

食育たより もぐもぐ5月号



新年度が始まってから1か月が経ち、子どもたちは新しい環境に少しずつ慣れてきて、お友達や大人と一緒にご飯を食べる事を楽しみに感じているようです♪

「いただきます」と「ごちそうさま」



「いただきます」は、日本独自の文化で、多言語で表現するのは難しいといわれています。「いただきます」という言葉には、感謝の気持ちが込められています。

1つ目は、自然の恵みや、「いのち」の尊さへの感謝です。私たちが普段、食事として食べているものは、動植物の「いのち」を頂いています。お肉も、お魚も、もちろん野菜もです。そしてその「いのち」は、食べた私たちの「いのち」に繋がります。



2つ目は、食べ物が口へ運ばれるまでに携わった人への感謝です。決して調理をした人だけではありません。野菜を育てた人、魚を釣った人、それらを運んだ人、販売をする人...。多くの人々が携わり、1つの食事が完成されるのです。



この感謝は「ごちそうさま」にも含まれています。「ご馳走様」と書くこの言葉は、「馳走」＝「走り回る」という意味があります。食事を用意するために走り回った人々への感謝です。

園では、「いただきますーす!」「ごちそうさま!」と子どもたちの元気な声が響きます。子どもたちと一緒に感謝の気持ちを大切にしていきたいです☆

～レシピの掲示～

子どもたちより「おうちでも保育園のおかずやおやつが食べたい!」「レシピください!」という声が多く、とっても嬉しいです☆今後は、台所前に、定期的にレシピを掲示致しますので、ぜひお子さんと一緒に眺めてください!リクエストがありましたら、ぜひ台所職員へお声がけください♪



