



# 6がつ こりす・りすぐみのこんだて



R2. 6. 1 認定こども園しんよこえ

手づかみ食べは行儀が悪いと思いがちですが、目と手と口の協調運動の発達には、重要な役割りをもっています。

食べ物を触り、つかみ、口に運ぶという一連の動作は、慣れない赤ちゃんにとってはとても難しいものです。床や服が汚れたり、時には、食べ物を粗末にってしまうかもしれませんが、スプーンを持つ前段階として、温かく見守ってあげましょう。

※一口量が分からない子は、一度にたくさんの量を口に入れてしまいがちです。喉につまらせないように注意しながらすすめましょう。



げつ	か	すい	もく	きん
<b>1日</b> ・鶏肉とじゃが芋の煮物 ・ブロッコリーのおかか和え ・豆腐のみそ汁	<b>2日</b> ・白身魚の蒸し焼き ・青菜と豆腐の炒り煮 ・玉ねぎのすまし汁	<b>3日</b> ・さつま芋のそぼろ煮 ・キャベツの煮浸し ・チンゲン菜のスープ	<b>4日</b> ・じゃが芋としらすのお焼き ・青菜の和え物 ・キャベツのみそ汁	<b>5日</b> ・豆腐のあんかけ ・かぼちゃの煮物 ・茹でブロッコリー ・わかめのすまし汁
<b>8日</b> ・白身魚のごま焼き ・じゃが芋とひじきの煮物 ・麩のみそ汁	<b>9日</b> ・なすと鶏ひき肉の煮物 ・ブロッコリーと人参の和え物 ・わかめのすまし汁	<b>10日</b> ・鮭の塩焼き ・青菜のごま和え ・ゆでじゃが芋 ・豆腐のすまし汁	<b>11日</b> ・アスパラ入りハンバーグ ・キャベツのやわらか煮 ・茹でさつま芋 ・なめこのみそ汁	<b>12日</b> ・白身魚の蒸し焼き ・じゃが芋のトマト煮 ・茹でブロッコリー ・麦とろ麺汁
<b>15日</b> ・鶏団子の煮物 ・茹でブロッコリー ・豆腐のすまし汁	<b>16日</b> ・魚の塩麴焼き ・じゃが芋と切干大根の煮物 ・青菜のお浸し ・なすのみそ汁	<b>17日</b> ・さつま芋とひじきの煮物 ・きゅうりのごまみそ和え ・えのきのすまし汁	<b>18日</b> ・鶏肉とじゃが芋の炒め煮 ・青菜とうす揚げのおかか煮 ・人参のみそ汁	<b>19日</b> ・白身魚のみそ焼き ・人参とブロッコリーの和え物 ・キャベツのすまし汁
<b>22日</b> ・さつま芋と鶏肉の煮物 ・キャベツとしらすの煮浸し ・青菜のみそ汁	<b>23日</b> ・じゃが芋と厚揚げのごま煮 ・青菜の和え物 ・キャベツとわかめのすまし汁	<b>24日</b> ・かぼちゃとしらすのお焼き ・切干大根の煮物 ・茹でブロッコリー ・玉ねぎのみそ汁	<b>25日</b> ・高野豆腐入りのし鶏 ・青菜と人参の和え物 ・白玉麩のすまし汁	<b>26日</b> ・白身魚のムニエル ・茹でかぼちゃ ・きゅうりの薄切り和え ・レタスのスープ
<b>29日</b> ・鮭と野菜の蒸し焼き ・茹でさつま芋 ・麩のみそ汁	<b>30日</b> ・なすとじゃが芋のそぼろ煮 ・青菜のお浸し ・わかめのスープ	* 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。ご了承ください。		

