



日付		曜	午前おやつ	午前食	午後食	主な材料		
熟や方になるもの	血や肉になるもの	体の調子を整えるもの						
11	25	月	①クラッカー	①ご飯②みそ汁(麺・長ねぎ) ③鮭のピザ焼き ④チンゲン菜のソテー ⑤フルーツ	①牛乳 ②マープル蒸しパン ③白菜のスープ ④フルーツ	米 小麦粉 お麩 バター 牛乳 ホットケーキミックス	チーズ・卵 鮭 バター 牛乳	玉葱 ちんげん菜・キャベツ 人参・コーン 長ねぎ
12	26	火	①ビスケット	①ゆかりご飯②清汁(かぶ・わかめ) ③唐揚げレモンソース ④にんじんサラダ ⑤フルーツ	①牛乳 ②ツナのスパゲティ ③人参のみそ汁 ④フルーツ	米・ごま スパゲティ 片栗粉 牛乳 バター	鶏肉 ツナ・チーズ 牛乳	玉ねぎ・人参 胡瓜・わかめ キャベツ・かぶ レモン
13	27	水	①マンナ	①ハヤシライス ②スープ(キャベツ・コーン) ③三色和え ④フルーツ	①牛乳 ②チーズトースト ③キャベツスープ ④フルーツ	じゃが芋 米 ごま 食パン	豚肉 ベーコン チーズ 牛乳	玉葱・人参・あさつき グリンピース もやし・胡瓜 キャベツ・コーン
14	28	木	①牛乳	①ご飯②みそ汁(ほうれん草・玉ねぎ) ③スタミナ焼き ④カレーポテトサラダ ⑤フルーツ	①ぶどうジュース ②南瓜プリン ③ほうれん草のみそ汁 ④フルーツ	米 油 又ヨネーズ	豚肉 牛乳	胡瓜・南瓜 人参・玉ねぎ ほうれん草
1	15/29	金	①クラッcker	①塩野菜ラーメン ②じゃが芋のコーンマヨネーズ焼き ③フルーツ	①牛乳 ②もみじご飯 ③玉ねぎのみそ汁 ④フルーツ	中華麺 じゃが芋 米	豚小間 ベーコン 豚ひき肉 牛乳	人参・もやし・コーン 長ねぎ・にら 玉葱・キャベツ まいだけ・ごぼう
2	16	土	①牛乳	①けんちんうどん ②さつま芋のサラダ ③フルーツ	①牛乳 ②焼きおにぎり ③お麩のすまし汁 ④フルーツ	うどん麺 さつま芋 米 ごま	豚肉 豆腐 牛乳	ごぼう 大根 人参・いんげん こんにゃく・コーン レーズン あさつき
	18	月	①クラッcker	①ご飯②清汁(そうめん・みつば) ③鮭のマヨポン焼き ④プロッコリーおかか和え ⑤フルーツ	①牛乳 ②ピーチケーキ ③ほうれん草のみそ汁 ④フルーツ	米 ホットケーキミックス そうめん 又ヨネーズ	さわら 牛乳 バター 卵	しめじ 白桃缶 プロッコリー 人参 みつば
5	19	火	①ビスケット	①麻婆ひじき丼 ②中華スープ(ねぎ・えのき) ③南瓜のチーズ焼き ④フルーツ	①牛乳 ②好み焼き ③玉ねぎのすまし汁 ④フルーツ	米 南瓜 ごま油 又ヨネーズ	豚ひき肉 チーズ・牛乳 ツナ 卵・小麦粉	玉ねぎ・人参 ひじき・長ねぎ ねぎ・えのき・荀 キャベツ・もやし
6	20	水	①マンナ	①わかめご飯 ②みそ汁(チンゲン菜・玉ねぎ) ③肉じゃが ④いんげんと白菜の胡麻和え ⑤フルーツ	①牛乳 ②人参クッキー ③ほうれん草のスープ ④フルーツ	米 小麦粉 ごま	豚ひき肉・牛乳 厚揚げ バター	玉ねぎ・人参 こんにゃく・いんげん 白菜・胡瓜 チンゲン菜
7		木	①牛乳	①クロワッサン ②大豆のシチュー ③プロッコリーともやしサラダ ④フルーツ	①牛乳 ②じゃこチャーハン ③鮭のみそ汁 ④フルーツ	クロワッサン 米 じゃが芋 ごま油・小麦粉	鶏肉 牛乳・ベーコン 大豆 ちらめんじゃこ	玉ねぎ・人参 もやし・コーン プロッコリー
	22	金	①クラッcker	①卵のふわふわ丼 ②みそ汁(板麩・ねぎ) ③キャベツの胡麻サラダ ④フルーツ	①牛乳 ②揚げパン ③キャベツのみそ汁 ④フルーツ	米 お麩 じゃが芋 バターロール	豆腐 鶏ひき肉 卵 牛乳	玉葱 キャベツ 人参 もやし 胡瓜 長葱
9	30	土	①牛乳	①サーモンクリームスパゲティ ②清汁(白菜・わかめ) ③じゃが芋のカレーソテー ④フルーツ	①牛乳 ②かやくおにぎり ③大根のスープ ④フルーツ	スパゲティ 小麦粉 じゃが芋 米	サーモン ベーコン 鶏ひき肉 牛乳	ほうれん草 ごぼう マッシュルーム 白菜・わかめ・みつば 人参・玉ねぎ・あさつき

