



11月 離乳食献立表(後期)



今川学園 園長 篠瀬 実千代

日	曜日	献立名		主な材料	日	曜日	献立名		主な材料
		主食	おかず				主食	おかず	
1	火	軟飯	豚ひき肉の春雨丼 三度豆のごま和え ニラと豆腐のスープ	豚ミンチ・もやし・小松菜・人参・春雨・砂糖・醤油・片栗粉・ごま油 三度豆・ごま・醤油 ニラ・豆腐・醤油	16	水	軟飯	玉ねぎと人参のそぼろあんかけ 三度豆のくたくた煮 大根となめこのみそ汁	豚ミンチ・玉ねぎ・人参・醤油・片栗粉 三度豆・醤油 大根・なめこ・みそ
2	水	軟飯	白身魚のみそ煮 ほうれん草のお浸し のっぺい汁	白身魚・砂糖・みそ ほうれん草・おかか・醤油 大根・人参・厚揚げ・里芋・椎茸・醤油・片栗粉	17	木	軟飯	コロコロハンバーグ さつまいもの甘煮 豆腐と三つ葉のすまし汁	鶏ミンチ・麩・人参・醤油・サラダ油 さつまいも・砂糖 豆腐・三つ葉・醤油
3	木		文化の日		18	金	軟飯	白身魚と人参のうすくず煮 キャベツのおかか煮 レタススープ	白身魚・人参・青菜・醤油・片栗粉 キャベツ・おかか・醤油 レタス・人参・醤油
4	金	軟飯	高野豆腐とほうれん草の煮物 野菜スティック 里芋とねぎのみそ汁	高野豆腐・ほうれん草・醤油 人参・大根 里芋・ねぎ・みそ	19	土	軟飯	筑前煮 小松菜のポツテリ煮 うす揚げと玉ねぎのすまし汁	鶏ミンチ・人参・里芋・醤油 小松菜・醤油 うす揚げ・玉ねぎ・醤油
5	土	軟飯	ハヤシライス キャベツのやわらか煮 麩とほうれん草のすまし汁	牛ミンチ・玉ねぎ・じゃがいも・人参・トマトケチャップ キャベツ・醤油 麩・ほうれん草・醤油	21	月	軟飯	豆腐とひき肉のおだんご ハリハリサラダ 麩と青菜のみそ汁	豆腐・鶏ミンチ・片栗粉・塩・醤油・砂糖 干切大根・ツナ缶・人参・醤油 麩・青菜・みそ
7	月	うどん	野菜煮こみうどん 三度豆のおかか和え さつまいもだんご/バイクドバナナ	うどん・鶏ミンチ・人参・玉ねぎ・里芋 三度豆・おかか・醤油 さつまいも/バナナ	22	火	軟飯	豆腐とほうれん草の炒め煮 アップルポテト スパシチュー	豆腐・ほうれん草・油・醤油 りんご・じゃが芋 白菜・玉ねぎ・人参・スパゲティ・醤油
8	火	軟飯	肉だんご ブロッコリーと麩のおひたし 白菜としめじの野菜スープ	豚ミンチ・玉ねぎ・豆腐・塩・片栗粉 ブロッコリー・麩・醤油 白菜・しめじ・醤油	23	水		勤労感謝の日	
9	水	軟飯	鮭のチャンチャン焼き 干切大根のくたくた煮 麩とねぎのすまし汁	鮭・玉ねぎ・キャベツ・人参・えのき・みそ・砂糖・淡口醤油 干切大根・人参・醤油 麩・ねぎ・醤油	24	木	軟飯	煮魚 野菜のつぶつぶマッシュ 麩とわかめのみそ汁	白身魚・醤油・砂糖 人参・じゃが芋・三度豆・醤油 麩・わかめ・みそ
10	木	軟飯	炒り鶏 小松菜とツナの和え物 玉ねぎとわかめのみそ汁	鶏ミンチ・人参・大根・三度豆・里芋・砂糖・淡口醤油・ごま油 小松菜・ツナ・醤油 玉ねぎ・わかめ・みそ	25	金	軟飯	マーボー豆腐 キャベツのうま煮 きゅうりのスープ	豚ミンチ・豆腐・玉ねぎ・人参・トマトケチャップ・醤油・ごま油・片栗粉 キャベツ・醤油 きゅうり・醤油
11	金	軟飯	中華丼 かぼちゃの甘煮 トマトとわかめのみそ汁	豚ミンチ・白菜・玉ねぎ・人参・椎茸・ごま油・醤油・片栗粉 かぼちゃ・砂糖 トマト・わかめ・みそ	26	土	軟飯	高野豆腐と人参の煮物 小松菜のやわらか煮 野菜たっぷりスープ	高野豆腐・人参・醤油 小松菜・醤油 玉ねぎ・人参・じゃがいも・醤油
12	土	軟飯	あんかけ豆腐 じゃが芋と人参の煮物 コーンスープ	豆腐・ほうれん草・醤油・片栗粉 じゃが芋・人参・醤油 玉ねぎ・コーンクリーム缶・小麦粉・塩	28	月	うどん	みそ煮込みうどん ほうれん草ののり和え さつまいものコロコロ煮/バナナの甘煮	うどん・豚ミンチ・キャベツ・たまねぎ・人参・みそ ほうれん草・もみのり さつまいも/バナナ・砂糖
14	月	軟飯	高野豆腐と人参のあっさり煮 ほうれん草とえのきのお浸し 豆腐とねぎのみそ汁	高野豆腐・人参・醤油 ほうれん草・えのき・醤油 豆腐・ねぎ・みそ	29	火	軟飯	白身魚の野菜あんかけ ブロッコリーのごま和え わかめスープ	白身魚・玉ねぎ・人参・ピーマン・ケチャップ・片栗粉 ブロッコリー・ごま・醤油 わかめ・ほうれん草・醤油
15	火	軟飯	白身魚の煮つけ ゆで野菜のおかか風味 芋煮	白身魚・醤油・砂糖・片栗粉 ブロッコリー・人参・おかか・醤油 里芋・白ねぎ・椎茸・醤油	30	水	軟飯	牛肉の野菜煮 人参のさんびら えのきと豆苗のみそ汁	牛ミンチ・厚揚げ・かぼちゃ・じゃが芋・砂糖・醤油 人参・ごま油・醤油・砂糖 えのき・豆苗・みそ

