

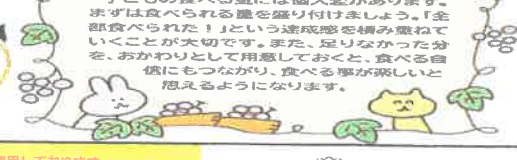
月	日	初期食				完了期食				月	日	初期食				完了期食																																																																																																																			
		5・6月分	7・8月分	9・10月分	11・12月分	5・6月分	7・8月分	9・10月分	11・12月分			5・6月分	7・8月分	9・10月分	11・12月分	5・6月分	7・8月分	9・10月分	11・12月分																																																																																																																
9	2	朝食	おがゆ じゃが芋の煮つぶし 大根のすりながし スープ ミルク	＊じゃが芋・玉ねぎ 大根・人参・片栗粉 ほうれん草	おがゆ ポテトのトマト煮 大根のうすくず菜 スープ ミルク	＊じゃが芋・玉ねぎ トマト・大根・人参 いんげん・片栗粉 ほうれん草・味噌	特産 ポテトのトマト煮 大根のうすくず菜 味噌汁	＊じゃが芋・玉ねぎ トマト・大根・人参 いんげん・片栗粉 ほうれん草・味噌	ごはん コンコロケ 切干大根の煮物 味噌汁	＊じゃが芋・玉ねぎ 玉ねぎ・味噌・片栗粉 きゅうり・トマト・ほうろ 切干大根・人参・いんげん ほうれん草・味噌	水	18	朝食	おがゆ じゃが芋の煮つぶし 大根のすりながし スープ ミルク	＊じゃが芋・玉ねぎ 大根・人参・片栗粉 ほうれん草	おがゆ ポテトのトマト煮 大根のうすくず菜 スープ ミルク	＊じゃが芋・玉ねぎ トマト・大根・人参 いんげん・片栗粉 ほうれん草・味噌	特産 ポテトのトマト煮 大根のうすくず菜 味噌汁	＊じゃが芋・玉ねぎ トマト・大根・人参 いんげん・片栗粉 ほうれん草・味噌	ごはん コンコロケ 切干大根の煮物 味噌汁	＊じゃが芋・玉ねぎ 玉ねぎ・味噌・片栗粉 きゅうり・トマト・ほうろ 切干大根・人参・いんげん ほうれん草・味噌	木	19	朝食	おがゆ じゃが芋の煮つぶし 大根のすりながし スープ ミルク	＊じゃが芋・玉ねぎ 大根・人参・片栗粉 ほうれん草	おがゆ ポテトのトマト煮 大根のうすくず菜 スープ ミルク	＊じゃが芋・玉ねぎ トマト・大根・人参 いんげん・片栗粉 ほうれん草・味噌	特産 ポテトのトマト煮 大根のうすくず菜 味噌汁	＊じゃが芋・玉ねぎ トマト・大根・人参 いんげん・片栗粉 ほうれん草・味噌	ごはん コンコロケ 切干大根の煮物 味噌汁	＊じゃが芋・玉ねぎ 玉ねぎ・味噌・片栗粉 きゅうり・トマト・ほうろ 切干大根・人参・いんげん ほうれん草・味噌	金	20	朝食	おがゆ じゃが芋の煮つぶし 大根のすりながし スープ ミルク	＊じゃが芋・玉ねぎ 大根・人参・片栗粉 ほうれん草	おがゆ ポテトのトマト煮 大根のうすくず菜 スープ ミルク	＊じゃが芋・玉ねぎ トマト・大根・人参 いんげん・片栗粉 ほうれん草・味噌	特産 ポテトのトマト煮 大根のうすくず菜 味噌汁	＊じゃが芋・玉ねぎ トマト・大根・人参 いんげん・片栗粉 ほうれん草・味噌	ごはん コンコロケ 切干大根の煮物 味噌汁	＊じゃが芋・玉ねぎ 玉ねぎ・味噌・片栗粉 きゅうり・トマト・ほうろ 切干大根・人参・いんげん ほうれん草・味噌	土	21	朝食	おがゆ じゃが芋の煮つぶし 大根のすりながし スープ ミルク	＊じゃが芋・玉ねぎ 大根・人参・片栗粉 ほうれん草	おがゆ ポテトのトマト煮 大根のうすくず菜 スープ ミルク	＊じゃが芋・玉ねぎ トマト・大根・人参 いんげん・片栗粉 ほうれん草・味噌	特産 ポテトのトマト煮 大根のうすくず菜 味噌汁	＊じゃが芋・玉ねぎ トマト・大根・人参 いんげん・片栗粉 ほうれん草・味噌	ごはん コンコロケ 切干大根の煮物 味噌汁	＊じゃが芋・玉ねぎ 玉ねぎ・味噌・片栗粉 きゅうり・トマト・ほうろ 切干大根・人参・いんげん ほうれん草・味噌	月	23	朝食	おがゆ じゃが芋の煮つぶし 大根のすりながし スープ ミルク	＊じゃが芋・玉ねぎ 大根・人参・片栗粉 ほうれん草	おがゆ ポテトのトマト煮 大根のうすくず菜 スープ ミルク	＊じゃが芋・玉ねぎ トマト・大根・人参 いんげん・片栗粉 ほうれん草・味噌	特産 ポテトのトマト煮 大根のうすくず菜 味噌汁	＊じゃが芋・玉ねぎ トマト・大根・人参 いんげん・片栗粉 ほうれん草・味噌	ごはん コンコロケ 切干大根の煮物 味噌汁	＊じゃが芋・玉ねぎ 玉ねぎ・味噌・片栗粉 きゅうり・トマト・ほうろ 切干大根・人参・いんげん ほうれん草・味噌	火	24	朝食	おがゆ じゃが芋の煮つぶし 大根のすりながし スープ ミルク	＊じゃが芋・玉ねぎ 大根・人参・片栗粉 ほうれん草	おがゆ ポテトのトマト煮 大根のうすくず菜 スープ ミルク	＊じゃが芋・玉ねぎ トマト・大根・人参 いんげん・片栗粉 ほうれん草・味噌	特産 ポテトのトマト煮 大根のうすくず菜 味噌汁	＊じゃが芋・玉ねぎ トマト・大根・人参 いんげん・片栗粉 ほうれん草・味噌	ごはん コンコロケ 切干大根の煮物 味噌汁	＊じゃが芋・玉ねぎ 玉ねぎ・味噌・片栗粉 きゅうり・トマト・ほうろ 切干大根・人参・いんげん ほうれん草・味噌	水	25	朝食	おがゆ じゃが芋の煮つぶし 大根のすりながし スープ ミルク	＊じゃが芋・玉ねぎ 大根・人参・片栗粉 ほうれん草	おがゆ ポテトのトマト煮 大根のうすくず菜 スープ ミルク	＊じゃが芋・玉ねぎ トマト・大根・人参 いんげん・片栗粉 ほうれん草・味噌	特産 ポテトのトマト煮 大根のうすくず菜 味噌汁	＊じゃが芋・玉ねぎ トマト・大根・人参 いんげん・片栗粉 ほうれん草・味噌	ごはん コンコロケ 切干大根の煮物 味噌汁	＊じゃが芋・玉ねぎ 玉ねぎ・味噌・片栗粉 きゅうり・トマト・ほうろ 切干大根・人参・いんげん ほうれん草・味噌	木	26	朝食	おがゆ じゃが芋の煮つぶし 大根のすりながし スープ ミルク	＊じゃが芋・玉ねぎ 大根・人参・片栗粉 ほうれん草	おがゆ ポテトのトマト煮 大根のうすくず菜 スープ ミルク	＊じゃが芋・玉ねぎ トマト・大根・人参 いんげん・片栗粉 ほうれん草・味噌	特産 ポテトのトマト煮 大根のうすくず菜 味噌汁	＊じゃが芋・玉ねぎ トマト・大根・人参 いんげん・片栗粉 ほうれん草・味噌	ごはん コンコロケ 切干大根の煮物 味噌汁	＊じゃが芋・玉ねぎ 玉ねぎ・味噌・片栗粉 きゅうり・トマト・ほうろ 切干大根・人参・いんげん ほうれん草・味噌	金	27	朝食	おがゆ じゃが芋の煮つぶし 大根のすりながし スープ ミルク	＊じゃが芋・玉ねぎ 大根・人参・片栗粉 ほうれん草	おがゆ ポテトのトマト煮 大根のうすくず菜 スープ ミルク	＊じゃが芋・玉ねぎ トマト・大根・人参 いんげん・片栗粉 ほうれん草・味噌	特産 ポテトのトマト煮 大根のうすくず菜 味噌汁	＊じゃが芋・玉ねぎ トマト・大根・人参 いんげん・片栗粉 ほうれん草・味噌	ごはん コンコロケ 切干大根の煮物 味噌汁	＊じゃが芋・玉ねぎ 玉ねぎ・味噌・片栗粉 きゅうり・トマト・ほうろ 切干大根・人参・いんげん ほうれん草・味噌	土	28	朝食	おがゆ じゃが芋の煮つぶし 大根のすりながし スープ ミルク	＊じゃが芋・玉ねぎ 大根・人参・片栗粉 ほうれん草	おがゆ ポテトのトマト煮 大根のうすくず菜 スープ ミルク	＊じゃが芋・玉ねぎ トマト・大根・人参 いんげん・片栗粉 ほうれん草・味噌	特産 ポテトのトマト煮 大根のうすくず菜 味噌汁	＊じゃが芋・玉ねぎ トマト・大根・人参 いんげん・片栗粉 ほうれん草・味噌	ごはん コンコロケ 切干大根の煮物 味噌汁	＊じゃが芋・玉ねぎ 玉ねぎ・味噌・片栗粉 きゅうり・トマト・ほうろ 切干大根・人参・いんげん ほうれん草・味噌	月	30	朝食	おがゆ じゃが芋の煮つぶし 大根のすりながし スープ ミルク	＊じゃが芋・玉ねぎ 大根・人参・片栗粉 ほうれん草	おがゆ ポテトのトマト煮 大根のうすくず菜 スープ ミルク	＊じゃが芋・玉ねぎ トマト・大根・人参 いんげん・片栗粉 ほうれん草・味噌	特産 ポテトのトマト煮 大根のうすくず菜 味噌汁	＊じゃが芋・玉ねぎ トマト・大根・人参 いんげん・片栗粉 ほうれん草・味噌	ごはん コンコロケ 切干大根の煮物 味噌汁	＊じゃが芋・玉ねぎ 玉ねぎ・味噌・片栗粉 きゅうり・トマト・ほうろ 切干大根・人参・いんげん ほうれん草・味噌