今月より、台所で使用している調味料をご紹介します③

第一回目は、醤油です。コクのある味です☆

【丸島 純正醤油 濃口】



							1(土)	
午前	～メニューに取り入れている旬の食材～						小魚・チーズ	
昼食	・グリーンピース ・さやえんどう	・そらめめ ・グリーンアスパラガス	・新たまねぎ ・たけのこ	・わらび ・あまなつ	・あじ ・さわら		ハヤシライス、かぶとグリーンアスパラガスのスープ、いちご、納豆、ぬか漬け、麦茶	
午後							しらすおにぎり	
2(日)		3(月)	4(火)	5(水)	6(木)	7(金)	8(土)	
午前							りんご	小魚・チーズ
昼食	建国記念日		みどりの日	こどもの日	ごはん(五分)、肉じゃが、豆乳味噌スープ、ふりかけ(ゆかり)、納豆(チーズ)、浅漬け、麦茶	ふかししいも	小魚・チーズ	
午後							味噌おにぎり	雑穀ごはん、さばの塩焼き、こどもと小松菜の磯部和え、雷汁、納豆、ぬか漬け、麦茶
延長							チーズ、小魚	大学かぼちゃ
午後							味噌おにぎり	ごまおはぎ
9(日)		10(月)	11(火)	12(水)	13(木)	14(金)	15(土)	
午前	ふかしかぼちゃ						ふかししいも	小魚・チーズ
昼食	ごはん(玄米)、豚肉のすき焼き風煮物、おくすかけ、ふりかけ(おおか)、納豆、浅漬け、麦茶	バナナ	雑穀ごはん、鶏ささみの香味揚げ、花野菜サラダ(しらすかけ)、みそ汁(かぶ・あげ)、納豆、ぬか漬け、麦茶	ごはん(七分)、鮭のみそチーズ焼き、すき昆布の煮物、納豆汁、納豆(梅)、ぬか漬け、麦茶	りんご	ふかししいも	小魚・チーズ	
午後	あおさチーズおにぎり、小女子		りんごとさつま芋の重ね煮	きつねおにぎり、小女子	みかん缶ゼリー	混ぜこみごはん(たけのこ)、豚汁、いちご、納豆(チーズ)、ぬか漬け、麦茶	カレーライス、白菜のスープ、甘藷みかん、納豆、ぬか漬け、麦茶	
延長	チーズ、小魚		鶏粥	野菜スープ	煮込みうどん	バナナ	おかかおにぎり	
16(日)		17(月)	18(火)	19(水)	20(木)	21(金)	22(土)	
午前	りんご						ふかししいも	小魚・チーズ
昼食	ごはん(玄米)、車麩の煮物、豆乳担々風スープ、ふりかけ(小松菜としらす)、納豆(チーズ)、浅漬け、麦茶	ふかししいも	雑穀ごはん、あじの南蛮漬け、ほうれん草のお浸し、みそ汁(じゃが芋・長ねぎ)、納豆(梅)、ぬか漬け、麦茶	ごはん(五分)、野菜の揚げ漬け、いわしのつみれ汁、ふりかけ(ひじき)、納豆、浅漬け、麦茶	ふかしかぼちゃ	バナナ	小魚・チーズ	
午後	フライドおさつ、小女子		鶏そぼろとさやえんどうのおにぎり	新じゃがいもおやき、小女子	鮭とソラマメおにぎり	ごはん(七分)、さわらの塩麹焼き、ひじきの煮物、みそ汁(新たまねぎ)、納豆(梅)、ぬか漬け、麦茶	鶏そぼろのあんかけ丼、中華スープ(しいたけ)、バナナ、納豆、ぬか漬け、麦茶	
延長	野菜スープ		チーズ、小魚	わかめうどん	五目粥	りんご	のりおにぎり(ごましお)	
23(日)		24(月)	25(火)	26(水)	27(木)	28(金)	29(土)	
午前	ふかししいも						ふかしかぼちゃ	小魚・チーズ
昼食	ごはん(玄米)、鶏肉と新ごぼうの煮物、三平汁、ふりかけ(魔法の粉)、納豆(チーズ)、浅漬け、麦茶	りんご	雑穀ごはん、あじの南蛮漬け、ほうれん草のお浸し、みそ汁(じゃが芋・長ねぎ)、納豆(梅)、ぬか漬け、麦茶	ビビンバ丼、春雨スープ、バナナ、納豆、ぬか漬け、麦茶	バナナ	ごはん(七分)、カレイの唐揚げ、レモンソース、三色ハリハリサラダ、みそ汁(わかめ)、納豆、ぬか漬け、麦茶	小魚・チーズ	
午後	大豆じゃこおにぎり		スイートポテト	チーズ焼きおにぎり、小女子	サーターアランダギー	五目おこわ	お豆腐中華丼、具沢山スープ、りんご、納豆、ぬか漬け、麦茶	
延長	チーズ、小魚		鶏粥	中華スープ	煮込みうどん	りんご	青のりおにぎり	
30(日)		31(月)						
午前	ふかしかぼちゃ						エネルギー	
昼食	春野菜カレー、具沢山スープ、オレンジ、納豆、浅漬け、麦茶						たんぱく質	
午後	きな粉おはぎ						脂質	
延長	チーズ、小魚						食塩相当量	
							3歳未満児 574 kcal 22.9g 14.6g 1.9g	
							3歳以上児 490 kcal 20.0g 12.0g 1.6g	



