



2024年11月 どんぐりこども園離乳食中期・後期予定献立表



日	曜日	初期5~6ヶ月頃	材料	中期7~8ヶ月頃	材料	後期9~11ヶ月頃	材料	日	曜日	初期5~6ヶ月頃	材料	中期7~8ヶ月頃	材料	後期9~11ヶ月頃	材料
1	金			全がゆ 鶏肉の煮つけ ビーフン煮 麩の味噌汁	米 鶏肉 ビーフン・人参・きゅうり 麩	全がゆ~軟飯 鶏肉の煮つけ ビーフン煮 わかめと麩の味噌汁	米 鶏肉 ビーフン・人参・きゅうり わかめ・麩	16	土			全がゆ そぼろ煮 野菜のすまし汁	米 鶏肉・人参・玉ねぎ じゃが芋・長ねぎ	全がゆ~軟飯 そぼろ煮 野菜のすまし汁	米 鶏肉・人参・玉ねぎ じゃが芋・長ねぎ
2	土			全がゆ 鶏じゃが 長ねぎのスープ	米 鶏肉・玉ねぎ・人参・じゃが芋 長ねぎ	全がゆ~軟飯 鶏じゃが 長ねぎのスープ	米 鶏肉・玉ねぎ・人参・じゃが芋 長ねぎ	18	月			スープパスタ かぼちゃの甘煮	スパゲティ・麩・玉ねぎ 人参・ピーマン かぼちゃ	クチャップスープパスタ かぼちゃの甘煮	スパゲティ・麩・玉ねぎ 人参・ピーマン かぼちゃ
5	火			全がゆ 麩のシチュー 切干大根煮	米 麩・玉ねぎ 人参・牛乳 切干大根・キャベツ	全がゆ~軟飯 麩のクチャップシチュー 切干大根煮	米 麩・玉ねぎ 人参・牛乳 切干大根・キャベツ	19	火			全がゆ 豆腐の煮物 野菜のお浸し けんちん汁	米 豆腐 白菜・キャベツ・もやし 人参・大根・小ねぎ	全がゆ~軟飯 麻婆豆腐 磯香煮 けんちん汁	米 豚肉・豆腐 人参・大根・小ねぎ
6	水			全がゆ 豆腐の煮物 人参の甘煮 大根のすまし汁	米 豆腐 人参 大根	全がゆ~軟飯 肉豆腐 人参の甘煮 大根のすまし汁	米 豚肉・豆腐 人参 大根	20	水			全がゆ チキンのシチュー ほうれん草の煮びたし	米 鶏肉・玉ねぎ・人参 じゃが芋・牛乳 ほうれん草・もやし	全がゆ~軟飯 チキンのシチュー ほうれん草の煮びたし	米 鶏肉・玉ねぎ・人参 じゃが芋・牛乳 ほうれん草・もやし
7	木			全がゆ 野菜のそぼろ煮 さつまいもの甘煮 キャベツのスープ	米 鶏肉・もやし・玉ねぎ さつまいも・人参 キャベツ	全がゆ~軟飯 野菜のそぼろ煮 さつまいもの甘煮 キャベツのスープ	米 鶏肉・もやし・玉ねぎ さつまいも・人参 キャベツ	21	木			全がゆ 鶏肉の煮つけ 納豆煮 大根のすまし汁	米 鶏肉・長ねぎ 納豆・キャベツ・人参 大根	全がゆ~軟飯 鶏肉の煮つけ 納豆煮 大根のすまし汁	米 鶏肉・長ねぎ 納豆・キャベツ・人参 大根
8	金			煮込みうどん ツナ煮	うどん・鶏肉・人参 長ねぎ・白菜 ツナ・もやし・キャベツ	煮込みうどん ツナ煮	うどん・鶏肉・人参 長ねぎ・白菜 ツナ・もやし・キャベツ	22	金			全がゆ 高野豆腐と野菜の煮物 人参の甘煮 切干大根と小松菜の味噌汁	米 高野豆腐・玉ねぎ・ピーマン 人参 切干大根・小松菜	全がゆ~軟飯 豚肉と野菜のクチャップ煮 ひじきと人参の甘煮 切干大根と小松菜の味噌汁	米 豚肉・高野豆腐・玉ねぎ・ピーマン ひじき・人参 切干大根・小松菜