題の上では秋となりました。しかし、まだまだ暑い日は強く残暑が厳しい日が続くそう
です。引き続き年中にも気を付けていきましょう。この秋の季節も、自分の秋と呼ばれる
ようにたくさんのお野菜などを積極的に取ります。いろいろな食材を毎日の食事に取り入れる
ように励みましょう。元気に秋を楽しみましょう。

食事のリズムは守っていますか？
食べたくない・食欲がないからといって、だら
だらと食事時間を伸ばしたり、不規則な時間に食
事をとったりしていませんか？食量などにむづ
がるので、一度見直してみるといいですね。

**量より「食べられる」達成感を
持たせるように**
子どもの食べる量には個人差があります。
まずは食べられる量を盛り付けましょう。「全
部食べたよ」という達成感を積み重ねて
いくことが大切です。また、足りなかった分
を、おかわりとして用意しておく。食べる自
信にもつながり、食べる量が少しずつ
増えていくようになります。



●マヨネーズは使わないものを使用しております。
●ホットケーキミックス・カレーパウダー・シチューパウダーは卵・乳製品不使用のものを使用しております。
●味噌汁は発酵した味噌、スープ・すまし汁は発酵した味噌を使用しております。
●肉のこぼし、離乳食の加熱は加熱したものを提供しております。
※例、実際の献立により献立にアレルギーが生じる場合があります。ご了承ください。

