Ī	]				■ 食 ・ 午 後 お や つ の 主 な 材 料 ( 菓 子 を 除 く ) <b>エネハギー</b>					
	曜日	午前おやつ	献 立	午後おやつ	赤色の食品 血や肉になる食品	黄色の食品 力や体温となる食品	緑色の食品 体の調子をよくする食品	その他	上:未満児 下:以上児	旬の地場産物 使用予定食材
	1 ±	ミルク 菓子	春雨と豚肉の炒め煮 果物	ミルク 菓子	牛乳 豚肉	精白米 春雨 植物油 砂糖	バナナ 人参 キャベツ しょうが 干し椎茸	酒 食塩 しょうゆ	493kcal 525kcal	
11	<b>4</b> 火	ミルク 菓子	豚肉のごまだれ炒め 粉ふき芋 ブロッコリーのカレースープ	ミルク 魚肉ソーセージ 入りコーンパン	牛乳 魚肉ソーセージ 豚肉	精白米 ホットケーキの素 じゃが芋 ごま ごま油 植物油	ブロッコリー 人参 ねぎ キャベツ 玉ねぎ しょうが ホールコーン	酒 みりん しょうゆ 食塩 こしょう 鰹節 ベイリーフ	521kcal 557kcal	ブロッコリー
A	5 水		秋のクリームシチュー キャベツのサラダ	ミルク 菓子 昆布	牛乳 生クリーム 鶏肉	精白米 小麦粉 さつま芋 バター 植物油 砂糖		白ワイン 鰹節 ベイリー フ 食塩 こしょう しょうゆ 米酢	532kcal 575kcal	
分	6木	ミルク 菓子	ししゃものから揚げ 切干大根の炒め煮 白菜の味噌汁	ミルク 黒ういろう	牛乳 ししゃも 鶏肉 みそ きな粉	精白米 小麦粉 でんぷん わらび粉 植物油 砂糖 黒砂糖	人参 白菜 玉ねぎ 切干大 根 干し椎茸	酒 鰹節 みりん しょう ゆ 煮干し	517kcal 551kcal	白菜
献	7 金	ミルク 菓子	豊年蒸し キャベツの昆布和え 麩の味噌汁	ミルク 菓子	牛乳 牛ひき肉 豚ひき肉 鶏卵 みそ	精白米 もち米 麩 でんぷん 植物油 砂糖	人参 キャベツ 玉ねぎ もや し しょうが しめじ	しょうゆ トマトケチャップ <sup>®</sup> 煮干し	565kcal 612kcal	
立	8 ±	ミルク 菓子	のっぺい煮 果物	ミルク 菓子	牛乳 鶏肉	精白米 里芋 糸こんにゃく でんぷん 植物油 砂糖	バナナ 人参 大根	酒 鰹節 しょうゆ みりん	502kcal 534kcal	
表	10 月	ミルク 菓子	さつま芋のグラタン ドレッシングサラダ 春雨のスープ	ミルク 菓子	牛乳 粉チーズ 豚ひき肉	精白米 小麦粉 パン粉 さつま芋 春雨 バター 植物油 砂糖	人参 キャベツ 玉ねぎ しめじ	白ワイン 食塩 こしょう 鰹節 米酢 しょうゆ ベイリーフ	558kcal 606kcal	さつ ま芋
	11 火	ミルク 菓子	魚の塩焼き 里芋の煮物 小松菜の味噌汁	ミルク お好み焼き	牛乳 鮭 桜えび 花かつお 豚肉 鶏卵 厚揚げ みそ	精白米 小麦粉 里芋 長芋 植物油 マヨネーズ 砂糖	小松菜 人参 ねぎ キャベツ 玉ねぎ えのきたけ	酒 食塩 鰹節 しょう ゆ みりん 煮干し 濃厚ソー ス	535kcal 575kcal	里芋
	12 水	ミルク 果物 (バナナ)	ツナとれんこんのカレーシチュー 春雨のサラダ	乳酸飲料 菓子	牛乳 乳酸飲料(牛乳) ツナ缶	精白米 小麦粉 じゃが芋 春雨 植物油 砂糖	れんこん しょうが にんにく セロリー ホールコーン	食塩 トマトビューレー 鰹節 ウスターソース オールスパイス フルーツチャツネ カレー粉 ベイリーフ 米酢 しょう	533kcal 569kcal	
	13 木	ミルク 菓子	豆腐の肉味噌かけ 人参しりしり風 えのきたけのすまし汁	ミルク さつま芋と 小魚の飴煮	牛乳 ツナ缶 しらす干し 鶏ひき肉 みそ 豆腐	精白米 さつま芋 ごま ごま油 植物油 砂糖	人参 ねぎ 玉ねぎ 大根 えのきたけ	みりん しょうゆ 酒 鰹 節 食塩	560kcal 606kcal	
