

	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
午前	<p>手づかみ食べも大事な成長</p>				1	2
昼食	<p>食べ物に手をのばし、つかんだ物を口に運ぼうとします。このころの手づかみの体験が「自分で食べたい」意欲を育てます。持った物の感触からその重さや柔らかさをはかり、力の入れ具合を調整したり、手のひら、指の腹、指先の使い分けを学習したり、口への運び方を工夫したりとさまざまな力を獲得します。自分で思うように食べられる自由の獲得ほどうれしいことはありません。 たっぷり手づかみした手はスプーンをうまく使える手にもなります。</p>				やわらかごはん 花麩のすまし汁 ビーマンの細切り炒め 人参の甘煮	やわらかそうめん 小松菜のおひたし
午前	4	5	6	7	8	9
昼食	やわらかごはん 玉ねぎのみそ汁 鶏の塩焼き コールスローサラダ	やわらかごはん もやしのみそ汁 タラの西京漬け焼き ひじき炒め煮	やわらかごはん わかめスープ 野菜炒め煮 かぼちゃの甘煮	やわらかごはん なめこのみそ汁 豚肉の炒め煮 サラスパサラダ	やわらかごはん キャベツのみそ汁 麻婆春雨 小松菜のツナ和え	やわらかそうめん ほうれん草と人参のナムル
午前	11	12	13	14	15	16
昼食	やわらかごはん えのきと豆腐のみそ汁 豚しゃぶ キャベツのゆかり和え	やわらかごはん さつま汁 鶏の照り焼き マカロニサラダ	やわらかごはん なすのみそ汁 野菜入りハンバーグ 春雨中華サラダ	やわらかごはん お麩入りスープ 肉じゃが ブロッコリーのおかか和え	やわらかごはん 切り干し大根のみそ汁 タラの甘煮 三色胡麻和え	やわらかごはん わかめスープ 豚玉煮丼
午前	18	19	20	21	22	23
昼食	<p>敬老の日</p>	やわらかごはん もやしのみそ汁 豚肉のケチャップ炒め ポリポリきゅうり	やわらかきのこうどん さつま芋のしモン煮	やわらかごはん わかめのみそ汁 野菜炒め ほうれん草のしらす和え	やわらかごはん 芋の子汁 鮭の塩焼き 切り干し大根の炒め煮	(秋分の日) 
午前	25	26	27	28	29	30
昼食	やわらかごはん 白菜のみそ汁 タラの甘煮 かぼちゃサラダ	やわらかごはん 豆腐のみそ汁 鶏のみそ漬け焼き キャベツの中華和え	やわらかごはん 麺スープ じゃがいものそぼろ煮 ブロッコリーのおひたし	やわらかごはん 大根のみそ汁 焼き肉 ナムル野菜	やわらかごはん チンゲン菜のスープ 肉じゃが 春雨サラダ	やわらかなめこうどん ほうれん草のおひたし

◎ 献立は物流の状況により、変更になる場合があります。ご了承くださいませようお願いいたします。