

	月 14・28	火 1・15 <small>お正月</small> 29	水 2・16 <small>お正月</small> 30	木 3・17 <small>お正月</small> 31	金 4・18	土 5・19
完3期 ~~~~~	<ul style="list-style-type: none"> ・いもん ・マカロニグラタン (鶏肉、マカロニ、玉ねぎ、マッシュルーム、菜の花、バター、小麦粉、牛乳、スキムミルク、チーズ、塩) ・春野菜スープ (かぶ、かぶの葉、キャベツ、玉ねぎ、人参、コン、コン、塩) 	<ul style="list-style-type: none"> ・おにぎり ・魚生のおにぎり焼き (鮭、青のり、酒、しょうゆ、油) ・糸内豆和え (ひきわり糸内豆、ほうれん草、白菜、人参、モヤシ、シーチキン、焼のり、しょうゆ) ・すまし汁 (春ごぼう、人参、玉ねぎ、しめじ、かつお、酒、塩、かつお、しょうゆ) 	<ul style="list-style-type: none"> ・おにぎり ・とんかつ (豚ロース肉、小麦粉、パン粉、塩、油) ・スパゲティサラダ (スパゲティ、キャロット、春キャベツ、人参、りんご、レーズン、酢、砂糖、塩) ・みそ汁 (豆腐、油あげ、わかめ、味噌) 	<ul style="list-style-type: none"> ・おにぎり ・鶏のデコ焼き (鶏肉、酒、みりん、砂糖、しょうゆ) ・菜の花のブロッコリーのおかか和え (菜の花のブロッコリー、コーン、人参、花かつお、しょうゆ) ・すまし汁 (大根、人参、れんこん、玉ねぎ、ほうれん草、酒、みりん、しょうゆ、塩) 	<ul style="list-style-type: none"> ・おにぎり ・さわらの竜田あげ (さわら、片栗粉、油、酒、しょうゆ) ・切り干し大根の煮物 (切り干し大根、人参、油あげ、ひじき、水蒸大豆、酒、みりん、しょうゆ、塩、砂糖) ・みそ汁 (じゃが芋、玉ねぎ、人参、ねぎ、味噌) 	<ul style="list-style-type: none"> ・鶏南蛮風うどん (うどん、鶏肉、長ねぎ、まいたけ、人参、昆布、しょうゆ、砂糖、濃口しょうゆ、酒、みりん) ・小松菜のしらすサラダ (小松菜、春キャベツ、しらす干し、黄ひし、酢、しょうゆ、油)
朝のおやつ	赤ちんビスケット	くだもの(バナナ、りんご)	赤ちんせんべい	くだもの(いちご、りんご)	干し芋 など	赤ちんせんべい
3時のおやつ	肉うどん、お茶 (うどん、牛肉、お味噌汁、ねぎ、昆布、酒、みりん、砂糖、しょうゆ、かつお、しょうゆ)	フレンチトースト、牛乳 (食パン、りんご、砂糖、卵、ミルク)	たこせん、お茶 (たこせん)	クレープ、牛乳 (小麦粉、砂糖、油、豆乳、卵、コンフレク)	いももちもち、牛乳 (米粉、白玉粉、油、ちりめんこ、水、砂糖、しょうゆ、焼のり)	おせんべい (果物、など) お茶
	月 7・21	火 8・22	水 9・23	木 10・24 <small>お正月</small>	金 11・25 <small>お正月</small>	土 12・26 <small>卒園式</small>
完3期 ~~~~~	<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・マーボー豆腐 (豚ミンチ、豆腐、ねぎ、片栗粉、塩、鶏がらスープ、味噌、しょうゆ、ゴマ油) ・大根と水菜の中華サラダ (大根、水菜、人参、たまご、わかめ、園の夏みかん、酢、砂糖、塩、しょうゆ、ごま油) 	<ul style="list-style-type: none"> ・おにぎり ・鶏の南蛮漬け (鶏肉、玉ねぎ、人参、ピマン、酢、しょうゆ、砂糖、酒、油、片栗粉) ・白菜とほうれん草の塩昆布和え (白菜、ほうれん草、人参、塩昆布) ・みそ汁 (かぼちゃ、玉ねぎ、小松菜、味噌) 	<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・ビーフカレー (牛肉、じゃが芋、人参、玉ねぎ、コーン、バター、小麦粉、カレー粉、スキムミルク、ヨーグルト、チーズ、トマト、塩、黒砂糖) ・ブロッコリーとパプリカのマリネ (ブロッコリー、赤パプリカ、黄パプリカ、春キャベツ、マッシュルーム、西洋塩、砂糖、オリーブ油) 	<ul style="list-style-type: none"> ・いもん ・ミートボール (合挽きミンチ、おから、玉ねぎ、ひじき、豆乳、片栗粉、塩、ケチャップ、砂糖) ・スタック野菜 (さつまいも、れんこん、人参、かぶ、お味噌) ・豆乳コーンスープ (玉ねぎ、コーン、豆乳、片栗粉、コンソメ、塩、油) 	<ul style="list-style-type: none"> ・おにぎり ・鮭のコンフレク焼き (鮭、コンフレク、パン粉、小麦粉、塩) ・ちんげん菜のおかか和え (ちんげん菜、春キャベツ、人参、花かつお、しょうゆ) ・豚汁 (豚肉、大根、人参、ごぼう、油あげ、ねぎ、味噌) 	<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・八宝菜 (豚肉、白菜、もやし、人参、ゆめしん、玉ねぎ、片栗粉、鶏がらスープ、塩、酒、しょうゆ、ごま油) ・海老くずらか (海老、きゅうり、人参、コーン、酢、砂糖、塩)
朝のおやつ	赤ちんせんべい	くだもの(りんご、バナナ)	野菜キウイフルーツ	赤ちんビスケット	くだもの(いちご、りんご)	赤ちんせんべい
3時のおやつ	カスタード、牛乳 (ワッパークリーム、シアン、など)	ミートソースのスパゲティ、牛乳 (スパゲティ、豚ミンチ、玉ねぎ、塩、砂糖、ケチャップ、トマトソース、コーン)	おにぎり、牛乳 (白玉粉、強力粉、塩、オリーブ油、しょうゆ、砂糖、片栗粉、きな粉)	たきごみおにぎり、お茶 (おにぎり、お茶、米、昆布、酒、シーチキン、かつお、人参、塩昆布)	ゴキウパウンドケーキ、牛乳 (小麦粉、ベーキングパウダー、ゴキウ、砂糖、塩、油、豆乳、いちご、お砂糖)	ビスケット (果物、など) お茶

✿ 手づかみで自分から食べよとすることを大切にしています。

✿ “かきかき” “もぐもぐ” としっかり噛んで食べることを食事を楽しいながら伝えていきたいと思っています。