	14 金	ミルク 菓子	秋の香りご飯 魚のフライ 添え野菜 玉ねぎのスープ 果物	ミルク 菓子	牛乳 白身魚 鶏肉 鶏卵 豆腐	精白米 小麦粉 パン粉 植物油 砂糖	みかん 人参 ねぎ キャベツ 玉ねぎ ごぼ う ホールコーン	こしょう ウスターソース 鰹節	534kcal 565kcal	<i>#</i> #%
	15 ±	ミルク 菓子	豚汁 果物	ミルク 菓子	牛乳 豚肉 豆腐 油揚げ みそ	精白米 じゃが芋 植物油	バナナ 人参 ねぎ 大根 ごぼう	煮干し	524kcal 564kcal	
*	17 月	ミルク 菓子	タンドリーチキン キャベツのごまだれサラダ 豆腐のスープ	ミルク 菓子	牛乳 ヨーグルト 鶏肉 豆腐	精白米 ごま 砂糖	ブロッコリー 人参 キャベツ 玉ねぎ カットわかめ	食塩 カレー粉 トマトケチャップ ウスターソース 米酢 しょうゆ 鰹節 ベイリーフ	473kcal 498kcal	
*	18 火	ミルク 菓子	豚肉と白菜の含め煮 納豆みそ 果物	ブラマンジェ風 菓子	豚肉 鶏ひき肉 挽きわり納豆 厚揚げ 赤みそ	砂糖 いちごジャム	白菜 玉ねぎ しょうが 干し椎茸	酒 食塩 しょうゆ みりん	521kcal 558kcal	白菜
お誕	19 水	ミルク 菓子	煮魚 れんこんの甘辛炒め ビーフン入り青菜のすまし汁	ミルク 菓子	牛乳 白身魚	精白米 ビーフン 糸こんにゃく 植物油 砂糖	青菜 人参 玉ねぎ れんこん しょうが しめじ	酒 みりん しょうゆだし昆布 食塩	478kcal 505kcal	
生	20 木	ミルク 菓子	豆腐チャンプルー キャベツの甘酢和え ひじきのふりかけ	ミルク さつま芋 蒸しパン	牛乳 ツナ缶 豚肉 鶏卵 豆腐	精白米 ホットケーキの素 さつま芋 ごま 砂糖	し 干し椎茸 ひじき	酒 食塩 こしょうしょうゆ 米酢	559kcal 605kcal	<del></del>
会	21 金	ミルク 菓子	さつま芋のかき揚げ 白菜のおかか和え 豆腐の味噌汁	ミルク 菓子 小魚	花かつお 鶏卵 豆腐 みそ	精白米 小麦粉 さつま芋 植物油 砂糖	人参 ねぎ 白菜 玉ねぎ もやし 青のり粉	食塩 しょうゆ 煮干し	497kcal 529kcal	きつま業
	22 ±	ミルク 菓子	高野豆腐の煮物 果物	ミルク 菓子	牛乳 鶏肉 高野豆腐	特白米においます。	バナナ 人参 玉ねぎ	鰹節 しょうゆ	539kcal 583kcal	
B	25 火	ミルク 菓子	鶏肉の照り焼き キャベツのしそ粉和え 大根のすまし汁	ミルク ツナと塩昆布の 焼きうどん		精白米 うどん 植物油 砂糖	人参 ねぎ キャベツ 玉ねぎ 大根 えのきたけ 塩昆布		499kcal 533kcal	大根
*	26 水	果物	魚の人参もみじ焼き 五目豆 玉ねぎの味噌汁	ミルク 菓子		精白米 さつま芋 糸こんにゃく 植物油 マヨネーズ 砂糖	人参 玉ねぎ ごぼう 昆布	酒 食塩 こしょう みりん しょうゆ 鰹節 煮干し	525kcal 563kcal	
*	27 木	ミルク 菓子	トンテキ風煮 添え野菜 しめじのスープ	ミルク 五平餅		精白米 もち米ごま 植物油砂糖	人参 キャベツ 玉ねぎ にんにく しめじ カットわかめ	ウスターソース しょうゆ 酒食塩 こしょう 鰹節 ベイリーフ	499kcal 527kcal	LØĽ
	28 金	ミルク 菓子 チーズ	塩麻婆豆腐 拌三絲	ミルク 菓子 果物	牛乳 鶏ひき肉 ハム 豆腐	精白米 春雨 でんぷん ごま油 植物油 砂糖	みかん 人参 ねぎ キャベツ 玉ねぎ しょうが にんにく 干し椎茸	酒 鰹節 ベイリーフ しょうゆ 食塩 こしょう 米酢	530kcal 531kcal	
3 0	29 ±	菓子	中華スープ 果物	ミルク 菓子	牛乳 豚肉 豆腐	精白米 植物油	バナナ 中国菜 人参 キャベツ もやし 干し椎茸	しょうゆ 食塩 こしょう 鰹節 ベイリーフ	489kcal 519kcal	
•	ХЗi	<b>先未満児</b>	の主食は、ご飯又はパンです。午	前のおやつは	3歳未満のみで	₫.				