2024年9月		予定献立表・幼児食 【鶏卵アレルギー対応】					ハッピーチャイルド保育園						
曜日	月	火	水	木	金	土	曜日	月	火	水	木	金	土
日	2	3	4	5	6	7	日	23	24	25	26	27	28
おやつ	お菓子	お菓子	お菓子	お菓子	お菓子	お菓子	おやつ		お菓子	お菓子	お菓子	お菓子	
昼食	ごはん コーンコロッケ 切干の煮物 味噌汁	鶏の照焼き丼 南瓜の煮物 フルーツ 味噌汁	ごはん 白身魚の煮付け にんじんしりしり 味噌汁	ごはん 豚とさつま芋の甘辛炒め 白菜の煮浸し 味噌汁	ごはん 大根と鶏肉の照り煮 ポテトサラダ 味噌汁	ごはん 鶏肉じゃが キャベツ胡麻ネーズ 味噌汁	昼食	ごはん 豆腐の肉味噌グラタン キャベツの胡麻和え すまし汁	ごはん 豚肉の生姜焼 花野菜のサラダ スープ	ごはん 白身魚の胡麻味噌焼 大根と高野豆腐煮 すまし汁	ごはん 鶏肉のクリーム煮 コールスローサラダ 味噌汁		
主要食材	米・じゃが芋・コーン・玉ねぎ・小麦粉 パン粉・きゃべつ・トマト・パセリ 切干大根・人参・いんげん・味噌	米・鶏肉・玉ねぎ・人参・いんげん 小麦粉・南瓜・フルーツ・味噌	米・メルルーサ・大根・玉ねぎ・人参 いんげん・もやし・ツナ缶・味噌	米・豚ひき肉・さつま芋・玉ねぎ アスパラ・白米・もやし・人参・味噌	米・大根・人参・しめじ・鶏肉肉・玉ねぎ ごぼう・片栗粉・いんげん・じゃが芋 胡瓜・パセリ・味噌	米・鶏肉・玉ねぎ・人参・じゃが芋 グリーン・きゃべつ・胡瓜・ごま パセリ・味噌	主要食材	米・豆腐・鶏肉・玉ねぎ・人参・味噌 キャベツ・パセリ・胡瓜 ごま	米・豚肉・玉ねぎ・ピーマン しょうが汁・片栗粉・じゃが芋・アスパ 人参・胡瓜・煎	米・鶏肉・味噌・ごま・さつま芋・大根 高野豆腐・人参・いんげん	米・鶏肉・玉ねぎ・じゃが芋・豆乳 クリーム・コーン・パセリ粉・人参 きゃべつ・胡瓜・煎・味噌		
おやつ	鮭おにぎり 牛乳	ホットケーキ 牛乳	ケチャップごはん 牛乳	バナナスクエア 牛乳	わかめおにぎり 牛乳	アップルゼリー 牛乳	おやつ	スイートかぼちゃ 牛乳	和風ピラフ 牛乳	マカロニミートソース 牛乳	ツナおにぎり 牛乳		
主要食材	米・さけびれーク	ホットケーキミックス・豆乳 マーガリン	米・鶏肉肉・玉ねぎ・人参 ケチャップ・パセリ	ホットケーキミックス・豆乳・バナナ レモン汁	米・茗茶	アガー・りんごジュース	主要食材	南瓜・マーガリン・豆乳	米・しらし・長ねぎ・小ねぎ・人参	マカロニ・鶏肉肉・人参・玉ねぎ パセリ・グリーン・パセリ粉	米・ツナ缶・人参		
エネルギー	I補料 - 529.0 kcal 蛋白質 16.0 g	I補料 - 513.0 kcal 蛋白質 21.5 g	I補料 - 506.0 kcal 蛋白質 24.1 g	I補料 - 493.0 kcal 蛋白質 15.4 g	I補料 - 509.0 kcal 蛋白質 18.7 g	I補料 - 493.0 kcal 蛋白質 17.3 g	エネルギー	I補料 - 476.0 kcal 蛋白質 23.9 g	I補料 - 498.0 kcal 蛋白質 17.7 g	I補料 - 489.0 kcal 蛋白質 26.8 g	I補料 - 494.0 kcal 蛋白質 20.7 g		
エネルギー	I補料 - 559.0 kcal 蛋白質 18.9 g	I補料 - 520.0 kcal 蛋白質 23.5 g	I補料 - 515.0 kcal 蛋白質 26.3 g	I補料 - 519.0 kcal 蛋白質 16.2 g	I補料 - 513.0 kcal 蛋白質 20.6 g	I補料 - 512.0 kcal 蛋白質 18.6 g	エネルギー	I補料 - 501.0 kcal 蛋白質 25.5 g	I補料 - 524.0 kcal 蛋白質 21.5 g	I補料 - 500.0 kcal 蛋白質 28.3 g	I補料 - 509.0 kcal 蛋白質 22.6 g		