## ★ 芋煮会★

8	木	①クラッcker	①芋煮うどん ②ツナサラダ ③フルーツ	①牛乳 ②えびピラフ	米 うどん さつま芋 じゃが芋 こんにゃく	豚肉 えび 木綿豆腐 油揚げ バター シーチキン	しめじ 蕃芋 白菜 玉ねぎ 絹さや 胡瓜 人参 キャベツ コーン 長ねぎ 里芋・ごぼう・大根 ピーマン
---	---	----------	---------------------------	---------------	--------------------------------	-----------------------------------	--

## ★誕生日会★

21	木	①クラッcker	①五百チャーハン②中華スープ(にら・豆腐) ③鶏唐甘酢あんかけ ④春雨ナムル⑤チンゲン菜ソテー ⑥ミニトマト⑦フルーツ	①オレンジジュース ②誕生日ケーキ ③生クリーム	米 ごま 小麦粉	ベーコン 鶏肉 春雨 絹豆腐 バター	たけのこ・椎茸・チンゲン菜 グリンピース・長葱・コーン 胡瓜・人参・もやし・キャベツ ブチトマト・にら
----	---	----------	--	--------------------------------	-------------	--------------------------	--

令和元年11月離乳午前食献立表 No. 1

日付	曜	午前食			
		後期食			
11 25	月	①軟飯	②麸のみそ汁		
		③鮭のチーズ焼き	④人参とチンゲン菜煮		
12 26	火	①軟飯	②かぶのスープ		
		③から揚げ	④人参サラダ		
13 27	水	①軟飯	②コーンスープ		
		③玉ねぎの挽肉あん	④胡瓜スティック		
14 28	木	①軟飯	②玉ねぎのみそ汁		
		③鶏挽き肉と人参煮	④じゃが芋煮		
1 15/29	金	①にゅうめん (キャベツ・人参・もやし)			
		②じゃがいも挽肉煮	③玉ねぎソテー		
2 16	土	①煮込みうどん (大根・人参)			
		②豆腐の挽肉煮	③さつま芋煮		
18	月	①軟飯	②麸のみそ汁		
		③白身魚煮	④人参とブロッコリー煮		
5 19	火	①軟飯	②大根のみそ汁		
		③豆腐の挽肉あん	④南瓜チーズ焼き		
6 20	水	①軟飯	②チンゲン菜のみそ汁		
		③肉じゃが風煮	④いんげんと白菜の胡麻和え		
7	木	①トースト	②ミルクスープ (人参)		
		③鶏肉と玉葱煮	④ブロッコリー煮		
8 22	金	①煮込みうどん (人参・ひき肉)			
		②キャベツしらす煮	③大根煮		
9 30	土	①パスタ (玉ねぎ・ほうれん草・しらす)			
		②じゃが芋煮	③フルーツ煮		
21 ☆ 木		①人参軟飯	②豆腐スープ		
		③鶏肉の照り焼き風	④キャベツきゅうり煮		

令和元年11月離乳午後食献立表 No. 2

日付	曜	午後食			
		後期食			
11 25	月	①軟飯	②白菜スープ		
		③じゃが芋そぼろ煮	④人参スティック		
12 26	火	①煮込みスパゲティ (シラス・人参)			
		②白菜煮	③フルーツ煮		
13 27	水	①トースト	②キャベツスープ		
		③白身魚の照り焼き	④かぶの煮物		
14 28	木	①軟飯	②ほうれん草のみそ汁		
		③豆腐ステーキ	④大根と胡瓜ゆかりあえ		
1 15/29	金	①軟飯	②玉ねぎのみそ汁		
		③レバー煮	④小松菜人参の和え物		
2 16	土	①軟飯	②お麸のみそ汁		
		③玉ねぎしらす煮	④人参煮		
18	月	①軟飯	②ほうれん草のみそ汁		
		③さつま芋の挽肉あん	④チンゲン菜煮		
5 19	火	①きなこトースト	②玉ねぎのすまし汁		
		③鶏肉照り焼き煮	④じゃがいも人参ソテー		
6 20	水	①軟飯	②ほうれん草のスープ		
		③白身魚煮	④人参ともやし煮		
7 21	木	①軟飯	②麸のみそ汁		
		③豆腐煮	④南瓜煮		
8 22	金	①軟飯	②キャベツのみそ汁		
		①レバー煮	④南瓜煮		
9 30	土	①トースト	②大根のスープ		
		③白身魚焼き	④さつま芋いんげん煮		

城山保育園