

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、噛みやすい大きさで軟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 は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。



5がつ こりす・りすぐみのこんだて

R6.5.1 認定こども園しんよこえ

K 0.5.1			認定さとも園しんよこえ	
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	1日	2 日	3 日
ります。ご了承下さい。		・鶏肉とえんどう豆の煮物	のし鶏	
※9日のおにぎり弁当の日は、	こりす組・りす組は	キャベツの赤しそ和え	・スナップえんどうの和え物	憲法記念日
園で給食を用意します。		・わかめのすまし汁	・星麩のすまし汁	
6 日	7日	8日	9日	10 日
	・かぼちゃのそぼろあん	・鶏肉とひじきの煮物	・厚揚げとじゃが芋の煮物	・魚の塩焼き
振替休日	キャベツとちりめんの和え物	・わかめともやしの和え物	・青菜の柔らか煮	・茹でじゃがいも
	・きのこのすまし汁	・豆腐のみそ汁	・わかめのすまし汁	・茹でブロッコリー
				・野菜スープ
13 日	14 日	15 日	16 日	17 日
・キャベツと鶏肉の煮物	・魚の塩こうじ焼き	鶏ささみのうすくずあん	手づくりがんもの煮物	・魚の照り焼き
・茹でさつまいも	・青菜の柔らか煮	ブロッコリーのごま和え	・青菜と春雨の和え物	・茹で野菜
・わかめスープ	・なめこ汁	・豆腐のすまし汁	・玉ねぎのみそ汁	おつゆ麩のすまし汁
			・赤しそふりかけ	
20 日	21 日	22 日	23 日	24 日
・白身魚のみそ焼き	・じゃが芋のそぼろあん	・鮭の蒸し焼き	・春キャベツと鶏肉の蒸し煮	・ 魚の煮つけ
・青菜とわかめの和え物	・キャベツと人参の和え物	・茹で野菜	にんじんの白ごま和え	茹でさつまいも
・玉ねぎのすまし汁	・うすあげのみそ汁	わかめのみそ汁	・白玉麩のすまし汁	・青菜のおかか和え
				・そうめん汁
27 日	28 日	29 日	30 日	31 日
鶏じゃが	・魚のムニエル	厚揚げとかぼちゃの煮物	・魚のごま焼き	・鶏肉のトマト煮
・青菜と切干大根の和え物	・茹で野菜	・青菜とちりめんのお浸し	・ほうれん草のおかか和え	・茹でブロッコリー
わかめのみそ汁	・豆腐のすまし汁	・キャベツのみそ汁	・絹さやと白玉麩のすまし汁	・きのこのみそ汁
・きなこ				
	 ※行事・材料の都合により、ります。ごぎり弁別の日は、園で給食を用意します。 6日 13日・井本でもの人の人がある。 20日・白身魚のみそ焼き・青菜とわかめのままし汁 27日・鶏じゃが・カかめのみそ汁 わかめのみそ汁 わかめのみそ汁 	※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。 ※9 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。 6日 7日 ・かぼちゃのそぼろあん・キャベツとちりめんの和え物・きのこのすまし汁 13日 14日 ・キャベツと鶏肉の煮物・煮の塩こうじ焼き・青菜の柔らか煮・なめこ汁 ・わかめスープ 21日 ・自身魚のみそ焼き・青菜とわかめの和え物・玉ねぎのすまし汁・うすあげのみそ汁 ・キャベツと人参の和え物・うすあげのみそ汁 27日 28日 ・鶏じゃが・青菜と切干大根の和え物・方面のすまし汁・一葉と切干大根の和え物・カかめのみそ汁・豆腐のすまし汁	 ※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。 ※9 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。 6日 7日・かぼちゃのそぼろあん・鶏肉とひじきの煮物・きのこのすまし汁・ウかめともやしの和え物・きのこのすまし汁・豆腐のみそ汁・ 13 日・キャベツと貼肉の煮物・煮面できつまいも・青菜とわかめの和え物・方すあげのみそ汁・ウ質のすまし汁・ウ質のすまし汁・ウ質のすまし汁・ウ質のすまし汁・ウ質のすまし汁・ウ質のすまし汁・ウ質のすまし汁・ウ質のすまし汁・ウ質のすまし汁・ウ質のかまた。 20 日・白身魚のみそ焼き・青菜とわかめの和え物・方すあげのみそ汁・ガロのみそ汁・カかめのみそ汁・ウ質のよりまし汁・ウ質のよりまし汁・ウ質のよりまし汁・ウ質のよりまし汁・ウ質のよりまし汁・クラすあげのみそ汁・ウ質のよりまし汁・クラすあげのみそ汁・ウ質がある。 27 日・鶏じゃが・カボットを対しています。カボットを対しています。カボットを対しています。カボットを対しています。カボットを表しいます。カボットのよりは、カボットを表しいます。カボットを表します。カボットを表します。カボットを表しいます	げつ か すい もく ※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。 1日・鶏肉とえんどう豆の煮物・スナップえんどうの和え物・スナップえんどうの和え物・スナップえんどうの和え物・スナップえんどうの和え物・、型酸のすまし汁・・型酸のすまし汁・・型酸のすまし汁・・型酸のすまし汁・・型酸のすまし汁・・ 理談のすまし汁・・ 理談のすまし汁・・ では、こりす組・りす組は・カかめのもまり・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・