



# こんだて

旭ヶ丘こども園

令和7年  
【離乳食】

月	火	水	木	金	土
◎毎日果物がつきます。 ◎離乳食は個人の月齢、発達状況、体調に応じて調理しています。 ◎午後のおやつは、日替わりで野菜入りおかゆになります。				予定献立 10時のおやつ (未満児) 3時のおやつ	1 おかゆ 鶏むね肉のと人参の煮物 きゅうりのだし煮 みそ汁 りんごジュース 麦茶、おかゆ
3 おかゆ ホッケの煮付け じゃが芋の塩麴煮 スープ 野菜ジュース 麦茶、おかゆ	4 おかゆ 玉葱のそぼろあん ブロッコリーのやわ煮 うどんのくたくた煮 りんごジュース 麦茶、おかゆ	5 おかゆ 鮭の塩麴煮 小松菜の煮浸し みそ汁 甘酒 麦茶、パン粥	6 おかゆ 鶏ささみのトマト煮込み キャベツと人参のやわ煮 スープ 野菜ジュース 麦茶、おかゆ	7 おかゆ 鶏むね肉の塩麴煮 じゃが芋と玉葱のうま煮 スープ 甘酒 麦茶、おかゆ	8 おかゆ 肉豆腐 ほうれん草の煮浸し みそ汁 りんごジュース 麦茶、おかゆ
10 おかゆ 鶏ささみと玉葱のうま煮 野菜のころころ煮 スープ 野菜ジュース 麦茶、おかゆ	11 おかゆ 鶏むね肉とブロッコリーの煮物 人参ときゅうりのさっぱり煮 そうめんのくたくた煮 りんごジュース 麦茶、おかゆ	12 おかゆ カレイの煮付け キャベツのくたくた煮 スープ 甘酒 麦茶、おかゆ	13 おかゆ 豆腐のそぼろみそ煮 かぼちゃの甘煮 スープ 野菜ジュース 麦茶、おかゆ	14 おかゆ 鶏むね肉の磯煮 冬野菜の煮物 スープ 甘酒 麦茶、おかゆ	15 おかゆ ホッケの煮付け ブロッコリーのやわ煮 みそ汁 りんごジュース 麦茶、おかゆ
17 おかゆ 大根のひき肉あんかけ 白菜のうま煮 みそ汁 野菜ジュース 麦茶、おかゆ	18 おかゆ 鶏ささみと人参の煮物 さつま芋の甘煮 うどんのくたくた煮 りんごジュース 麦茶、パン粥	19 おかゆ 鮭のだし煮 ほうれん草の煮浸し みそ汁 甘酒 麦茶、おかゆ	20【春分の日】	21 おかゆ 肉豆腐 玉葱と人参の煮物 みそ汁 野菜ジュース 麦茶、おかゆ	22 おかゆ 鶏むね肉と玉葱の煮物 キャベツと人参のやわ煮 みそ汁 りんごジュース 麦茶、おかゆ
24 おかゆ 鶏じゃが 野菜のころころ煮 スープ 野菜ジュース 麦茶、おかゆ	25 おかゆ キャベツのそぼろみそ煮 じゃが芋の塩麴煮 そうめんのくたくた煮 りんごジュース 麦茶、おかゆ	26 おかゆ カレイのみそ煮 小松菜の煮浸し スープ 甘酒 麦茶、おかゆ	27 おかゆ 鶏むね肉のトマト煮込み きゅうりとほうれん草のさっぱり煮 スープ 野菜ジュース 麦茶、おかゆ	28 おかゆ 鶏ささみとブロッコリーの煮物 キャベツのとろとろ煮 スープ 甘酒 麦茶、パン粥	29【入園進級式】
31 おかゆ 大根のひき肉あんかけ 白菜のうま煮 みそ汁 野菜ジュース 麦茶、おかゆ	<div data-bbox="319 1780 869 2184" data-label="Complex-Block"> <p><b>苦手な食べものがあるとき</b></p> <p>子どもは苦手な食べものがあるのが当たり前です。食べないからと避けるのではなく、食べやすいように切り方や味を工夫し、一口でもチャレンジする経験を積み重ねましょう。大人がおいしそうに食べている姿を見せるのも効果的です。</p> </div> <div data-bbox="917 1780 1524 2184" data-label="Complex-Block"> <p><b>1年をふり返りましょう</b></p> <p>この1年間のお子さんの食生活をチェックしてみましょう。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 「いただきます・ごちそうさま」が言えた</li> <li><input type="checkbox"/> 朝ごはんを毎日食べた</li> <li><input type="checkbox"/> 決まった時間に食事をとれた</li> <li><input type="checkbox"/> 食事の前に手洗いをした</li> <li><input type="checkbox"/> よく噛んで食べた</li> </ul> </div>				