令和3年5月 <中期> 離乳食献立



日	曜	朝おやつ	主食	副菜	汁	午後おやつ
1	土		ささみと野菜のあんかけ丼	いちご	カブとアスパラガスのスープ	しらすおじや
			ささみ・じゃがいも・人参・玉ねぎ・しめじ・トマト		かぶ・アスパラガス・長ネギ・人参・椎茸・鶏さ	
6	木		じゃがいもの煮物		みそ汁	野菜おじや
			じゃがいも・人参・玉ねぎ・グリーンピース・鶏ささみ		大根・人参・ごぼう・じゃがいも・長ネギ・豆腐	
7	金		かれいの煮つけ	小松菜の和え物	雷汁	ふかしかぼちゃ
			かれい	小松菜・人参・もやし	豆腐・玉ねぎ・人参・もやし・長ネギ	
8	土		豆腐とひき肉のあんかけ丼		春キャベツのスープ	きな粉おじや
			豆腐・長ネギ・人参・ピーマン・椎茸・鶏ひき肉		鶏ささみ・キャベツ・長ネギ・人参・椎茸	
10	月		すき焼き風煮		おくずかけ	青のりおじや
			鶏ささみ・白菜・焼き豆腐・玉ねぎ・長ネギ・えのき・椎茸・小松菜		温麺・小松菜・人参・鶏ささみ	
11	火		鶏ささみの煮つけ	花野菜サラダ	みそ汁	りんごとサツマ
			鶏ささみ	ブロッコリー・カリフラワー・人参・	豆腐・かぶ・玉ねぎ・人参・もやし・凍り豆腐	イモの重ね煮
12	水		鮭の煮つけ	野菜の煮物	みそ汁	野菜おじや
			鮭	人参・もやし・さやえんどう	豆腐・もやし・長ネギ	
13	木		じゃがいもとひき肉の煮物		さつまい	きな粉おじや
			じゃがいも・鶏ひき肉・人参・さやえんどう		さつまいも・人参・大根・長ネギ・豆腐	
14	金		鶏ささみのおじや	いちご	みそ汁	しらすおじや
			鶏ささみ・人参・さやえんどう		鶏ひき肉・豆腐・里芋・人参・大根・白菜・長ネギ・小松菜	
15	土		野菜のあんかけ丼	なつみかん	白菜のスープ	おかかおじや
			じゃがいも・玉ねぎ・人参・ピーマン・鶏ひき肉		白菜・人参・玉ねぎ	
17	月		鶏ささみと野菜の煮物		みそ汁	サツマイモの甘煮
			鶏ささみ・大根・人参・椎茸・じゃがいも・椎茸		春雨・キャベツ・ひき肉・人参・もやし	
18	火		かつおの煮つけ	切り干し大根のサラダ	なめこ汁	鶏そぼろおじや
			かつお	切り干し大根・人参・きゅうり・玉ねぎ	なめこ・豆腐・大根・三つ葉	
19	水		野菜の煮つけ		みそ汁	マッシュポテト
			玉ねぎ・かぼちゃ・にんじん・パプリカ・グリーンピース・鶏ささみ		大根・豆腐・人参・長ネギ	
20	木		小松菜と鶏ひき肉のあんかけ丼	りんご	野菜スープ	鮭おじや
			小松菜・鶏ひき肉・人参・もやし・玉ねぎ		鶏ひき肉・白菜・人参	
21	金		さわらの煮つけ	凍り豆腐の煮物	みそ汁	きな粉おじや
			さわら	人参・椎茸・いんげん・凍り豆腐	玉ねぎ・豆腐・人参・もやし	
22	土		鶏そぼろのあんかけ丼	バナナ	野菜スープ	青のりおじや
			鶏ひき肉・もやし・人参・さやえんどう		鶏ささみ・人参・玉ねぎ・青梗菜	
24	月		鶏ささみの煮もの		三平汁	しらすおじや
			鶏ささみ・じゃがいも・人参・椎茸・さやえんどう		鮭・大根・人参・長ネギ・じゃがいも	
25	火		たらと野菜のあんかけ	ほうれんそうのお浸し	みそ汁	サツマイモの甘煮
			たら・玉ねぎ・ピーマン・パプリカ	ほうれんそう・人参	豆腐・じゃがいも・大根・人参・長ネギ	
26	水		ビビンバ丼	バナナ	春雨スープ	野菜おじや
			ほうれんそう・人参・もやし・鶏ひき肉		春雨・人参・白菜・青梗菜	
27	木		肉豆腐		みそ汁	きな粉おじや
			豆腐・鶏ささみ・人参・白菜・長ネギ		人参・じゃがいも・だいこん・長ネギ・鶏ひき肉	
28	金		かれいの煮つけ	3色サラダ	みそ汁	五目おじや
			かれい	キャベツ・人参・きゅうり	豆腐・長ネギ・大根・人参・凍り豆腐	
29	土		豆腐のあんかけ丼	りんご	貝だくさんスープ	青のりおじや
			豆腐・白菜・椎茸・鶏ささみ		キャベツ・人参・玉ねぎ・椎茸・鶏ひき肉	
31	月		春野菜のあんかけ丼	オレンジ	野菜スープ	きな粉おじや
			じゃがいも・人参・玉ねぎ・グリーンピース・スナップえんどう・トマト・鶏ひき肉		キャベツ・かぼちゃ・人参・長ネギ・鶏ひき肉	

- ★ 離乳食は個々のペースに合わせた食事を提供していきます。
- ★ 7～8か月はおかゆ、9～11か月の主食は軟飯です。
- ★ 7～8か月と9～11か月の食事は同じ内容で、軟らかさや形態、量が違います。
- ★ 食材・かたさなどについては食べやすいように引き続き配慮していきます。
- ★ 予定メニューは変更になる場合もありますので、ご了承ください。
- ★ ミルクは月齢等に合わせて与えていきます。



