



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
1日 ・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	2日 ・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	3日 ・さつまいものそぼろ煮 ・キャベツの煮浸し ・チンゲン菜のスープ	4日 ・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	5日 ・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
8日 ・白身魚のごま焼き ・じゃが芋とひじきの煮物 ・麩のみそ汁	9日 ・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	10日 ・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	11日 ・アスパラ入りハンバーグ ・キャベツのやわらか煮 ・茹でさつまい芋 ・なめこのみそ汁	12日 ・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
15日 ・鶏団子の煮物 ・茹でブロッコリー ・豆腐のすまし汁	16日 ・魚の塩麩焼き ・じゃが芋と切干大根の煮物 ・青菜のお浸し ・なすのみそ汁	17日 ・さつまい芋とひじきの煮物 ・きゅうりのごまみそ和え ・えのきのすまし汁	18日 ・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	19日 ・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
22日 ・さつまい芋と鶏肉の煮物 ・キャベツとしらすの煮浸し ・青菜のみそ汁	23日 ・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	24日 ・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	25日 ・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	26日 ・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
29日 ・鮭と野菜の蒸し焼き ・茹でさつまい芋 ・麩のみそ汁	30日 ・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。 		