日	9	10	11	12	13	14	日	30	<p>暦の上では秋となりました。しかし、まだまだ日差しは強く残暑が厳しい日々が続くそうです。引き続き熱中症にも気を付けていきましょう！これからの季節は、食欲の秋と呼ばれるようにたくさんの野菜などが収穫の時期を迎えます。いろいろな食材を毎日の食事に取り入れるように意識し、元気に秋を迎えましょう。</p> 				
おやつ	お菓子	お菓子	お菓子	お菓子	お菓子	お菓子	おやつ	お菓子					
昼食	ごはん 豆腐の肉味噌かけ さつま芋とひじき煮 すまし汁	鶏肉の和風ピラフ 南瓜のきんぴら風 胡瓜のツナ和え 味噌汁	野菜味噌うどん 大根と高野豆腐煮 マヨ醤油和え フルーツ	ごはん 豚と豚挽肉のトト煮 ツナマカロニサラダ スープ	ごはん 白身魚のカラフル焼 白菜さわやか漬け 味噌汁	ごはん 肉豆腐 きゃべつ味噌マヨ和え すまし汁	昼食	きのごカレー ひじきサラダ フルーツ スープ	<p>食事のリズムは整っていますか？ 食べたくない・食欲がないからといって、だらだらと食事時間を延ばしたり、不規則な時間に食事をとったりしていませんか？偏食などにもつながるので、一度見直してみるといいですね。</p> 				
主要食材	米・豆腐・鶏肉肉・玉ねぎ・人参 ピーマン・味噌・片栗粉・さつま芋 ひじき	米・鶏肉肉・玉ねぎ・人参・小ねぎ 南瓜・ツナ缶・胡瓜・大根・味噌	うどん・鶏肉肉・玉ねぎ・人参・白菜 味噌・大根・高野豆腐・いんげん きゃべつ・ほうれん草・パセリ・パセ	米・豚ひき肉・玉ねぎ・じゃが芋 トマト缶・キャベツ・パセリ・マカロニ マヨネーズ・アスパラ・白菜・胡瓜 煎・レモン汁・味噌	米・人参・メルルーサ・コーン・小ねぎ じゃが芋・しめじ・パセリ・胡瓜 パセリ・レモン汁・味噌	米・人参・鶏肉肉・玉ねぎ・ほうれん草 きゃべつ・人参・味噌・マヨネーズ 煎・レモン汁・味噌	主要食材	米・鶏肉肉・しめじ・人参・玉ねぎ 人参・じゃが芋・パセリ・きゃべつ トマトひじき・パセリ・煎・フルーツ					
おやつ	キャロットケーキ 牛乳	きんぴらフレンチトースト 牛乳	きんぴらおにぎり 牛乳	煮りんごヨーグルトかけ 牛乳	そぼろおにぎり 牛乳	グレーゼリー 牛乳	おやつ	菜めしおにぎり 牛乳	<p>●マヨネーズは卵不使用のものを使用しております。 ●ホットケーキミックス・カレールウとツチュールウは卵・乳製品不使用のものを使用しております。 ●味噌汁は卵布だしと味噌、スープ・すまし汁は卵布だしと醤油を使用しています。 ●りんごは、鮮乳完了期までは加熱したものを提供しています。 ※尚、天候等の都合により食材に調整が生じる場合がございます。ご了承ください。</p>				
主要食材	ホットケーキミックス・マーガリン 豆乳・人参	食パン・豆乳・マーガリン・きんぴら	米・ごぼう・人参	りんご・レモン汁・ヨーグルト	米・鶏肉肉・人参	アガー・グレーゼコース	主要食材	米・菜めし					
エネルギー	I補料 - 525.0 kcal 蛋白質 24.2 g	I補料 - 494.0 kcal 蛋白質 21.3 g	I補料 - 512.0 kcal 蛋白質 22.8 g	I補料 - 510.0 kcal 蛋白質 17.7 g	I補料 - 513.0 kcal 蛋白質 21.9 g	I補料 - 472.0 kcal 蛋白質 18.7 g	エネルギー	I補料 - 544.0 kcal 蛋白質 20.5 g					
