

今月の目標：噛む力を育てよう！

つわぶき園

月	13	27	火	14	28	水	15	29	木	2	16	30	金	17	31	土	18
*粥 白米		*粥 白米	*粥 白米		*トマトシチュー		*ささみと野菜の煮物		*粥 白米		*ささみ トマト 南瓜 だし(かつお・昆布) しょう油		*鮭とじゃが芋のおやき		*豆乳味噌うどん 冷凍うどん 豚肉 人参 玉ねぎ だし(かつお・昆布) 豆乳 こうじ味噌		
*ツナと野菜の煮物 水煮ツナ缶 チンゲン菜 だし(かつお・昆布) しょう油		*白身魚と野菜の煮物 白身魚 小松菜 だし(かつお・昆布) しょう油															
*野菜スープ 人参 じゃが芋 玉ねぎ だし(かつお・昆布) しょう油 塩		*味噌汁 切干大根 人参 三つ葉 だし(かつお・昆布) こうじ味噌		*春雨サラダ 春雨 レタス わかめ だし(かつお・昆布) 塩 オリーブ油		*けんちん汁 豆腐 大根 人参 だし(かつお・昆布) しょう油 塩									*野菜の煮物 アスパラガス じゃが芋 だし(かつお・昆布) 塩		
*お芋サンド 食パン さつま芋 豆乳		*きな粉バナナ バナナ きな粉		*コーンフレーク豆乳掛け コーンフレーク 豆乳		*南瓜おやき 南瓜 片栗粉 オリーブ油 塩										*雪の宿	
月	20		火	7	21	水	8	22	木	9	23	金	10	24	土	11	25
*粥 白米		*粥 白米	*粥 白米		*粥 白米		*粥 白米		*粥 白米								*ツナうどん 冷凍うどん 水煮ツナ缶 人参 しいたけ だし(かつお・昆布) しょう油 塩
*しらすと野菜の煮物 しらす ほうれん草 だし(かつお・昆布) しょう油		*豚肉と野菜の煮物 豚肉 キャベツ だし(かつお・昆布) しょう油		*ポトフ ささみ 玉ねぎ じゃが芋 だし(かつお・昆布) しょう油 塩		*鮭と野菜の煮物 生鮭 アスパラガス だし(かつお・昆布) 塩		*大豆と南瓜の煮物 大豆 南瓜 だし(かつお・昆布) しょう油									
*味噌汁 豆腐 にんじん ねぎ だし(かつお・昆布) こうじ味噌		*南瓜スープ 南瓜 玉ねぎ きゅうり だし(かつお・昆布) しょう油 塩		*野菜サラダ 人参 キャベツ だし(かつお・昆布) 塩 オリーブ油		*豆乳味噌汁 レタス しめじ 人参 だし(かつお・昆布) こうじ味噌 豆乳		*すまし汁 人参 えのき 三つ葉 だし(かつお・昆布) しょう油 塩							*野菜サラダ きゅうり わかめ だし(かつお・昆布) 塩 オリーブ油		
*さつま芋おやき さつま芋 片栗粉 オリーブ油		*人参オレンジ煮 人参 オレンジ		*ツナパン 水煮ツナ缶 塩 食パン		*ほうれん草焼き ほうれん草 塩 小麦粉 オリーブ油 だし(かつお・昆布)										*ムーンライト	

“噛む力”を
育てよう!

『噛む力を育てるって大切なのは、いろいろな食感を経験することです。

食材・切り方・調理の仕方を工夫し、『噛む力』を育てるメニューを心がけましょう！



離乳食がはじまり
5月～

簡単メニュー



- ⑥ いろいろ野菜スープ つわぶき園で
おかげみの…
好きな野菜をだしで煮て塩少々で味付けて“あがり”!
つわぶき園ではかつおと昆布を使用しています。
- ・人参・キャベツ・大根・白菜…何でもOK
- ・前夜に家にある野菜を切っておけば簡単!
- ・大人には味付けをプラスして一緒に食べましょう!
みそ汁にもいいですね。