



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

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、好き嫌いはありません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。 ※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 振替休日	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	8日 ・鶏肉とひじきの煮物 ・わかめともやしの和え物 ・豆腐のみそ汁	9日 ・厚揚げとじゃが芋の煮物 ・青菜の柔らか煮 ・わかめのすまし汁	3日 憲法記念日
13日 ・キャベツと鶏肉の煮物 ・茹でさつまいも ・わかめスープ	14日 ・魚の塩こうじ焼き ・青菜の柔らか煮 ・なめこ汁	15日 ・鶏ささみのうすくずあん ・ブロッコリーのごま和え ・豆腐のすまし汁	16日 ・手づくりがんもの煮物 ・青菜と春雨の和え物 ・玉ねぎのみそ汁 ・赤しそふりかけ	10日 ・魚の塩焼き ・茹でじゃがいも ・茹でブロッコリー ・野菜スープ
20日 ・白身魚のみそ焼き ・青菜とわかめの和え物 ・玉ねぎのすまし汁	21日 ・じゃが芋のそぼろあん ・キャベツと人参の和え物 ・うすあげのみそ汁	22日 ・鮭の蒸し焼き ・茹で野菜 ・わかめのみそ汁	23日 ・春キャベツと鶏肉の蒸し煮 ・にんじんの白ごま和え ・白玉麩のすまし汁	17日 ・魚の照り焼き ・茹で野菜 ・おつゆ麩のすまし汁
27日 ・鶏じゃが ・青菜と切干大根の和え物 ・わかめのみそ汁 ・きなこ	28日 ・魚のムニエル ・茹で野菜 ・豆腐のすまし汁	29日 ・厚揚げとかぼちゃの煮物 ・青菜とちりめんのお浸し ・キャベツのみそ汁	30日 ・魚のごま焼き ・ほうれん草のおかか和え ・絹さやと白玉麩のすまし汁	24日 ・魚の煮つけ ・茹でさつまいも ・青菜のおかか和え ・そうめん汁
				31日 ・鶏肉のトマト煮 ・茹でブロッコリー ・きのこのみそ汁