エネルギー	I補料 - 551.0 kcal 蛋白質 26.6 g	I補料 - 519.0 kcal 蛋白質 25.1 g	I補料 - 543.0 kcal 蛋白質 26.6 g	I補料 - 527.0 kcal 蛋白質 18.4 g	I補料 - 544.0 kcal 蛋白質 23.2 g	I補料 - 502.0 kcal 蛋白質 20.3 g	エネルギー	I補料 - 574.0 kcal 蛋白質 24.0 g					
日	16	17	18	19	20	21	日	<p>量より「食べられる」達成感を 持たせるように</p> <p>子どもの食べる量には個人差があります。まずは食べられる量を盛り付けましょう。「全部食べられた！」という達成感を積み重ねていくことが大切です。また、足りなかった分をおかわりとして用意しておくこと、食べる自信にもつながり、食べる事が楽しいと思えるようになります。</p> 					
おやつ		お菓子	お菓子	お菓子	お菓子	お菓子	おやつ						
昼食	ごはん 白身魚の野菜甘酢あん 白菜のお浸し 味噌汁	ごはん 鶏肉の電田揚げ マゼドアンサラダ 味噌汁	ごはん 鶏肉の生揚げ肉野菜あん 南瓜のオムライス すまし汁	ごはん 豆腐ステーキ肉野菜あん 南瓜のオムライス すまし汁	秋野菜カレー グリーンサラダ フルーツ スープ	ごはん 白身魚のトマト焼 アスパラと甘辛炒め 味噌汁	昼食	<p>絵本を通じて 食育を</p> <p>読書の秋、子どもたちに絵本と食べ物との出会いを体験させてみては？絵本に出てくる食べ物のイメージは、ワクワクとした気持ちとともに食への関心を高めませす。「食」は、生きるための基本です。絵本の世界から、実際の食べ物を育て料理を味わうことで、子どもたちの心の中に深く「食」が刻まれていくことでしょう。絵本を通じて食べる楽しさや作るおもしろさ、好き嫌いの克服や食事のマナーなど、「食の世界」を広げていってあげたいものです。</p>					
主要食材	米・たらこ・小麦粉・玉ねぎ・人参 かつお・豚・片栗粉・ブロッコリー 白米・ほうれん草・味噌	米・鶏肉・生揚げ肉・片栗粉・アスパ じゃが芋・人参・胡瓜・煎・味噌	米・豆腐・生揚げ肉・鶏肉肉・玉ねぎ 人参・ほうれん草・片栗粉・南瓜 胡瓜・コーン・パセリ・ケチャップ	米・豆腐・生揚げ肉・鶏肉肉・玉ねぎ 人参・ほうれん草・片栗粉・胡瓜 胡瓜・コーン・パセリ・ケチャップ	米・鶏肉肉・玉ねぎ・人参・じゃが芋 茄子・しめじ・パセリ・きゃべつ・胡瓜 アスパラ・パセリ・パセリ	米・たらこ・小麦粉・アスパラ・パセリ粉 南瓜・アスパラ・玉ねぎ・しめじ・人参 味噌	主要食材						
おやつ	わかめおにぎり 牛乳	アップルズコーン 牛乳	アップルズコーン 牛乳	お麩ラスク 牛乳	アップルポンチ 牛乳		おやつ						
主要食材	米・茗茶	ホットケーキミックス・りんご 豆乳	ホットケーキミックス・りんご 豆乳	お麩・マーガリン	バナナ・りんごジュース		主要食材						
エネルギー	I補料 - 511.0 kcal 蛋白質 15.3 g	I補料 - 527.0 kcal 蛋白質 18.3 g	I補料 - 492.0 kcal 蛋白質 21.7 g	I補料 - 514.0 kcal 蛋白質 20.2 g	I補料 - 474.0 kcal 蛋白質 15.7 g		エネルギー						
エネルギー	I補料 - 523.0 kcal 蛋白質 16.8 g	I補料 - 539.0 kcal 蛋白質 19.6 g	I補料 - 513.0 kcal 蛋白質 25.9 g	I補料 - 558.0 kcal 蛋白質 24.2 g	I補料 - 504.0 kcal 蛋白質 17.3 g		エネルギー						

