



5がつ こりす・りすぐみのこんだて

R7.5.1 認定こども園しんよこえ

子ども達にとって一口の量を覚えることはとても大切なことです。一口の量が分らない子は、一度にたくさんの量を口に入れてしまい、喉に詰まらせてしまう危険性があります。

これからは前歯で噛み切り、奥の歯茎でつぶして食べる練習をする時期です。

何でも細かくしてしまうのではなく、噛みやすい大きさに柔らかく調理しましょう。細長く握ったおにぎりや、大きめに切ったじゃがいも、かぼちゃ、にんじんなどを前歯で噛み切ることで一口の量を覚えていきます。

りす組の子ども達も、好き嫌いがありますが落ち着いて食事ができるようになってきました。今後は、月齢に合わせて、食べられるメニューから少しずつ幼児食に移行していきます。

げつ	か	すい	もく	きん
※行事・材料の都合により、一部献立を変更する場合があります。ご了承下さい。 ※8日のおにぎり弁当の日は、こりす組・りす組は園で給食を用意します。			1日 ・白身魚のムニエル ・ブロッコリーとひじきの煮物 ・豆腐のすまし汁	2日 ・こいのぼりハンバーグ ・茹で野菜 ・星の麩のすまし汁
5日 憲法記念日	6日 ・ 振替休日	7日 ・鮭の塩焼 ・スナックエンドウとじゃがいもの和え物 ・豆腐のすまし汁	8日 ・鶏肉と春キャベツの煮物 ・茹でブロッコリー ・もやしのみそ汁	9日 ・白身魚と人参のみそ煮 ・青菜とキャベツの和え物 ・麩とわかめのすまし汁
12日 ・白身魚のポテト焼き ・茹でブロッコリー ・キャベツのみそ汁 ・	13日 ・鶏肉とじゃがいものみそ煮 ・青菜と切干大根の和え物 ・わかめのすまし汁	14日 ・えんどう豆入りさつまいもお焼 ・青菜のおかか和え ・麩のすまし汁	15日 ・白身魚のごま焼き ・じゃが芋とアスパラガスの和え物 ・野菜スープ	16日 ・鶏肉と厚揚げの煮物 ・茹でさつま芋 ・わかめスープ
19日 ・白身魚の野菜あんかけ ・茹でじゃがいも ・そうめん汁	20日 ・高野豆腐と鶏ひき肉の煮物 ・ブロッコリーのおかか和え ・たまねぎのすまし汁	21日 ・鶏肉と人参の煮物 ・春キャベツの柔らか煮 ・もやしのみそ汁	22日 ・鮭のごま焼き ・青菜と人参の大豆和え ・白玉麩のすまし汁	23日 ・春キャベツとささみのごまだれ和 ・茹でじゃが芋 ・玉ねぎと人参のスープ
26日 ・煮魚 ・青菜ときのこの和え物 ・茹でさつま芋 ・豆腐のみそ汁	27日 ・アスパラガス入りつくね ・じゃが芋とブロッコリーの和え物 ・きのこのみそ汁	28日 ・かぼちゃとちりめんの煮物 ・青菜のおかか和え ・人参のみそ汁	29日 ・じゃがいものそぼろ煮 ・春キャベツと人参の和え物 ・新玉ねぎのすまし汁	31日 ・厚揚げとじゃが芋の煮物 ・茹でブロッコリーとコーンのサラダ ・わかめのみそ汁