<sup>※3</sup>歳未満児の主食は、ご飯又はパンです。午前のおやつは、3歳未満のみです。 ※献立の内容や食材の一部を変更することがありますからご了承ください。 ※エネルギーについては、昼食(主食込み)とおやつの目安量です。



## 11月分離乳食献立表(目安)





		00							
		生後5~6か月頃	なめらかにすりつぶした状態	7~8か月頃	舌でつぶせる固さ	9~11か月頃	歯ぐきでつぶせる固さ	12~18か月頃	
		献立名	主材料	献立名	主材料	献立名	主材料	献立名•備考	
主:	食	つぶしがゆ	精白米	全がゆ	精白米	全がゆ→軟飯	精白米	軟飯→ご飯	
1	土	人参ミルクペースト	人参、ミルク	人参のミルク煮	人参、ミルク	人参のミルク煮	人参、ミルク	幼児食刻み	
	4	野菜スープ	人参、キャベツ	野菜やわらか煮	人参、キャベツ	野菜やわらか煮	幼児食野菜		
4	火	じゃが芋ミルクペースト	じゃが芋、ミルク	じゃが芋のミルク煮	じゃが芋、ミルク	じゃが芋のミルク煮	じゃが芋、ミルク	幼児食刻み	
		野菜スープ	人参、キャベツ、玉ねぎ	野菜やわらか煮	人参、キャベツ、玉ねぎ	野菜やわらか煮	幼児食野菜		
5	水	さつま芋のミルクペースト	さつまいも、ミルク	さつま芋のミルク煮	さつまいも、ミルク	さつま芋のミルク煮	さつまいも、ミルク	幼児食刻み	
)	小	野菜スープ	人参、キャベツ、玉ねぎ	野菜やわらか煮	人参、キャベツ、玉ねぎ	野菜やわらか煮	幼児食野菜		
6	木	人参ミルクペースト	人参、ミルク	人参のミルク煮	人参、ミルク	人参のミルク煮	人参、ミルク	幼児食刻み	
0	<b>/</b>  \	野菜スープ	白菜、玉ねぎ	野菜やわらか煮	白菜、玉ねぎ	野菜やわらか煮	幼児食野菜	9000尺列07	
7	金	人参ミルクペースト	人参、ミルク	鶏ささみ肉のやわらか煮	鶏ささみ肉	鶏ささみ肉の煮物	鶏ささみ肉	幼児食刻み	
<i>'</i>	立	野菜スープ	人参、キャベツ、玉ねぎ	野菜やわらか煮	人参、キャベツ、玉ねぎ	野菜やわらか煮	幼児食野菜		
0	+	人参ミルクペースト	人参、ミルク	人参のミルク煮	人参、ミルク	人参のミルク煮	人参、ミルク	幼児食刻み	
8	土	野菜スープ	人参、大根	野菜やわらか煮	人参、大根	野菜やわらか煮	幼児食野菜		
40	]	さつま芋のミルクペースト	さつまいも、ミルク	さつま芋のミルク煮	さつまいも、ミルク	さつま芋のミルク煮	さつまいも、ミルク	はに今まっ	
10	月	野菜スープ	人参、キャベツ、玉ねぎ	野菜やわらか煮	人参、キャベツ、玉ねぎ	野菜やわらか煮	幼児食野菜	幼児食刻み	
		白身魚のすり流し	白身魚	魚のつぶし煮	鮭(白身魚)		鮭(白身魚)	幼児食刻み	
11	火	野菜スープ	小松菜、人参、玉ねぎ	野菜やわらか煮	小松菜、人参、玉ねぎ	野菜やわらか煮	幼児食野菜		
		人参ミルクペースト	人参、ミルク	人参のミルク煮	人参、ミルク	人参のミルク煮	人参、ミルク		
12	水	野菜スープ	キャベツ、玉ねぎ、じゃが芋	野菜やわらか煮	キャベツ、玉ねぎ、じゃが芋	野菜やわらか煮	幼児食野菜	幼児食刻み	