■午前おやつは、お菓子類を提供しています。

Main table with columns for dates (曜日, 日), meals (昼食, おやつ), ingredients (主要食材), and nutritional values (1人2歳, 3歳, 4歳, 5歳). It lists daily menus from 2nd to 30th of September.



暦の上では秋となりました。しかし、まだまだ日差しは強く残暑が厳しい日々が続くそうです。引き続き熱中症にも気を付けていきましょう！



食事のリズムは整っていますか? 食べたくない・食欲がないからといって、だらだらと食事時間を延ばしたり、不規則な時間に食事をとったりしていませんか？

量より「食べられる」達成感を 持たせるように 絵本を通じて 食育を. Includes illustrations of a child reading and a rabbit eating.

- マヨネーズは卵不使用のものを使用しております。
●ホットケーキミックス・カレールウとシチュールーフは卵・乳製品不使用のものを使用しております。
●味噌汁は発酵した味噌、スープ・すまし汁は発酵した味噌と醤油を使用しています。
●りんごは、産後完了期までは加熱したものを提供しています。
※油、天候等の都合により食材材料に変更が生じる場合がございます。ご了承ください。

■午前おやつは、お菓子類を提供しています。

Table with columns for days of the week (曜日) and dates (日). Rows include meal names (昼食), ingredients (主要食材), and nutritional information (エネルギー、たんぱく質). Dates range from 2 to 21.

Table with columns for days of the week (曜日) and dates (日). Rows include meal names (昼食), ingredients (主要食材), and nutritional information (エネルギー、たんぱく質). Dates range from 23 to 28.

園の上では秋となりました。しかし、まだまだ日差しは強く残暑が厳しい日々が続くそうです。引き続き熱中症にも気を付けていきましょう！... 食事のリズムは整っていますか？ 食べたくない・食欲がないからといって、だらだらと食事時間を延ばしたり、不規則な時間に食事をとったりしていませんか？...

量より「食べられる」達成感を 持たせるように 子どもの食べる量には個人差があります。まずは食べられる量を盛り付けましょう。「全部食べられた！」という達成感を積み重ねていくことが大切です。また、足りなかった分を、おかわりとして用意しておく、食べる自信にもつながり、食べる事が楽しいと思えるようになります。

■牛前おやつは、お菓子類を提供しています。

- マヨネーズは不使用のものを使用しております。
●ホットケーキミックス・カレールウとシチュールフは糖・乳製品不使用のものを使用しております。
●味付けは昆布だしと味噌、スープ・すまし汁は昆布だしと醤油を使用しています。
●りんごは、軽乳完了期までは加熱したものを提供しています。
※注、天候等の都合により食材材料に変更が生じる場合がございます。ご了承下さい。