令和3年5月 <後期> 離乳食献立



日	曜	朝おやつ	主食	副菜	汁	午後おやつ
1	土	バナナ	豚肉と野菜のあんかけ丼 豚肉・じゃがいも・人参・玉ねぎ・しめじ・トマト	いちご	カブとアスパラガスのスープ かぶ・アスパラガス・長ネギ・人参・椎茸・鶏肉	しらすおじや
6	木	りんご	じゃがいもの煮物 じゃがいも・人参・玉ねぎ・グリーンピース・豚肉		みそ汁 大根・人参・ごぼう・じゃがいも・長ネギ・豆腐	野菜おじや
7	金	ふかし いも	かれいの煮つけ かれい	小松菜の和え物 小松菜・人参・もやし	雷汁 豆腐・玉ねぎ・人参・もやし・長ネギ	ふかしかぼちゃ
8	土	りんご	豆腐とひき肉のあんかけ丼 豆腐・長ネギ・人参・ピーマン・椎茸・豚ひき肉		春キャベツのスープ 鶏肉・キャベツ・長ネギ・人参・椎茸	きな粉おじや
10	月	ふかし かぼちゃ	すき焼き風煮 豚肉・白菜・焼き豆腐・玉ねぎ・長ネギ・えのき・椎茸・小松菜		おくずかけ 温麺・小松菜・人参・鶏肉・麩	青のりおじや
11	火	バナナ	鶏ささみの煮つけ 鶏ささみ	花野菜サラダ ブロッコリー・カリフラワー・人参・しらす	みそ汁 豆腐・かぶ・玉ねぎ・人参・もやし・凍り豆腐	りんごとサツマイ モの重ね煮
12	水	ふかし いも	鮭の煮つけ 鮭	野菜の煮物 人参・もやし・さやえんどう	みそ汁 豆腐・もやし・長ネギ・わかめ	野菜おじや
13	木	りんご	じゃがいもとひき肉の煮物 じゃがいも・豚ひき肉・人参・さやえんどう・椎茸		呉汁 さつまいも・人参・大根・長ネギ・豆腐・大豆	きな粉おじや
14	金	ふかし いも	鶏ささみのおじや 鶏ささみ・人参・さやえんどう・たけのこ	いちご	みそ汁 豚肉・豆腐・里芋・人参・大根・白菜・長ネギ・小松菜	しらすおじや
15	土	バナナ	野菜のあんかけ丼 じゃがいも・玉ねぎ・人参・ピーマン・豚肉	なつみかん	白菜のスープ 白菜・人参・玉ねぎ・鶏肉・椎茸	おかかおじや
17	月	りんご	車麩と野菜の煮物 車麩・鶏ささみ・ごぼう・大根・人参・椎茸・じゃがいも・椎茸		みそ汁 春雨・キャベツ・ひき肉・人参・もやし	サツマイモの甘煮
18	火	ふかし いも	かつおの煮つけ かつお	切り干し大根のサラダ 切り干し大根・人参・きゅうり・玉ねぎ・もやし	なめこ汁 なめこ・豆腐・大根・三つ葉	鶏そぼろおじや
19	水	オレンジ	野菜の煮つけ 玉ねぎ・かぼちゃ・にんじん・パプリカ・グリーンピース・鶏肉		みそ汁 大根・豆腐・人参・長ネギ・ごぼう	マッシュポテト
20	木	ふかし かぼちゃ	小松菜と豚肉のあんかけ丼 小松菜・豚肉・人参・もやし・玉ねぎ	りんご	ワンタンスープ 鶏ひき肉・白菜・人参・わかめ・ワンタンの皮	鮭おじや
21	金	バナナ	さわらの煮つけ さわら	ひじきの煮物 ひじき・大豆・人参・椎茸・いんげん・凍り豆	みそ汁 玉ねぎ・豆腐・人参・もやし・わかめ	きな粉おじや
22	土	りんご	鶏そぼろのあんかけ丼 鶏ひき肉・もやし・人参・さやえんどう	バナナ	野菜スープ 鶏ささみ・人参・玉ねぎ・青梗菜	青のりおじや
24	月	ふかし いも	鶏肉の煮もの 鶏肉・じゃがいも・人参・椎茸・さやえんどう・れんこん		三平汁 鮭・大根・人参・長ネギ・じゃがいも・ごぼう	しらすおじや
25	火	りんご	あじと野菜のあんかけ あじ・玉ねぎ・ピーマン・パプリカ	ほうれんそうのお浸し ほうれんそう・人参	みそ汁 豆腐・じゃがいも・大根・人参・長ネギ	サツマイモの甘煮
26	水	ふかし じゃがいも	ビビンバ丼 ほうれんそう・人参・もやし・豚ひき肉	バナナ	春雨スープ 春雨・人参・白菜・青梗菜・わかめ	野菜おじや
27	木	バナナ	肉豆腐 豆腐・豚肉・えのき・人参・白菜・長ネギ		呉汁 人参・じゃがいも・だいこん・長ネギ・鶏肉・大	きな粉おじや
28	金	ふかし かぼちゃ	かれいの煮つけ かれい	3色サラダ キャベツ・人参・きゅうり	みそ汁 豆腐・長ネギ・大根・人参・凍り豆腐・わかめ	五目おじや
29	土	バナナ	豆腐のあんかけ丼 豆腐・白菜・椎茸・豚肉・ニラ	りんご	具だくさんスープ キャベツ・人参・玉ねぎ・椎茸・鶏肉	青のりおじや
31	月	ふかし かぼちゃ	春野菜のあんかけ丼 じゃがいも・人参・玉ねぎ・グリーンピース・スナップえんどう・トマト・豚ひき肉	オレンジ	野菜スープ キャベツ・かぼちゃ・人参・長ネギ・鶏ひき肉	きな粉おじや

