


日	1日(水)	2日(木)	7日(火)	8日(水)	9日(木)	10日(金)	11日(土)	13日(月)	14日(火)	15日(水)	16日(木)	17日(金)	18日(土)	20日(月)
午前	おかゆ 野菜のみそ炒め煮 ごま酢和え いちご	パン粥 豆腐と野菜のスープ煮 ブロッコリーサラダ	おかゆ 煮魚 春雨の酢の物 野菜スープ	おかゆ 豆腐の卵とし みそ汁 甘夏	おかゆ 豆腐と野菜のうま煮 ごま和え	おかゆ 煮魚 人参の甘煮 かきたま汁 バナナ	おじや 大根の含め煮	おかゆ 鮭のやわらか煮 みそ汁 オレンジ	おかゆ 野菜のうま煮 ポテトサラダ レタスのスープ	おじや 小松菜の炒め煮 豆乳スープ 甘夏	おかゆ 煮魚 ブロッコリーの割り醤油和え みそ汁	おかゆ 鶏肉のうま煮 人参とじゃが芋の含め煮 豆腐と野菜のスープ バナナ	うどんのくたくた煮 かぼちゃのそぼろ煮	おかゆ 卵とし 小松菜とかぼちゃのうま煮 オレンジ
材料名	米 なす たまねぎ にんじん ねぎ ごま油 しょうゆ(濃) 三温糖 みそ かつお・昆布だし 片栗粉 きゅうり しらす干し 白ごま 酢 三温糖 しょうゆ(淡) いちご	ロールパン 育児用ミルク 絹ごし豆腐 じゃが芋 たまねぎ にんじん アレルギー用ブイヨン ブロッコリー 黄パブリカ 赤パブリカ 油 りんご酢 三温糖	米 からすかれい しょうゆ(濃) 三温糖 かつお・昆布だし はるさめ だいこん しらす干し わかめ(乾) 三温糖 酢 しょうゆ(淡)	米 木綿豆腐 鶏肉 卵 たまねぎ にんじん しょうゆ(濃) 三温糖 かつお・昆布だし 片栗粉 かぼちゃ 白菜 ねぎ みそ かつお・昆布だし 甘夏	米 絹ごし豆腐 じゃが芋 たまねぎ にんじん しょうゆ(濃) 三温糖 かつお・昆布だし だいこん きゅうり 白ごま しょうゆ(濃) 三温糖 かつお・昆布だし 卵 絹ごし豆腐 ほうれん草 たまねぎ しょうゆ(淡) かつお・昆布だし 片栗粉 バナナ	米 たら しょうゆ(濃) 三温糖 かつお・昆布だし にんじん しょうゆ(濃) 三温糖 かつお・昆布だし だいこん しょうゆ(淡) 三温糖 かつお・昆布だし 卵 絹ごし豆腐 ほうれん草 たまねぎ しょうゆ(淡) 片栗粉 バナナ	米 しらす干し キャベツ にんじん チンゲン菜 しょうゆ(淡) かつお・昆布だし たまねぎ にんじん ねぎ みそ かつお・昆布だし オレンジ	米 鮭 しょうゆ(濃) 三温糖 かつお・昆布だし 片栗粉 たまねぎ にんじん ねぎ みそ かつお・昆布だし オレンジ	米 たまねぎ にんじん しょうゆ(濃) 三温糖 かつお・昆布だし 片栗粉 じゃが芋 きゅうり ツナ(水煮) 油 三温糖 りんご酢 レタス わかめ(乾) アレルギー用ブイヨン 甘夏	米 しらす干し わかめ(乾) しょうゆ(淡) かつお・昆布だし 小松菜 三温糖 しょうゆ(濃) かつお・昆布だし 油 豆乳(調整) 白菜 たまねぎ にんじん ねぎ しょうゆ(淡) アレルギー用ブイヨン 甘夏	米 からすかれい しょうゆ(濃) 三温糖 かつお・昆布だし ブロッコリー しょうゆ(濃) かつお・昆布だし たまねぎ にんじん わかめ(乾) みそ かつお・昆布だし にんじん わかめ(乾) みそ かつお・昆布だし 絹ごし豆腐 たまねぎ ねぎ アレルギー用ブイヨン バナナ	米 うどん(冷) ねぎ しょうゆ(淡) しょうゆ(濃) かつお・昆布だし かぼちゃ 鶏肉ミンチ しょうゆ(濃) 三温糖 片栗粉 かつお・昆布だし	米 卵 たまねぎ にんじん みつば しょうゆ(濃) 三温糖 片栗粉 かつお・昆布だし 小松菜 かぼちゃ 三温糖 しょうゆ(濃) かつお・昆布だし オレンジ	
ミルク	ミルク	ミルク	ミルク	ミルク	ミルク	ミルク	ミルク	ミルク	ミルク	ミルク	ミルク	ミルク	ミルク	ミルク
育児用	育児用ミルク	育児用ミルク	育児用ミルク	育児用ミルク	育児用ミルク	育児用ミルク	育児用ミルク	育児用ミルク	育児用ミルク	育児用ミルク	育児用ミルク	育児用ミルク	育児用ミルク	育児用ミルク