9	土			全がゆ 高野豆腐の煮物 野菜のすまし汁	米 高野豆腐 長ねぎ・人参・キャベツ	全がゆ~軟飯 高野豆腐の煮物 野菜のすまし汁	米 高野豆腐 長ねぎ・人参・キャベツ	25	月			全がゆ 高野豆腐の煮物 マカロニ煮 玉ねぎのすまし汁	米 高野豆腐 マカロニ・人参・きゅうり 玉ねぎ	全がゆ~軟飯 豚肉と高野豆腐の煮物 マカロニ煮 わかめと玉ねぎのすまし汁	米 豚肉・高野豆腐 マカロニ・人参・きゅうり わかめ・玉ねぎ
11	月			全がゆ 野菜のそぼろ煮 切干大根煮 人参のスープ	米 鶏肉・玉ねぎ 切干大根・いんげん 人参	全がゆ~軟飯 野菜のそぼろ煮 切干大根煮 人参のスープ	米 鶏肉・玉ねぎ 切干大根・いんげん 人参	26	火			パンがゆ かぼちゃのシチュー 切干大根煮	食パン 鶏肉・かぼちゃ・玉ねぎ 人参・牛乳 切干大根・キャベツ	パンがゆ~食パン かぼちゃのシチュー 切干大根煮	食パン 鶏肉・かぼちゃ・玉ねぎ 人参・牛乳 切干大根・キャベツ
12	火			全がゆ 白身魚の煮つけ 野菜の甘煮 豆腐の味噌汁	米 カレイ 玉ねぎ・人参 豆腐	全がゆ~軟飯 白身魚の煮つけ 野菜の甘煮 豆腐の味噌汁	米 カレイ 玉ねぎ・人参 豆腐	27	水			全がゆ 鮭の煮つけ 野菜の煮びたし 豆腐の味噌汁	米 鮭 小松菜・もやし・人参 豆腐	全がゆ~軟飯 鮭の煮つけ 野菜のおかか煮 豆腐の味噌汁	米 鮭 小松菜・もやし・人参・かつお節 豆腐
13	水			全がゆ 高野豆腐と野菜の煮物 キャベツのお浸し かぼちゃのすまし汁	米 高野豆腐・玉ねぎ・人参 キャベツ・きゅうり かぼちゃ	全がゆ~軟飯 豚肉と野菜の煮物 ひじきのお浸し かぼちゃのすまし汁	米 豚肉・高野豆腐・玉ねぎ・人参 ひじき・キャベツ・きゅうり かぼちゃ	28	木			全がゆ 野菜のあんかけ煮 人参ときゅうりの甘煮 マカロニスープ 味噌煮込みうどん	米 麩・玉ねぎ・キャベツ 人参・きゅうり マカロニ うどん・高野豆腐・長ねぎ もやし・人参	全がゆ~軟飯 豚肉と野菜のあんかけ煮 人参ときゅうりの甘煮 マカロニスープ 味噌煮込みうどん	米 豚肉・高野豆腐・玉ねぎ・キャベツ 人参・きゅうり マカロニ うどん・高野豆腐・長ねぎ 豚肉・もやし・人参
14	木			パンがゆ 麩のシチュー 野菜の煮びたし	食パン 麩・マカロニ 玉ねぎ・牛乳 人参・もやし	パンがゆ~食パン 豚肉のシチュー 野菜の煮びたし	食パン 豚肉・麩・マカロニ 玉ねぎ・牛乳 人参・もやし	29	金			野菜のお浸し	小松菜・キャベツ	野菜のお浸し	小松菜・キャベツ
15	金			全がゆ 鶏肉のもみじ煮 納豆煮 もやしのすまし汁	米 鶏肉・人参 納豆・キャベツ もやし	全がゆ~軟飯 鶏肉のもみじ煮 納豆煮 わかめともやしのすまし汁	米 鶏肉・人参 納豆・キャベツ わかめ・もやし	30	土			全がゆ 鶏肉と野菜の煮物 キャベツのスープ	米 鶏肉・人参・玉ねぎ キャベツ	全がゆ~軟飯 鶏肉と野菜の煮物 キャベツのスープ	米 鶏肉・人参・玉ねぎ キャベツ

*材料購入の関係上、多少の変更はご了承願います。

*献立の「軟飯・お粥・つぶし粥」に使用しているお米は、国内産です。

*保育園ではいろいろな食材を使用しております。献立表の材料名もご覧いただき、食べたことがない食材は事前にご家庭でお試し下さい。