

日	7、8か月	9～11か月	日	7、8か月	9～11か月
1 (金)		年始休園	19 (火)		軟飯 白身魚の煮つけ ブロッコリーの和え物 スティック野菜煮 大根のみそ汁
4 (月)		年始休園	20 (水)		貝だくさんうどん 鮭のあんかけ煮 小松菜のお浸し スティック野菜煮
5 (火)		食パン ツナ入りおやき 白菜サラダ スティック野菜煮 豆乳スープ	21 (木)		軟飯 白身魚の煮つけ 小松菜の煮びたし スティック野菜煮 高野豆腐のスープ
6 (水)		七草がゆ 鶏つくね 大根の煮物 スティック野菜煮	22 (金)		軟飯 ささみと大根の煮物 ほうれん草のお浸し スティック野菜煮 里芋のスープ
7 (木)		軟飯 白身魚のほぐし煮 高菜の煮びたし スティック野菜煮 キャベツのみそ汁	25 (月)		軟飯 ささみのやわらか煮 おからサラダ スティック野菜煮 麩のみそ汁
8 (金)		軟飯 白身魚のあんかけ煮 里芋と人参の煮物 スティック野菜 大根のみそ汁	26 (火)		軟飯 白身魚のあんかけ煮 小松菜のお浸し スティック野菜煮 じゃがいものスープ
11 (月)		成人の日	27 (水)		軟飯 鮭の煮つけ ブロッコリーの白和え スティック野菜煮 大根のみそ汁
12 (火)		軟飯 ささみの野菜あんかけ ブロッコリーサラダ スティック野菜煮 豆腐のみそ汁	28 (木)		軟飯 ささみと白菜に煮物 かぼちゃの和え物 スティック野菜煮 春雨スープ
13 (水)		軟飯 鮭の煮つけ 小松菜の白和え スティック野菜煮 人参のみそ汁	29 (金)		肉じゃが丼 コロコロサラダ ほうれん草のお浸し スティック野菜煮 野菜スープ
14 (水)		軟飯 白身魚の野菜あんかけ 納豆和え スティック野菜煮 かぶのみそ汁	30 (木)		
15 (金)		食パン ささみのトマト煮 さつまいもサラダ スティック野菜煮 白菜スープ	31 (金)		
18 (月)		軟飯 豆腐ハンバーグ マカロニサラダ スティック野菜煮 玉ねぎのスープ			

あけましておめでとうございます

今年も、子どもたちにとっておいしく安心して食べられる給食を作りたいと思っています。本年もどうぞよろしくお願いいたします。



～食べる楽しさを伝えましょう～

「おいしい」と感じて幸せな気分になるのは大人だけではありません。赤ちゃんは食べものの味、香り、食感以上に、周りの大人のまなざしや声、食卓の雰囲気を感じて察知しておいしさを感じとります。

赤ちゃんだけいつも特別なメニューで、食べる時もひとりぼっちではさみしいものです。家族で食卓を囲み、食べる楽しさを教えていきましょう。「おいしいね」という共感が赤ちゃんの心もはぐくみます。

☆☆冬野菜を使ったメニュー☆☆

かぶのそぼろあんかけ (9～11ヵ月頃)

(材料)

かぶ・・・・・・・・・・1/4個
豚ミンチ・・・・・・・・10g
だし汁・・・・・・・・1/3カップ
水溶き片栗粉・・・・・・少々

(作り方)

- ①かぶは厚めに皮をむき、厚めのいちょう切りにする。
- ②鍋に豚ミンチとだし汁を入れ、ミンチをほぐしてから①を加えて煮る。
- ③かぶがやわらかくなったら、水溶き片栗粉でとろみをつける。(※彩りにかぶの葉を加えてもいいですよ。)

ほうれん草バーグ (12～18ヵ月頃)

(材料)

豚ミンチ・・・・・・・・10g
絹ごし豆腐・・・・・・・・10g
ほうれん草(葉先)・・・2枚
サラダ油・・・・・・・・少々

(作り方)

- ①豆腐はラップに包んでレンジで約20秒加熱し、水けをふく。ほうれん草はゆでて細かく刻む。
- ②豚ミンチ、①を混ぜ合わせてよく練り、だ円形に丸める。
- ③フライパンにサラダ油を熱して②を焼く。

※材料、行事等で献立を変更する場合があります。

※味はほとんど付けていません。食材の味、うま味を活かして作っています

※月齢や離乳食の進み方で分量や硬さ食材の大きさを変えています。