

離乳食献立

2024年11月

		もぐもぐ期(7.8か月)	かみかみ期(9~11か月)
1	金	おかゆ 豆腐のそぼろ煮(豆腐・鶏ひき肉・白菜・人参・玉ねぎ) ポテトサラダ(じゃが芋・玉ねぎ・きゅうり)	軟飯 豆腐のそぼろ煮 ポテトサラダ
2	土	味噌煮込みうどん(うどん・人参・白菜・玉ねぎ・鶏ひき肉)	
4	月	振替休日	
5	火	おかゆ すまし汁(じゃが芋・人参・大根・玉ねぎ) 鶏団子の野菜あんかけ煮(鶏ひき肉・玉ねぎ・人参・ブロッコリー)	軟飯 すまし汁 鶏団子の野菜あんかけ煮
6	水	おかゆ 魚入りマッシュポテト(白身魚・じゃが芋・玉ねぎ・きゅうり) みそ汁(白菜・人参・玉ねぎ)	軟飯 魚入りマッシュポテト みそ汁
7	木	おかゆ 人参豆乳スープ(人参・じゃが芋・玉ねぎ・豆乳) 野菜のしらす和え(しらす・ブロッコリー・人参)	軟飯 人参豆乳スープ 野菜のしらす和え
8	金	おかゆ 鶏団子鍋(鶏ひき肉・玉ねぎ・大根・人参・いんげん) 野菜のみかん和え(キャベツ・人参・きゅうり・みかん)	軟飯 鶏団子鍋 野菜のみかん和え
9	土	しらす雑炊(ごはん・しらす・人参・玉ねぎ・ブロッコリー)	
11	月	おかゆ 煮込みハンバーグ(鶏ひき肉・玉ねぎ・ブロッコリー・人参) 大根スープ(大根・人参・玉ねぎ)	軟飯 煮込みハンバーグ 大根スープ
12	火	おかゆ さつまい芋のおやき(さつまい芋・鶏ひき肉・玉ねぎ) わかめのスープ(わかめ・人参・玉ねぎ・麩・キャベツ)	軟飯 さつまい芋のおやき わかめのスープ
13	水	おかゆ さかなの青菜ソース(白身魚・小松菜・人参) じゃが芋のみそ汁(じゃが芋・人参・わかめ・玉ねぎ・麩)	軟飯 魚の青菜ソース じゃが芋のみそ汁
14	木	おかゆ 大根のみそ汁(大根・人参・玉ねぎ) 鶏団子の野菜あんかけ煮(鶏ひき肉・玉ねぎ・キャベツ・人参)	軟飯 大根のみそ汁 鶏団子の野菜あんかけ煮
15	金	おかゆ マッシュポテト(じゃが芋・玉ねぎ) 豆腐スープ(豆腐・人参・白菜・玉ねぎ)	軟飯 マッシュポテト 豆腐スープ
16	土	鶏雑炊(ごはん 鶏ひき肉・人参・キャベツ・ブロッコリー)	
18	月	おかゆ さつまい芋サラダ(さつまい芋・きゅうり・人参) みそ汁(豆腐・玉ねぎ・人参・鶏ひき肉)	軟飯 さつまい芋サラダ みそ汁
19	火	おかゆ 煮込みハンバーグ(鶏ひき肉・玉ねぎ・ブロッコリー) じゃが芋のみそ汁(じゃが芋・麩・人参・玉ねぎ)	軟飯 煮込みハンバーグ じゃが芋のみそ汁
20	水	おかゆ 肉じゃが(じゃが芋・人参・玉ねぎ・鶏ささみ・いんげん) ブロッコリーのしらす和え(ブロッコリー・しらす・きゅうり・人参)	軟飯 肉じゃが ブロッコリーのしらす和え
21	木	おかゆ 野菜と豆腐のスープ(じゃが芋・人参・玉ねぎ・キャベツ・豆腐)	軟飯 野菜と豆腐のスープ
22	金	おかゆ 魚入りかぼちゃのマッシュ(白身魚・かぼちゃ・ブロッコリー) けんちん汁(豆腐・人参・大根)	軟飯 魚入りかぼちゃのマッシュ けんちん汁
23	土	勤労感謝の日	
25	月	おかゆ 肉じゃが(じゃが芋・人参・玉ねぎ・鶏ささみ・いんげん) 野菜のおかか和え(ブロッコリー・キャベツ・きゅうり・人参)	軟飯 肉じゃが 野菜のおかか和え
26	火	おかゆ 魚とかぶの豆腐あんかけ(かぶ・白身魚・いんげん・豆腐) さつまい汁(さつまい芋・人参・大根)	軟飯 魚とかぶの豆腐あんかけ さつまい汁
27	水	おかゆ 野菜のしらす和え(人参・ブロッコリー・きゅうり・しらす) さつまい芋の豆乳スープ(さつまい芋・鶏ひき肉・人参・玉ねぎ・チンゲン菜)	軟飯 野菜のしらす和え さつまい芋の豆乳スープ
28	木	おかゆ 豆腐ハンバーグ(豆腐・鶏ひき肉・玉ねぎ・人参) 野菜スープ(キャベツ・人参・玉ねぎ・麩)	軟飯 豆腐ハンバーグ 野菜スープ
29	金	おかゆ 肉団子のあんかけ煮(鶏ひき肉・玉ねぎ・人参・きゅうり) 小松菜のみそ汁(小松菜・人参・玉ねぎ・豆腐)	軟飯 肉団子のあんかけ煮 小松菜のみそ汁
30	土	煮込みうどん(うどん・人参・キャベツ・玉ねぎ・鶏ひき肉)	

調味料はだし・しょうゆ・みそを使用しています。