- ★ 離乳食は個々のペースに合わせた食事を提供していきます。
- ★ 7～8か月はおかゆ、9～11か月の主食は軟飯です。
- ★ 7～8か月と9～11か月の食事は同じ内容で、軟らかさや形態、量が違います。
- ★ 食材・かたさなどについては食べやすいように引き続き配慮していきます。
- ★ 予定メニューは変更になる場合もありますので、ご了承ください。
- ★ ミルクは月齢等に合わせて与えていきます。



令和3年5月 <完了> 離乳食献立



日	曜	朝おやつ	主食	副菜	汁	午後おやつ
1	土	バナナ	豚肉と野菜のあんかけ丼 豚肉・じゃがいも・人参・玉ねぎ・しめじ・トマト	いちご	カブとアスパラガスのスープ かぶ・アスパラガス・長ネギ・人参・椎茸・鶏肉	しらすおじや
6	木	りんご	じゃがいもの煮物 じゃがいも・人参・玉ねぎ・グリーンピース・豚肉・糸こんにゃく		豆乳みそスープ 大根・人参・ごぼう・じゃがいも・ネギ・豆腐・鶏肉・豆乳	野菜おじや
7	金	ふかし いも	かれいの煮つけ かれい	小松菜の和え物 小松菜・人参・もやし	雷汁 豆腐・玉ねぎ・人参・もやし・長ネギ	ふかしかぼちゃ
8	土	りんご	豆腐とひき肉のあんかけ丼 豆腐・長ネギ・人参・ピーマン・椎茸・豚ひき肉		春キャベツのスープ 鶏肉・キャベツ・長ネギ・人参・椎茸	きな粉おじや
10	月	ふかし かぼちゃ	すき焼き風煮 豚肉・白菜・焼き豆腐・玉ねぎ・長ネギ・えのき・椎茸・小松菜・糸こんにゃく・なると		おくずかけ 温麺・小松菜・人参・鶏肉・麩・糸こんにゃく	青のりおじや
11	火	バナナ	鶏ささみの煮つけ 鶏ささみ	花野菜サラダ ブロッコリー・カリフラワー・人参・しらす	みそ汁 豆腐・かぶ・玉ねぎ・人参・もやし・凍り豆腐	りんごとサツマイ モの重ね煮
12	水	ふかし いも	鮭の煮つけ 鮭	野菜の煮物 人参・もやし・さやえんどう	みそ汁 豆腐・もやし・長ネギ・わかめ・油揚げ	野菜おじや
13	木	りんご	じゃがいもとひき肉の煮物 じゃがいも・豚ひき肉・人参・さやえんどう・椎茸・糸こんにゃく・油揚げ		呉汁 きつまいも・人参・大根・ネギ・豆腐・大豆・鶏肉・こんにゃく	きな粉おじや
14	金	ふかし いも	鶏ささみのおじや 鶏ささみ・人参・さやえんどう・たけのこ	いちご	みそ汁 豚肉・豆腐・里芋・人参・大根・白菜・長ネギ・小松菜	しらすおじや
15	土	バナナ	野菜のあんかけ丼 じゃがいも・玉ねぎ・人参・ピーマン・豚肉	なつみかん	白菜のスープ 白菜・人参・玉ねぎ・鶏肉・椎茸	おかかおじや
17	月	りんご	車麩と野菜の煮物 車麩・鶏ささみ・ごぼう・大根・人参・椎茸・じゃがいも・椎茸・こんにゃく		豆乳みそスープ 春雨・キャベツ・ひき肉・人参・もやし・豆乳	サツマイモの甘煮
