

2023年度 離乳食 11月予定献立表 11月1日(水)～11月30日(木)

*食材・子どもの体調などにより、献立を変更する場合があります。あらかじめ御了承下さい。

	13・27 (月)	14・28 (火)	1・15・29 (水)	2・16 (木)	17(金)・30(木)	4・18 (土)
中期	7倍かゆ 豆腐のだし煮 玉ねぎとほうれんそうのだし煮 野菜スープ	7倍かゆ 白身魚のだし煮 大根と人参のだし煮 野菜スープ	7倍かゆ 鶏ささみのだし煮 南瓜と蕪のだし煮 野菜スープ	7倍かゆ しらすのだし煮 白菜と人参のだし煮 野菜スープ	7倍かゆ 鶏ささみのだし煮 さつまいもと玉ねぎのだし煮 野菜スープ	7倍かゆ 豆腐のだし煮 人参と小松菜のだし煮 野菜スープ
後期	全がゆ 豆腐と小松菜の煮もの 豆腐・小松菜・しょうゆ だし 玉ねぎとほうれん草の和えもの 玉ねぎ・ほうれん草・塩 人参のすまし汁 人参・しょうゆ・だし スティック にんじん	全がゆ 白身魚とさつまいもの煮もの 白身魚・さつまいも・しょうゆ だし 大根と人参の和えもの 大根・人参・塩 小松菜のみそ汁 小松菜・みそ・だし スティック さつまいも	全がゆ 鶏肉とじゃが芋の煮もの 鶏ミンチ・じゃが芋・しょうゆ だし 南瓜と蕪の和えもの 南瓜・蕪・塩 ほうれん草のすまし汁 ほうれん草・しょうゆ・だし スティック かぼちゃ	全がゆ しらすと里芋の煮もの しらす・里芋・しょうゆ だし 白菜と人参の和えもの 白菜・人参・塩 玉ねぎのみそ汁 玉ねぎ・みそ・だし スティック にんじん	全がゆ 豚肉と南瓜の煮もの 豚ミンチ・南瓜・しょうゆ だし さつまいもと玉ねぎの和えもの さつまいも・玉ねぎ・塩 きゃべつのみそ汁 きゃべつ・みそ・だし スティック さつまいも	全がゆ 豆腐とじゃが芋の煮もの 豆腐・じゃが芋・しょうゆ だし 人参と小松菜の和えもの 人参・小松菜・塩 玉ねぎのみそ汁 玉ねぎ・みそ・だし スティック じゃがいも
おやつ	しらす・お菓子	やわらかトースト 食パン・きなこ・菜種油	ふかし芋 さつまいも	煮りんご りんご	コロコロじゃが芋 じゃがいも	赤ちゃんお菓子
	6・20 (月)	7・21 (火)	8・22 (水)	9 (木)	10・24 (金)	11・25 (土)
中期	7倍かゆ しらすのだし煮 きゃべつと玉ねぎのだし煮 野菜スープ	7倍かゆ 鶏ささみのだし煮 じゃが芋と人参のだし煮 野菜スープ	7倍かゆ 豆腐のだし煮 白菜とちんげん菜のだし煮 野菜スープ	7倍かゆ 鶏ささみのだし煮 人参と玉ねぎのだし煮 野菜スープ	7倍かゆ 白身魚のだし煮 小松菜ときゃべつのだし煮 野菜スープ	7倍かゆ しらすのだし煮 人参と白菜のだし煮 野菜スープ
後期	全がゆ しらすとさつまいもの煮もの しらす・さつまいも・しょうゆ だし きゃべつと玉ねぎの和えもの きゃべつ・玉ねぎ・塩 にんじんのすまし汁 にんじん・しょうゆ・だし スティック にんじん	全がゆ 鶏ミンチと玉ねぎの煮もの 鶏ミンチ・玉ねぎ・しょうゆ だし じゃが芋と人参の和えもの じゃが芋・人参・塩 もやしのみそ汁 もやし・みそ・だし スティック じゃがいも	全がゆ 豆腐とじゃが芋の煮もの 豆腐・じゃが芋・しょうゆ だし 白菜とちんげん菜の和えもの 白菜・ちんげん菜・塩 赤かぶのすまし汁 赤かぶ・しょうゆ・だし スティック かぼちゃ	全がゆ 鶏肉ときゃべつの煮もの 鶏ミンチ・きゃべつ・しょうゆ だし 人参と玉ねぎの和えもの 人参・玉ねぎ・塩 じゃが芋のみそ汁 じゃが芋・みそ・だし スティック じゃがいも	全がゆ 白身魚と人参の煮もの 白身魚・人参・しょうゆ だし 小松菜ときゃべつの和えもの 小松菜・きゃべつ・塩 ほうれん草のすまし汁 ほうれん草・しょうゆ・だし スティック にんじん	全がゆ しらすと小松菜の煮もの しらす・小松菜・しょうゆ だし 人参と白菜の和えもの 人参・白菜・塩 青ねぎのみそ汁 青ねぎ・みそ・だし スティック にんじん
おやつ	きな粉ケーキ 小麦粉・さとう・豆乳・菜種油 ベーキングパウダー・きなこ	しらす・お菓子	しらすおじゃ しらす・米・だし・しょうゆ	鬼まんじゅう 小麦粉・さとう・さつまいも ベーキングパウダー	煮りんご りんご	赤ちゃんお菓子

*中期の野菜スープはだし煮の野菜と同じ食材です