

11月 離 乳 食 献 立 予 定 表

松寺こども園

日	曜	中期(7～8ヶ月) 舌でつぶせる固さ 全がゆ	後期(9～11ヶ月) 歯ぐきでつぶせる固さ 全がゆ～軟飯
2	月	おかゆ　野菜スープ 煮野菜(人参　さつま芋)　煮豆腐	軟飯　煮物(人参　玉ねぎ　さつま芋　鶏挽肉) 豆腐ステーキ(木綿豆腐) 味噌汁(人参　玉ねぎ　わかめ)
4	水	おかゆ　野菜スープ 煮野菜(人参　玉ねぎ)　煮魚	軟飯　魚のゆかり焼き 和え物(人参　小松菜　もやし　納豆　チーズ)　味噌汁(人参　玉ねぎ　キャベツ)
5	木	おかゆ　野菜スープ 煮野菜(人参　ブロッコリー) 煮豆腐	軟飯　ハンバーグ(豚挽肉　米粉パン粉) サラダ(人参　ブロッコリー　じゃが芋　マヨドレ) 味噌汁(人参　白菜　豆腐)
6	金	おかゆ　野菜スープ 煮野菜(人参　玉ねぎ)　高野豆腐すりおろし	軟飯　豆腐あんかけ サラダ(人参　キャベツ　まぐろ油漬け　マヨドレ) ハヤシシチュー(人参　玉ねぎ　さつま芋　鶏挽肉　ハヤシノ王子様)
7	土	おかゆ　野菜スープ 煮野菜(人参　じゃが芋)　煮魚	軟飯　魚の照り焼き 煮物(人参　大根　玉葱) 味噌汁(人参　玉ねぎ　おつゆ麸)
9	月	おかゆ　野菜スープ 煮野菜(人参　ブロッコリー)　煮豆腐	軟飯　ミートボール(鶏挽肉　パン粉) 和え物(人参　ブロッコリー　さつま芋　まぐろ油漬け) 味噌汁(人参　玉ねぎ　おつゆ麸)
10	火	おかゆ　野菜スープ 煮野菜(人参　南瓜)　煮魚	軟飯　炒り豆腐(木綿豆腐　玉ねぎ　人参　豚挽肉) サラダ(南瓜　人参　胡瓜　マヨドレ) 味噌汁(人参　玉ねぎ　白菜)
11	水	おかゆ　野菜スープ 煮野菜(人参　玉ねぎ)　高野豆腐煮	軟飯　魚の照り焼き スパゲティ炒め煮(スパゲティ　玉ねぎ　人参　豚挽肉) 味噌汁(人参　玉ねぎ　もやし)　バナナ
12	木	おかゆ　野菜スープ 煮野菜(人参　さつま芋)　煮豆腐	軟飯　豆腐ステーキ(木綿豆腐　豚挽肉) 煮物(ひじき　人参　玉ねぎ　さつま芋) 味噌汁(人参　大根　玉ねぎ)
13	金	おかゆ　野菜スープ 煮野菜(人参　玉ねぎ)　煮魚	軟飯　ハンバーグ(鶏挽肉　米粉パン粉) サラダ(マカロニ　人参　胡瓜　キャベツ　まぐろ油漬け　マヨネーズ) 味噌汁(人参　玉ねぎ　大根)
14	土	キャロットがゆ(人参　玉ねぎ　しらす) 野菜スープ(人参　玉ねぎ)	キャロットがゆ(人参　玉ねぎ　しらす) 野菜スープ(人参　玉ねぎ)
16	月	おかゆ　野菜スープ 煮野菜(人参　さつま芋)　高野豆腐すりおろし	軟飯　ミートボール(豚挽肉　米粉パン粉) サラダ(さつま芋　人参　胡瓜　チーズ　マヨドレ)　味噌汁(人参　玉ねぎ　キャベツ)
17	火	おかゆ　野菜スープ 煮野菜(人参　さつま芋)　煮豆腐	軟飯　煮物(人参　玉ねぎ　さつま芋　鶏挽肉) 豆腐ステーキ(木綿豆腐) 味噌汁(人参　玉ねぎ　わかめ)
18	水	おかゆ　野菜スープ 煮野菜(人参　玉ねぎ)　煮魚	軟飯　魚のゆかり焼き 和え物(人参　小松菜　もやし　納豆　チーズ)　味噌汁(人参　玉ねぎ　キャベツ)
19	木	おかゆ　野菜スープ 煮野菜(人参　ブロッコリー) 煮豆腐	軟飯　ハンバーグ(豚挽肉　米粉パン粉) サラダ(人参　ブロッコリー　じゃが芋　マヨドレ) 味噌汁(人参　白菜　豆腐)
20	金	おかゆ　野菜スープ 煮野菜(人参　玉ねぎ)　高野豆腐すりおろし	軟飯　豆腐あんかけ サラダ(人参　キャベツ　まぐろ油漬け　マヨドレ) ハヤシシチュー(人参　玉ねぎ　さつま芋　鶏挽肉　ハヤシノ王子様)
21	土	おかゆ　野菜スープ 煮野菜(人参　玉ねぎ)　煮魚	軟飯　煮魚 ビーフン炒め(ビーフン　人参　玉葱　豚挽肉)　味噌汁(人参　玉葱　おつゆ麸)
24	火	おかゆ　野菜スープ 煮野菜(人参　南瓜)　煮魚	軟飯　炒り豆腐(木綿豆腐　玉ねぎ　人参　豚挽肉) サラダ(南瓜　人参　胡瓜　マヨドレ) 味噌汁(人参　玉ねぎ　白菜)
25	水	おかゆ　野菜スープ 煮野菜(人参　玉ねぎ)　高野豆腐煮	軟飯　魚の照り焼き スパゲティ炒め煮(スパゲティ　玉ねぎ　人参　豚挽肉) 味噌汁(人参　玉ねぎ　もやし)　バナナ
26	木	おかゆ　野菜スープ 煮野菜(人参　さつま芋)　煮豆腐	軟飯　豆腐ステーキ(木綿豆腐　豚挽肉) 煮物(ひじき　人参　玉ねぎ　さつま芋) 味噌汁(人参　大根　玉ねぎ)
27	金	おかゆ　野菜スープ 煮野菜(人参　玉ねぎ)　煮魚	軟飯　ハンバーグ(鶏挽肉　米粉パン粉) サラダ(マカロニ　人参　胡瓜　キャベツ　まぐろ油漬け　マヨネーズ) 味噌汁(人参　玉ねぎ　大根)
28	土	おかゆ　野菜スープ 煮野菜(人参　じゃが芋)　煮豆腐	軟飯　豆腐あんかけ(木綿豆腐　豚挽肉)　サラダ(じゃが芋　人参　マヨドレ) 味噌汁(人参　玉葱　おつゆ麸))
30	月	おかゆ　野菜スープ 煮野菜(人参　じゃが芋)　煮魚	軟飯　ミートボール(豚挽肉　米粉パン粉) サラダ(さつま芋　人参　胡瓜　チーズ　マヨドレ)　味噌汁(人参　玉ねぎ　キャベツ)

※初期～後期の魚は、カラスカレイを使用します。 後期食のサラダ等に使用するマヨドレは、卵不使用でマヨネーズ仕様の調味料です。材料の都合により献立内容を変更することがあります。