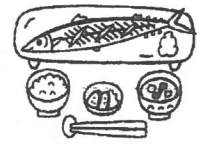


# 9月

## 献立表



誤嚥に注意しましょう

誤嚥を防ぐには、発達段階に応じた食べさせ方により、食べる機能の発達を促すことが大切です。

未満児は、食べやすい大きさ・硬さに配慮します。特に誤嚥しやすい食品については、小さめに切るなど工夫しましょう。年長児は、歯の生え変わる時期に咀嚼力が低下しますので配慮が必要です。食事中は、児童の食べ方に注意を払いましょう。

日	曜	献立	食品	おやつ	日	曜	献立	食品	おやつ
1	火	南瓜と厚揚げの甘煮 味噌汁	南瓜・挽肉・厚揚げ 玉葱・わかめ	ヨーグルト	15	火	南瓜とじゃが芋のそぼろ煮 味噌汁	南瓜・じゃが芋・挽肉 わかめ・豆腐	きな粉 ラスク 牛乳
2	水	プルコギ 中華スープ	茄子・玉ねぎ・人参・豚肉・おくら・ピーマン 卵・春雨・椎茸	果物	16	水	竹輪の磯辺揚げ 人参金平 清汁	竹輪・青のり 人参・ゴマ 豆腐・おふ	フルーツヨーグルト
3	木	筑前煮 清汁	鶏肉・大根・人参・里芋 蓮根・こんにゃく・厚揚げ ワカメ・もやし	コーンフレーク 牛乳	17	木	お楽しみ食	主食はいりません	お楽しみ おやつ
4	金	コロケ マカロニサラダ トマトスープ	挽肉・玉ねぎ・卵 マカロニ・ハム・胡瓜 玉ねぎ・卵・ベーコン	フルーツ ポンチ	18	金	すき焼き風肉豆腐 味噌汁	肉・豆腐・ネギ・椎茸・しらたき 玉ねぎ・おふ	アイスクリーム ムウエハー ス添え
7	月	カレー もやしの酢物	挽肉・じゃが芋・人参 玉ねぎ もやし・ごま	パン 牛乳	23	水	春巻き 春雨サラダ ワカメスープ	椎茸・挽肉・えのき 春雨・ハム・mix ベジ ワカメ・ゴマ	果物 牛乳
8	火	肉じゃが 味噌汁	挽肉・じゃが芋・人参 玉ねぎ・糸コンニャク 豆腐・椎茸・しめじ	ゼリー	24	木	筑前煮 清汁	鶏肉・大根・人参・里芋 蓮根・こんにゃく・厚揚げ ワカメ・豆腐	ゼリー
9	水	肉だんごの甘酢あえ ワカメスープ	挽肉・玉ねぎ・椎茸・キャベツ わかめ・ゴマ	アイス キャンディー	25	金	ハンバーグ もやし炒め シチュー	挽肉・玉ねぎ・卵 もやし ベーコン・じゃが芋・人参・玉葱・しめじ	ソーメン
10	木	かき揚げ 味噌汁	玉ねぎ・南瓜・人参・じゃが芋 なめこ・豆腐	ドーナツ 牛乳	28	月	麻婆なす 春雨スープ	挽肉・茄子・人参・玉葱 春雨・卵	カステラ 牛乳
11	金	蒸しシュウマイ 切り干し大根 中華風コーンスープ	挽肉 切り干し大根・人参・揚げ卵・コーン・えのき	お菓子 野菜 ジュース	29	火	肉じゃが 味噌汁	挽肉・じゃが芋・人参 玉ねぎ・糸コンニャク 豆腐・なめこ	ゼリー
14	月	二色丼 三平汁	鶏ミンチ・卵 豆腐・さけ・玉ねぎ・人参・蒟蒻	サンド ウィッチ 牛乳	30	水	白身魚フライ ひじき煮 ベーコンスープ	白身魚 ひじき・椎茸・竹輪・揚げ ベーコン・キャベツ・玉葱	お菓子 牛乳
食材の仕入れ状況により献立が変更になることがあります。									