~2/3の大きさであること。柄の部分は長すぎず、子どもがギュッと握って使える形の物を。初めは柄の部分に少しカーブがついた物が食べやすいでしょう。

1日(土)

- 軟飯
- 柔らかうどん汁
- バナナ

	- -				
3日 (月)	4日 (火)	5日 (水)	6日 (木)	7日 (金)	8日 (土)
• 軟飯	• 軟飯	• 軟飯	• 軟飯	• 軟飯	• 軟飯
• 鮭のだし煮	・ツナとブロッコリー	・根菜のトロトロ煮	・肉団子と野菜の	野菜のそぼろあん	• 柔らかうどん汁
キャベツのみそ汁	の柔らか煮	豆腐のスープ	トマト煮	・コンソメスープ	・バナナ
・バナナ	・じゃが芋のみそ汁	・バナナ	・キャベツのスープ	・バナナ	
	・オレンジ		• バナナ		
10日 (月)	11日(火)	12日 (水)	13日 (木)	14日 (金)	15日 (土)
• 軟飯	• 軟飯	• 軟飯	• 軟飯	• 軟飯	• 軟飯
さつま芋の	• たらと野菜の	・鶏肉のトマト煮	• 鮭のミルク煮	・鶏ひき肉と野菜の	• 柔らかうどん汁
肉じゃが風煮物	煮びたし	じゃが芋ののスープ	• 野菜スープ	塩煮	・バナナ
・玉ねぎのスープ	・豆腐のみそ汁	・バナナ	・バナナ	白菜のスープ	
・バナナ	・バナナ			・バナナ	
17日 (月)	18日(火)	19日 (水)	20日 (木)	21日 (金)	22日 (土)
	• 軟飯	• 軟飯	• 軟飯	• 軟飯	• 軟飯
	• 鮭とかぼちゃ	ササミのだし煮	• 鶏肉とキャベツ	・豚肉と野菜の	• 柔らかうどん汁
海の日	の甘煮	• 豆腐のスープ	のくたくた煮	柔らか煮	・バナナ
	・豚汁風みそ汁	・バナナ	• 柔らかうどん汁	• 野菜スープ	
	・バナナ		・バナナ	・バナナ	
24日 (月)	25日(火)	26日 (水)	27日 (木)	28日 (金)	29日 (土)
• 軟飯	• 軟飯	• 軟飯	• 軟飯	• 軟飯	• 軟飯
じゃが芋のトマト煮	・かぼちゃとツナ	・鶏肉とじゃが芋	・柔らか煮込み	・鶏肉の照り煮	柔らかうどん汁
人参のスープ	のうま煮	のみそ煮	ハンバーグ風	・かぼちゃスープ	・バナナ
・バナナ	• 野菜スープ	ほうれん草のスープ	・コンソメスープ	・バナナ	
	・バナナ	・バナナ	・バナナ		
24 D (B)					

31日 (月)

- 軟飯
- かぼちゃの煮物
- 玉ねぎのみそ汁
- バナナ

※献立はお子様の様子やお家で食べている食材を中心にたてています。気になることなどあれば、担任を通してお知らせください。

