

給食だより 令和5年度3月号 同胞保育園(すみれ組・離乳食)

		(午前) 後期食	後期食おやつ			(午前) 後期食	後期食おやつ
1	金	軟飯 鮭の味噌煮 すまし汁	お祝いゼリー	15	金	軟飯 鶏肉のケチャップ煮 コンソメスープ	ホットケーキ
2	土	くたくたパケティ煮 コンソメスープ	ひな祭りゼリー たべっこBABY	16	土	野菜うどん 薩摩芋の煮物	南瓜プリン
4	月	軟飯 豆腐丼 南瓜の煮物	ゼリー ハイハイ	18	月	軟飯 麻婆丼 里芋の煮物	さくさくクッキー
5	火	軟飯 鮭のケチャップ煮 味噌汁	ゼリー もも缶	19	火	軟飯 筑前煮風 そうめんの味噌汁	みかん缶 たべっこBABY
6	水	軟飯 しらすと野菜の煮物 すまし汁	お祝いゼリー	21	木	軟飯 豆腐ハンバーグ 豆乳スープ	スイートポテト
7	木	軟飯 鶏肉と野菜の煮物 吉野汁	豆乳プリン	22	金	軟飯 ツナと野菜の煮物 すまし汁	豆乳トースト
8	金	軟飯 ツナとブロッコリーの洋風煮 味噌汁	たべっこBABY	23	土	野菜うどん 南瓜の煮物	マカロニきな粉
9	土	愛情弁当	豆乳プリン	25	月	軟飯 しらすと豆腐の丼 薩摩芋サラダ	ポパイケーキ
11	月	軟飯 ツナと野菜の丼 ポテトサラダ	バナナ ハイハイ	26	火	軟飯 鶏肉と野菜の煮物 すまし汁	ホットケーキ
12	火	軟飯 鶏肉と野菜の煮物 わかめスープ	お好み焼き風	27	水	軟飯 鮭の味噌煮 かいのこ汁	りんごのコンポート たべっこBABY
13	水	軟飯 白身魚と野菜の煮物 味噌汁	豆乳蒸しパン	28	木	軟飯 鶏肉のケチャップ煮 すまし汁	ふくれ菓子
14	木	軟飯 鶏肉の豆乳煮 野菜スープ	フルーツゼリー	29	金	軟飯 豚肉の味噌煮 コンソメスープ	豆乳トースト
				30	土	パン給食	ゼリー ハイハイ



12～18か月頃の離乳食(完了期)

●食材

大人とほとんど同じものが食べられます。

●味

薄味を心がけましょう。

●形状

前歯が生えそろってきて、奥の歯ぐきでつぶして食べられる硬さにします。個人差があるので、歯の生え方、口の動きをよく見ましょう。

●量

朝、昼、夕、おやつの4回で栄養をとります。

●与え方

大人といっしょに食べます。手づかみが上手にできたら、スプーン・フォークを持たせます。



給食で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。

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。