		豆腐のペースト	 豆腐	豆腐のくず煮	 豆腐	豆腐のやわらか煮	豆腐		
13	木	野菜スープ	人参、玉ねぎ、大根		人参、玉ねぎ、大根		幼児食野菜	幼児食刻み	
		豆腐と人参のペースト	豆腐、人参	豆腐と人参のくず煮	豆腐、人参	豆腐のやわらか煮	豆腐、人参		
14	金	野菜スープ	キャベツ、玉ねぎ		キャベツ、玉ねぎ		幼児食野菜	幼児食刻み	
	土	豆腐のペースト	豆腐	豆腐のくず煮	豆腐	豆腐のやわらか煮	豆腐		
15		野菜スープ	人参、大根、じゃが芋		人参、大根、じゃが芋		幼児食野菜	幼児食刻み	
		豆腐のペースト	豆腐	豆腐のくず煮	豆腐	豆腐のやわらか煮	豆腐	幼児食刻み	
17	月	野菜スープ	人参、キャベツ、玉ねぎ		人参、キャベツ、玉ねぎ		幼児食野菜		
	火	人参ミルクペースト		鶏ささみ肉のやわらか煮		鶏ささみ肉の煮物			
18		野菜スープ	人参、白菜、玉ねぎ		人参、白菜、玉ねぎ		幼児食野菜	幼児食刻み	
		白身魚のすり流し	白身魚	魚のつぶし煮	白身魚	煮魚	白身魚	幼児食刻み 幼児食刻み 幼児食刻み	
19	水	野菜スープ	ロタ州 青菜、人参、玉ねぎ		ロタ点 青菜、人参、玉ねぎ		幼児食野菜		
		豆腐のペースト	豆腐		豆腐	豆腐のやわらか煮			
20	木			豆腐のくず煮					
		野菜スープ	小松菜、人参、玉ねぎ		小松菜、人参、玉ねぎ		幼児食野菜		
21	金	豆腐と人参のペースト	豆腐、人参	豆腐と人参のくず煮		豆腐のやわらか煮	豆腐、人参		
		野菜スープ	玉ねぎ、さつま芋		玉ねぎ、さつま芋		幼児食野菜		
22	土	じゃが芋ミルクペースト	じゃが芋、ミルク			じゃが芋のミルク煮	じゃが芋、ミルク	幼児食刻み	
		野菜スープ	人参、玉ねぎ	野菜やわらか煮	人参、玉ねぎ	野菜やわらか煮	幼児食野菜		
25	火	人参ミルクペースト	人参、ミルク	鶏ささみ肉のやわらか煮		鶏ささみ肉の煮物	鶏ささみ肉	幼児食刻み	
		野菜スープ	人参、キャベツ、大根		人参、キャベツ、大根		幼児食野菜		
26	水	さつま芋のミルクペースト		さつま芋のミルク煮	さつまいも、ミルク			幼児食刻み	
		野菜スープ	人参、玉ねぎ	野菜やわらか煮	人参、玉ねぎ	野菜やわらか煮	幼児食野菜		
27	木	人参ミルクペースト	人参、ミルク	人参のミルク煮	人参、ミルク	人参のミルク煮	人参、ミルク	幼児食刻み	
		野菜スープ	人参、キャベツ、玉ねぎ		人参、キャベツ、玉ねぎ		幼児食野菜		
28	金	豆腐と人参のペースト	豆腐、人参	豆腐と人参のくず煮		豆腐のやわらか煮	豆腐、人参	幼児食刻み	
		野菜スープ	キャベツ、玉ねぎ		キャベツ、玉ねぎ		幼児食野菜	-557 61227	
29	土	豆腐のペースト	豆腐	豆腐のくず煮	豆腐	豆腐のやわらか煮	豆腐	幼児食刻み	
		野菜スープ	人参、キャベツ	野菜やわらか煮		野菜やわらか煮	幼児食野菜		
×献	<u>立(</u>	リ内容や食材の	)一部を変更する	ることがあります	っご了承くださし	, <b>\</b> <sub>0</sub>			