

3がつ こりすぐみのこんだて

R6.3.1 認定こども園しんよこえ



食事の時間をとても楽しみにしているこりす組のお友だち。

まだまだ赤ちゃんだと思っていたお友だちも、この一年でずいぶん出来ることが増えました。

ミルクを飲んでいたり子や介助スプーンで食事をしていた子も、今では軟らかく煮たお肉や野菜、いろんなものを意欲的に食べられるようになりました。

また、ほとんどの子がスプーンを持って食べたり、お茶碗を持ってお汁を飲んだり、出来なくてもやってみようとする姿が見られ、一人ひとりの成長を感じています。これからの成長も楽しみです。



げつ	か	すい	もく	きん
 <p>※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。 ※月齢や個人差に合わせて、形状を変更しています。</p>				1日 <ul style="list-style-type: none"> 鶏肉とじゃがいもの煮物 ブロッコリーの和え物 豆腐のすまし汁 いちご
4日 <ul style="list-style-type: none"> 豆腐と鶏ひき肉の煮物 キャベツと春雨の和え物 麩のすまし汁 	5日 <ul style="list-style-type: none"> 魚の塩こうじ焼き スナックえんどうとじゃがいもの和え物 わかめスープ 	6日 <ul style="list-style-type: none"> 鶏肉とごぼうの煮物 青菜の白和え なめこのみそ汁 	7日 <ul style="list-style-type: none"> 鶏ささみのうすくずあん ブロッコリーと人参の和え物 豆腐のみそ汁 	8日 <ul style="list-style-type: none"> 白身魚のごま焼き 大根とうすあげの煮物 茹でさつまいも 青菜のすまし汁
11日 <ul style="list-style-type: none"> 鶏肉の蒸し焼き 茹でじゃがいも 茹でブロッコリー わかめと麩のすまし汁 	12日 <ul style="list-style-type: none"> 魚の照り焼き 青菜と蓮根の和え物 にゅうめん汁 	13日 <ul style="list-style-type: none"> じゃがいものそばろ煮 ブロッコリーとわかめの和え物 大根としいたけのみそ汁 ひきわり納豆 	14日 <ul style="list-style-type: none"> 厚揚げの煮物 春キャベツの和え物 玉ねぎのすまし汁 きなこ 	15日 <ul style="list-style-type: none"> 煮魚 キャベツのごま和え 茹でさつまいも 白玉麩のみそ汁
18日 <ul style="list-style-type: none"> じゃがいもとえんどう豆の煮物 キャベツとしらすの和え物 うすあげのみそ汁 	19日 <ul style="list-style-type: none"> 鮭の蒸し焼き ブロッコリーとじゃがいもの和え物 野菜スープ 	20日 <p style="text-align: center;">春分の日</p>	21日 <ul style="list-style-type: none"> 魚のムニエル 青菜とえのきの和え物 焼きじゃがいも 豆腐のすまし汁 	22日 <ul style="list-style-type: none"> 鶏じゃが 春キャベツとわかめの和え物 しめじのすまし汁
25日 <ul style="list-style-type: none"> 魚の塩焼き 青菜のおひたし 茹でさつまいも きのこのすまし汁 	26日 <ul style="list-style-type: none"> 鶏肉とじゃがいもの豆乳煮 青菜と春雨の和え物 白玉麩とわかめのすまし汁 	27日 <ul style="list-style-type: none"> 魚のごま焼き 蓮根と人参のやわらか煮 焼きじゃがいも 厚揚げと玉ねぎのみそ汁 	28日 <ul style="list-style-type: none"> さつまいもと鶏ひき肉の煮物 スナックえんどうと人参のおかか和え 春キャベツのみそ汁 	29日 <p style="text-align: center;">新年度準備</p>