18	火	ふかし いも	かつおの煮つけ かつお	切り干し大根のサラダ 切り干し大根・人参・きゅうり・玉ねぎ・もやし	なめこ汁 なめこ・豆腐・大根・三つ葉	鶏そぼろおじや
19	水	オレンジ	野菜の煮つけ 玉ねぎ・かぼちゃ・にんじん・パプリカ・グリーンピース・鶏肉・生揚げ		つみれ汁 大根・豆腐・人参・長ネギ・ごぼう・いわし	マッシュポテト
20	木	ふかし かぼちゃ	小松菜と豚肉のあんかけ丼 小松菜・豚肉・人参・もやし・玉ねぎ	りんご	ワンタンスープ 鶏ひき肉・白菜・人参・わかめ・ワンタンの皮	鮭おじや
21	金	バナナ	さわらの煮つけ さわら	ひじきの煮物 ひじき・大豆・人参・椎茸・いんげん・凍り豆腐・こんにゃく	みそ汁 玉ねぎ・豆腐・人参・もやし・わかめ・油揚げ	きな粉おじや
22	土	りんご	鶏そぼろのあんかけ丼 鶏ひき肉・もやし・人参・さやえんどう	バナナ	野菜スープ 鶏ささみ・人参・玉ねぎ・青梗菜	青のりおじや
24	月	ふかし いも	鶏肉の煮もの 鶏肉・じゃがいも・人参・椎茸・さやえんどう・れんこん・ごぼう・こんにゃく		三平汁 鮭・大根・人参・長ネギ・じゃがいも・ごぼう	しらすおじや
25	火	りんご	あじと野菜のあんかけ あじ・玉ねぎ・ピーマン・パプリカ	ほうれんそうのお浸し ほうれんそう・人参・油揚げ	みそ汁 豆腐・じゃがいも・大根・人参・長ネギ	サツマイモの甘煮
26	水	ふかし じゃがいも	ビビンバ丼 ほうれんそう・人参・もやし・豚ひき肉	バナナ	春雨スープ 春雨・人参・白菜・青梗菜・わかめ	野菜おじや
27	木	バナナ	肉豆腐 豆腐・豚肉・えのき・人参・白菜・長ネギ		呉汁 人参・じゃがいも・だいこん・長ネギ・鶏肉・大豆・こんにゃく	きな粉おじや
28	金	ふかし かぼちゃ	かれいの煮つけ かれい	3色サラダ キャベツ・人参・きゅうり	みそ汁 豆腐・長ネギ・大根・人参・凍り豆腐・わかめ	五目おじや
29	土	バナナ	豆腐のあんかけ丼 豆腐・白菜・椎茸・豚肉・ニラ	りんご	具だくさんスープ キャベツ・人参・玉ねぎ・椎茸・鶏肉	青のりおじや
31	月	ふかし かぼちゃ	春野菜のあんかけ丼 じゃがいも・人参・玉ねぎ・グリーンピース・スナップえんどう・トマト・豚ひき肉	オレンジ	野菜スープ キャベツ・かぼちゃ・人参・長ネギ・鶏ひき肉	きな粉おじや

- ★ 離乳食は個々のペースに合わせた食事を提供していきます。
- ★ 7～8か月はおかゆ、9～11か月の主食は軟飯です。
- ★ 7～8か月と9～11か月の食事は同じ内容で、軟らかさや形態、量が違います。
- ★ 食材・かたさなどについては食べやすいように引き続き配慮していきます。
- ★ 予定メニューは変更になる場合もありますので、ご了承ください。
- ★ ミルクは月齢等に合わせて与えていきます。