## 会 和 5 年 10 日 献 立 表 (後期・完了期)

	令 和 5 年 10 月 献 立 表 (後期·完了					<b>期</b> )     二川保育園 (川船作成)		
日	曜	献立名			赤色	黄 色	緑 色	
	唯	午前のおやつ	昼食	午後のおやつ	血や肉を作る食品	力や体温となる食品	体の調子を整える食品	
2		さつま芋煮	野菜うどん	♪わかめおにぎり	鶏肉	うどん	葱 人参 胡瓜	
16	月		鶏肉のねぎ焼き	麦茶	ひじき	ごはん	玉ねぎ えのき	
30			ひじきの和え物	オレンジ	わかめ	さつま芋	浅葱 オレンジ	
3		人参スティック	ごはん カレイの煮物	♪きな粉パン	カレイ	ごはん	ほうれん草 胡瓜	
•	火		ほうれん草の和え物	麦茶		食パン	人参 玉ねぎ	
17			里芋のけんちん汁	梨		里芋	梨	
4		ステックパン	ごはん 肉じゃが	♪ミルクマカロニ	豚肉	ごはん	人参 玉ねぎ	
•	水		人参のおかか和え	麦茶		マカロニ	胡瓜 茄子 えのき	
18			茄子の味噌汁	りんご		じゃが芋	りんご	
5		バナナ	ごはん 鮭のあけぼの煮	♪フルーツゼリー	鮭	ごはん	人参 チンゲン菜 葱	
•	木		青菜の白和え	麦茶	豆腐	南瓜	玉ねぎ りんご オレンジ	
19			葱の味噌汁	おせんべい			バナナ	
6		じゃが芋煮	ごはん 秋野菜の煮物	♪ツナパン	鶏肉	ごはん	玉ねぎ 人参 しめじ	
•	金		胡瓜の和え物	麦茶	ツナ	さつま芋	胡瓜 茄子 バナナ	
20			オニオンスープ	バナナ		南瓜 じゃが芋		
7		おかし	ミートスパゲティ	♪蒸しパン	豚肉	パスタ	玉ねぎ 人参 舞茸	
14	土		南瓜のサラダ	麦茶		南瓜	胡瓜 オレンジ	
21			きのこスープ	オレンジ				
23	月	胡瓜ステック	煮込みうどん 鶏肉の煮物	♪炊き込みおにぎり	鶏肉	ごはん	人参 きゃべつ 玉ねぎ	
23			きゃべつの和え物	麦茶 りんご	豚肉	南瓜	胡瓜 舞茸 りんご	
10		さつま芋煮	ごはん カレイのあんかけ	♪フル一ツ和え	カレイ	ごはん	玉ねぎ 人参 えのき	
•	火		人参の和え物	麦茶	ツナ	じゃが芋	浅葱 長ねぎ りんご	
24			かぶの味噌汁	おせんべい		さつま芋	オレンジ かぶ バナナ	
11		バナナ	ごはん 豚肉のとろとろ煮	♪スティックパン	豚肉	ごはん	玉ねぎ 人参 えのき	
$ \cdot $	水		ほうれん草のおかか和え	麦茶	わかめ		ほうれん草 胡瓜	
25	小		わかめスープ	梨			バナナ 梨	
12		胡瓜スティック	ごはん	♪人参ケーキ	鱈	ごはん	人参 胡瓜 玉ねぎ	
١. ا	木		さかなのケチャップ煮	麦茶		さつま芋	舞茸 葱 りんご	
			コロコロサラダ	りんご				
26			人参の味噌汁					
		じゃが芋煮	ごはん 鶏肉の煮物	♪さつま芋のレモン煮	鶏肉	ごはん	しめじ 舞茸 胡瓜	
13	金		きゃべつの和え物	麦茶	わかめ	さつま芋	かぶ 人参 梨	
			南瓜のスープ	梨		南瓜	きゃべつ	
		おかし	ごはん 煮物	バナナ	鶏肉	ごはん	玉ねぎ 人参 バナナ	
21	±		スープ	麦茶				
L			バナナ 🐧 🚄 🔛 _	おせんべい		11じきのねこと		
27	金			★誕生会 お楽	しみ給食★	- 23 13 13 13 1		
31	火	(元) かんしゅうんと			√給食Ѿ	4		

※お子さんの月齢にあわせて給食を提供させていただきます。

<u>※ピンク色の食材は旬の食材です。おうちのごはんにも取り入れて下さいね。</u>

※都合により献立、食材が変更になる場合があります。

## ♪『11ぴきのねことへんなねこ』♪

11匹の猫たちは川へ魚釣りにお出掛けです。たくさん釣って今夜はみんなでお魚料理と張り切ります。

そこへ見たことのない水玉模様の猫が通りかかります。11匹の猫たちは、へんな水玉模様だなぁと注目するのでした。 魚釣りが一段落すると、次は釣った魚で晩御飯を作り始めます。鍋からいい匂いがしてくると11匹の猫たちは食欲を そそられるのでした。その様子を遠目に見ていたのは水玉模様の変な猫。しかし、へんな猫はどこかへ去ってしまうのでした。 水玉模様のへんな猫の正体は?意外な正体にワクワク、ドキドキすることでしょう!

## 『食べる、飲み込む機能の発達』

生後12ヶ月頃になると、手づかみ食べをし、介助で水分をコップから飲めるようになってきます。また、食べ物を自分の手で持ち、 食べようとします。この時に大切なのは『一口量をかじり取る事』です。 先ず、一口量を覚える為に、子どもが食材を手に取り、口 に入れるとき、一口の量が分かるように手を添え、一口のところで食材を止めて一口の量を教えることが大切です。何度か一緒 に繰り返し、慣れてきたら介助を外して見守り、積極的に手づかみ食べをさせます。この時に、一口の量で食べることが出来たら 大いに褒めて下さいね。上下の奥歯が生えておらず、かみ合っていない場合は丸飲みしてしまうため、かたいものは避けましょう。 加熱調理した野菜の薄切り、スティック状にした物、おにぎりなどが良いです。また、口の機能を安定させるには、足底を床(足 台)に接地し、体幹を安定させて食べるようにしましょう。