給食だより　令和5年度7月号　同胞保育園（すみれ組・離乳食）

		（午前）中期食	（午前）後期食	後期食おやつ
1	土	じゃが芋のケチャップ煮 ポパイスープ	くたくたスパゲティ ポパイスープ	豆乳プリン
3	月	おかゆ 豆腐丼 さつま芋の煮物	軟飯 豚丼 さつま芋の煮物	さくさくクッキー
4	火	おかゆ 鶏肉と野菜の煮物 味噌汁	軟飯 鶏肉と野菜の煮物 味噌汁	フルーツポンチ
5	水	おかゆ 鮭と野菜の煮物 すまし汁	軟飯 鮭と野菜の煮物 すまし汁	ふくれ菓子
6	木	おかゆ 豆腐の味噌煮 コンソメスープ	軟飯 豚肉の味噌煮 コンソメスープ	ゼリー たべっこBABY
7	金	おかゆ 鶏肉と野菜の煮物 そうめんのすまし汁	軟飯 鶏肉と野菜の煮物 そうめんのすまし汁	豆乳パンナコッタ
8	土	野菜うどん 南瓜の煮物	野菜うどん 南瓜の煮物	ゼリー ハイハイン
10	月	おかゆ 豆腐丼 大豆の五目煮	軟飯 豚丼 大豆の五目煮	ポパイケーキ
11	火	おかゆ 白身魚と野菜の煮物 すまし汁	軟飯 白身魚と野菜の煮物 すまし汁	おさつきな粉
12	水	おかゆ ツナと野菜の洋風煮 味噌汁	軟飯 ツナと野菜の洋風煮 味噌汁	カクテルフルーツポンチ
13	木	おかゆ 鶏肉と野菜の煮物 コンソメスープ	軟飯 鶏肉と野菜の煮物 コンソメスープ	バナナ ハイハイン
14	金	おかゆ 炒り鶏風 かいのこ汁	軟飯 炒り鶏風 かいのこ汁	豆乳トースト
15	土	煮込みうどん 南瓜と薩摩芋の煮物	煮込みうどん 南瓜と薩摩芋の煮物	豆乳プリン

		（午前）中期食	（午前）後期食	後期食おやつ
18	火	おかゆ 鶏じゃが風 吉野汁	軟飯 鶏じゃが風 吉野汁	きな粉蒸しパン
19	水	おかゆ 白身魚のケチャップ煮 すまし汁	軟飯 白身魚のケチャップ煮 すまし汁	お野菜おやき
20	木	おかゆ 豆腐のくたくた煮 わかめスープ	軟飯 豆腐のくたくた煮 わかめスープ	スイカ ハイハイン
21	金	おかゆ 鶏肉のケチャップ煮 豆乳スープ	軟飯 鶏肉のケチャップ煮 豆乳スープ	豆乳パンナコッタ みかん
22	土	味噌煮込みうどん 南瓜の煮物	味噌煮込みうどん 南瓜の煮物	おにぎり
24	月	おかゆ 鶏丼 野菜のコンソメ煮	軟飯 鶏丼 野菜のコンソメ煮	たこ焼き風
25	火	おかゆ 豆腐ハンバーグ コンソメスープ	軟飯 豆腐ハンバーグ コンソメスープ	ココア蒸しパン
26	水	おかゆ 白身魚と野菜の煮物 すまし汁	軟飯 白身魚と野菜の煮物 すまし汁	ホットケーキ
27	木	おかゆ 肉団子スープ ポテトサラダ	軟飯 肉団子スープ ポテトサラダ	豆乳蒸しパン
28	金	おかゆ 白身魚と野菜の煮物 田舎汁	軟飯 白身魚と野菜の煮物 田舎汁	ひじきせんべい たべっこBABY
29	土	にゅうめん 野菜の洋風煮	にゅうめん 野菜の洋風煮	ゼリー ハイハイン
31	月	おかゆ 豆腐丼 ポテトサラダ	軟飯 豆腐丼 ポテトサラダ	豆乳トースト

誤嚥・窒息を防ぐために、離乳食で使用する食材や、調理方法の見直しを行っています。乳幼児は、気道の直径が小さく、小さな異物でも詰まってしまいやすいです。咳の反射もまだ弱く、詰まったものを外に排出しにくいです。保育園給食では、子どもたちがより安全に給食とおやつの時間を過ごすことができるよう、食材の大きさや調理方法の統一、職員間での連携を図っていきたいと思います。

給食で離乳食（中期食・後期食）、完了食を開始する前は、以下の食材をご家庭で摂取しているかの確認を行っています。

・中期食・・・5品目　鶏肉、白身魚、豆腐、小麦、鮭

・後期食・・・6品目　豚肉、りんご、バナナ、もも、オレンジ、ゼリー（ゼラチン）

・完了食・・・13品目　卵、牛乳、牛肉、エビ、カニ、イカ、鯖、たこ、マンゴー、キウイ、ごま、山芋、アーモンド

ご確認、お願いいたします。