日	21日(火)	22日(水)	23日(木)	24日(金)	25日(土)	27日(月)	28日(火)	29日(水)	30日(木)	31日(金)
午前	パン粥 野菜のトマト煮 きゅうりとしらすのサラダ	おかゆ たらと野菜のやわらか煮 チンゲン菜のおかか煮 みそ汁 バナナ	おかゆ 煮魚 なたね和え すまし汁	おかゆ 豆腐と野菜のうま煮 トマトサラダ 甘夏	おじや 豆腐スープ	おかゆ 煮魚 小松菜のおかか煮 みそ汁 オレンジ	おかゆ 鶏と野菜のうま煮 たまごスープ	おかゆ 鮭のやわらか煮 人参の炒め煮 春雨スープ バナナ	おかゆ 卵とし チンゲン菜のお浸し みそ汁	おかゆ 煮魚 人参の炒め煮 すまし汁 オレンジ
材料名	ロールパン 育児用ミルク なす たまねぎ にんじん トマト(水煮) 三温糖 アレルギー用ブイヨン きゅうり しらす干し 白ごま 酢 三温糖 しょうゆ(淡) ごま油	米 たら たまねぎ にんじん しょうゆ(濃) 三温糖 かつお・昆布だし チンゲン菜 花かつお しょうゆ(濃) かつお・昆布だし 絹ごし豆腐 だいこん みすな みそ かつお・昆布だし バナナ	米 からすかれい しょうゆ(濃) 三温糖 かつお・昆布だし ほうれん草 かつお・昆布だし しょうゆ(濃) 卵 油 三温糖 塩 かつお・昆布だし 絹ごし豆腐 たまねぎ にんじん みつば しょうゆ(淡) かつお・昆布だし	米 絹ごし豆腐 たまねぎ じゃが芋 にんじん なす しょうゆ(濃) 三温糖 かつお・昆布だし トマト キャベツ ツナ(水煮) 油 りんご酢 三温糖 甘夏	米 たまねぎ にんじん しょうゆ(淡) かつお・昆布だし 絹ごし豆腐 レタス わかめ(乾) アレルギー用ブイヨン たまねぎ にんじん だいこん ねぎ みそ かつお・昆布だし オレンジ	米 鶏肉 にんじん ピーマン 三温糖 しょうゆ(濃) 片栗粉 小松菜 花かつお しょうゆ(濃) かつお・昆布だし たまねぎ にんじん だいこん はるさめ わかめ(乾) アレルギー用ブイヨン オレンジ	米 鮭 しょうゆ(濃) 三温糖 かつお・昆布だし 片栗粉 にんじん しょうゆ(濃) 三温糖 油 かつお・昆布だし ほうれん草 だいこん はるさめ わかめ(乾) アレルギー用ブイヨン バナナ	米 卵 キャベツ ねぎ しょうゆ(淡) かつお・昆布だし チンゲン菜 しょうゆ(濃) かつお・昆布だし 油 なす 白菜 にんじん みそ かつお・昆布だし バナナ	米 からすかれい しょうゆ(濃) 三温糖 かつお・昆布だし にんじん ピーマン しょうゆ(濃) 三温糖 白ごま ごま油 かつお・昆布だし 絹ごし豆腐 たまねぎ みつば しょうゆ(淡) かつお・昆布だし オレンジ	
ミルク	ミルク	ミルク	ミルク	ミルク	ミルク	ミルク	ミルク	ミルク	ミルク	ミルク
育児用	育児用ミルク	育児用ミルク	育児用ミルク	育児用ミルク	育児用ミルク	育児用ミルク	育児用ミルク	育児用ミルク	育児用ミルク	育児用ミルク

7~8か月頃の「丸飲み」について

7~8か月になると、なめらかにすりつぶした離乳食を飲み込むとすぐに口を覚えて催促するほど上手に食べるようになります。保護者は思わずスピードアップし、子どもはどンドン丸のみにというケースもあります。

この時期に必要なのは、飲み込めるものと、舌でつぶせるものの2種類を用意すること。そして、「お豆腐おいしいよ」などと話しながら、スプーンの上に豆腐を乗せ、よく見せてからゆっくりと口に運びます。口の中の食べ物が完全になくなるまで、次の一口を運ばないことが大切です。



- ・中期食の子供について、公立保育所では、午前中に食事を1回提供します。
- ・離乳食は、子供の月齢や成長の様子に合わせて保育所で切り方や味付けを調節して作っています。
- ・おかゆは、7倍がゆ ~ 5倍がゆ(全がゆ)を目安としています。
- ・子供それぞれのリズムに合わせて、適宜ミルクを飲みます。

↓西宮市HP↓

* 献立表は前月末に、西宮市のホームページに掲載しています。
 * 天候等により食材の一部が変更になる場合があります。
 * 給食に使用している食材の産地については、西宮市のホームページ「公立保育所給食食材の産地情報」で確認できます。

