



11月離乳食献立表

2020.11.2

たかさご保育園キッチン

日	曜	中期～後期食期 午前 (10:00～)	完了食期 (10:15～)	中期～後期食期 午後 (14:00～)	完了食期おやつ (14:30～)
2, 16 30	月	かゆ、煮魚(生鮭) 野菜の煮物(人参、玉ねぎ、春雨) 味噌汁(白菜、かぼちゃ)	軟飯、煮魚 野菜の煮物、白菜の味噌汁 かぼちゃの甘煮	かゆ、煮魚(白身魚) 野菜スープ (人参、大根、さつまいも、長ねぎ)	さつまいも雑炊 牛乳、果物
17	火	かゆ、肉じゃが (豚ひき肉、人参、玉ねぎ、じゃが芋) 野菜スープ(人参、玉ねぎ、きゃべつ)	軟飯、肉じゃが 野菜スープ 煮魚(おひょう)	かゆ、煮ひたし(えのき、小松菜) 味噌汁(かじき、人参、大根、長ねぎ)	味噌雑炊 牛乳、果物
4 18	水	かゆ、ひき肉と野菜の煮物 (鶏ひき肉、人参、大根、長ねぎ) 味噌汁(えのき、しめじ、人参)	軟飯、ひき肉と野菜の煮物 きのこの味噌汁 りんごの甘煮	かゆ、おかゆ煮(小松菜、かつお節) 洋風スープ (生鮭、人参、玉ねぎ、ピーマン)	洋風雑炊 牛乳、果物
5 19	木	かゆ、煮魚(かじき) 煮ひたし(人参、きゃべつ) 味噌汁(豆腐、えのき)	軟飯、煮魚 煮ひたし、豆腐とえのきのすまし汁 さつまいもの甘煮	かゆ、さつまいもの煮物(さつまいも) 白身魚入りスープ (白身魚、人参、大根、長ねぎ)	白身魚雑炊 牛乳、果物
6 20	金	かゆ、煮魚(白身魚) 煮ひたし(人参、きゃべつ、もやし) 味噌汁(玉ねぎ、わかめ)	軟飯、煮魚 煮ひたし、玉ねぎの味噌汁 煮豆	かゆ、スティックポテト(じゃが芋) たら入りスープ (たら、人参、大根、長ねぎ)	たら雑炊 牛乳、果物
7 21	土	かゆ、ひき肉と野菜の煮物 (鶏ひき肉、人参、玉ねぎ、ピーマン) 野菜スープ(人参、玉ねぎ、きゃべつ)	軟飯、ひき肉と野菜の煮物 玉ねぎとベーコンのスープ じゃが芋の甘煮	野菜雑炊 (人参、玉ねぎ、コーン)	野菜雑炊 牛乳
9	月	かゆ、煮魚(白身魚) 煮ひたし(人参、白菜) 味噌汁(大根、わかめ)	軟飯、煮魚 煮ひたし、大根の味噌汁 ウイナーソーテー	かゆ、スティック野菜(人参、大根) 鮭入りスープ (生鮭、人参、玉ねぎ、長ねぎ)	鮭雑炊 牛乳、果物
10 24	火	かゆ、煮魚(かじき) かぼちゃの煮物(かぼちゃ) 味噌汁(人参、大根、えのき、しめじ)	軟飯、煮魚 かぼちゃの煮物、味噌汁 茹でブロッコリー	かゆ、茹でブロッコリー(ブロッコリー) 野菜スープ (鶏ひき肉、人参、玉ねぎ、長ねぎ)	鶏そぼろ雑炊 牛乳、果物
11 25	水	かゆ、ひき肉と野菜の煮物 (鶏ひき肉、人参、ごぼう、いんげん、れんこん) 味噌汁(豆腐、なめこ、長ねぎ)	軟飯、ひき肉と野菜の煮物 豆腐となめこの味噌汁 煮魚(かじき)	じゃが芋のトマト煮 (生鮭、人参、玉ねぎ、トマト、じゃが芋) 野菜スープ(大根、長ねぎ)	じゃが芋のトマト煮 牛乳、果物
12 26	木	かゆ、煮魚(白身魚) おかゆ煮(人参、きゃべつ、かつお節) すまし汁(白菜、えのき、長ねぎ)	軟飯、煮魚 おかゆ煮、すまし汁 マカロニのケチャップ煮	かゆ、さつまいもの煮物(さつまいも) しらす入りスープ (しらす、人参、大根、長ねぎ)	しらす雑炊 牛乳、果物
13 27	金	かゆ、豆腐と野菜の煮物 (豆腐、人参、大根、長ねぎ) コーンスープ(人参、玉ねぎ、クリームコーン)	軟飯、豆腐と野菜の煮物 中華風コーンスープ かぼちゃのバター煮	かゆ、かぼちゃの煮物(かぼちゃ) かじき入りスープ (かじき、人参、大根、長ねぎ)	かじき雑炊 牛乳、果物
14 28	土	かゆ、煮魚(白身魚) さつまいもの煮物(さつまいも) 野菜スープ(人参、玉ねぎ、きゃべつ)	軟飯、煮魚 さつまいもの煮物、ベーコンスープ スティックチーズ	おかゆ雑炊 (人参、玉ねぎ、きゃべつ、かつお節)	おかゆ雑炊 牛乳

※都合によりメニュー、材料が変更になる場合があります。