

令和5年11月献立表（中期・モグモグ期）

		1	2	3	4
		水	木	金	土
		7倍粥 白身魚のやわらか煮 赤ちゃんスープ	さつまいも粥 ささみの野菜煮 赤ちゃんスープ	文化の日	やわらかうどん 大根の煮物 野菜スープ
		ミルク	ミルク		ミルク
6	7	8	9	10	11
月	火	水	木	金	土
野菜粥 鶏と野菜の煮物 赤ちゃんスープ	大根粥 白身魚のほぐし煮 赤ちゃんスープ	わかめ粥 鮭のやわらか煮 赤ちゃんスープ	パン粥 さつまいもと野菜の煮物 赤ちゃんスープ	ほうれん草粥 鶏のやわらか煮 赤ちゃんスープ	やわらかマカロニ 大根サラダ 赤ちゃんスープ
ミルク	ミルク	ミルク	ミルク	ミルク	ミルク
13	14	15	16	17	18
月	火	水	木	金	土
ミルクうどん りんごのヨーグルトサラダ 赤ちゃんスープ	パン粥 ささみのトマト煮 赤ちゃんスープ	ほうれん草粥 鮭のやわらか煮 赤ちゃんスープ	鶏入り粥 白身魚の煮物 赤ちゃんスープ	からまつ秋フェス	赤ちゃんうどん じゃがいもの煮物 赤ちゃんスープ
ミルク	ミルク	ミルク	ミルク		ミルク
20	21	22	23	24	25
月	火	水	木	金	土
トマト粥 人参と鶏のやわらか煮 赤ちゃんスープ	かぶ粥 キャベツのヨーグルトサラダ 赤ちゃんスープ	赤ちゃんうどん 豆腐の煮物 赤ちゃんスープ	勤労感謝の日	トマト粥 じゃがいものやわらか焼き 赤ちゃんスープ	やわらかうどん ほうれん草サラダ 赤ちゃんスープ
ミルク	ミルク	ミルク		ミルク	ミルク
27	28	29	30	<p style="text-align: center;">●ひとことメッセージ●</p> <p>これからの時季は、離乳食を作る時も食中毒の予防が必要になります。 特に、作る時や使用する器具はきれいに洗いしっかり乾燥させることをお勧めします。 また、調理後はなるべく置いたままにせず、食べきるように心がけ、食べ残したものは</p>	
月	火	水	木		
きゅうり粥 豆腐と鶏の煮物 赤ちゃんスープ	クリームマカロニ さつまいもとかぼちゃの和え物 赤ちゃんスープ	7倍粥 白身魚のやわらか煮 赤ちゃんスープ	パン粥 肉だんごの煮物 赤ちゃんスープ		
ミルク	ミルク	ミルク	ミルク		

※ 食材チェック表により、個別対応する場合があります。
※ 発達や食行動にあわせて調理方法を変えていきます。

からまつ保育園

令和5年11月献立表（後期・カミカミ期）

		1	2	3	4
		水	木	金	土
		5倍粥 白身魚のやわらか煮 赤ちゃん味噌汁	さつまいも粥 肉だんごの野菜煮 ほうれん草のソテー 赤ちゃん芋煮	文化の日	やわらかうどん 大根の煮物 野菜スープ
		赤ちゃんクッキー ミルク	スティックパン ミルク		赤ちゃんクッキー ミルク
6	7	8	9	10	11
月	火	水	木	金	土
野菜粥 豚肉と野菜の煮物 小松菜のおひたし 赤ちゃんスープ	5倍粥 白身魚のバター焼き チーズサラダ 赤ちゃんスープ	わかめ粥 鮭のやわらか煮 ブロッコリーの和え物 豆腐の味噌汁	スティックパン ポテトと豚肉の炒め物 コーンサラダ さつまいもスープ	5倍粥 鶏肉のソテー ほうれん草とコーンの和え物 赤ちゃん味噌汁	トマトマカロニ ツナサラダ 赤ちゃんスープ
赤ちゃんおやき風 ミルク	フルーツ寒天 ミルク	にゅう麺 ミルク	フルーツヨーグルト ミルク	スイートポテト ミルク	赤ちゃんせんべい ミルク
13	14	15	16	17	18
月	火	水	木	金	土
豆乳うどん りんごのヨーグルトサラダ 赤ちゃんスープ	パン粥 ささみのトマト煮 大根のサラダ 赤ちゃんスープ	野菜粥 ツナと野菜の合わせ煮 赤ちゃん味噌汁	鶏入り粥 白身魚の煮物 赤ちゃん茶碗蒸し 赤ちゃん味噌汁	からまつ秋フェス	赤ちゃんうどん 粉ふきいも 赤ちゃんスープ
スティックパン ミルク	赤ちゃんクッキー ミルク	りんご ミルク	ヨーグルト ミルク	ミルク	チーズパン ミルク
20	21	22	23	24	25
月	火	水	木	金	土
トマト粥 人参と鶏の煮物 ヨーグルトサラダ 赤ちゃんスープ	ミルク粥 キャベツと豚肉の炒め物 かぶ入りスープ	野菜うどん 豆腐の煮物 赤ちゃんスープ	勤労感謝の日	トマト粥 焼きコロケ風 ほうれん草とコーンのソテー 赤ちゃんスープ	味噌うどん ポパイサラダ 野菜スープ
さつまいもの茶巾 ミルク	ミルクマカロニ ミルク	チーズおにぎり ミルク		赤ちゃんクッキー ミルク	やわらかおにぎり ミルク
27	28	29	30	<p style="text-align: center;">●ひとことメッセージ●</p> <p>これからの時季は、離乳食を作る時も食中毒の予防が必要になります。 特に、作る時や使用する器具はきれいに洗いしっかり乾燥させることをお勧めします。また、魚やお肉などは中までしっかりと加熱調理をするように気をつけましょう。</p>	
月	火	水	木		
5倍粥 豆腐と豚の煮物 きゅうりのサラダ 赤ちゃんスープ	クリームマカロニ さつまいもとかぼちゃのサラダ ほうれん草の和えもの 赤ちゃんスープ	5倍粥 白身魚の味噌焼き かぶの和え物 赤ちゃん味噌汁	スティックパン 肉だんごの煮物 じゃがいものサラダ 赤ちゃんスープ		
かぼちゃのプリン ミルク	ころころおにぎり ミルク	赤ちゃん蒸しパン ミルク	ヨーグルト ミルク		

※ 食材チェック表により、個別対応する場合があります。

からまつ保育園

※ 発達や食行動にあわせて調理方法を変えていきます。

令和5年11月献立表（完了期・パクパク期）

		1	2	3	4
		水	木	金	土
		軟飯 白身魚の味噌煮 赤ちゃんきんぴら 白菜の味噌汁 みかん	コロコロおにぎり 肉だんごの野菜煮 ほうれん草のソテー 赤ちゃん芋煮 りんご	文化の日	やわらかうどん 大根の煮物 みかん
		豆乳寒天 麦茶	シュガートースト 麦茶		赤ちゃんクッキー 麦茶
6	7	8	9	10	11
月	火	水	木	金	土
野菜粥 豚肉と里芋の煮物 小松菜のおひたし 赤ちゃんスープ みかん	軟飯 白身魚のバター焼き チーズサラダ 赤ちゃんすまし汁 ヨーグルト	わかめ粥 鮭の照り焼き ブロッコリーのマヨネーズ和え 豆腐の味噌煮 ヨーグルト	スティックチーズパン 揚げポテト きゅうりのサラダ さつまいもスープ りんご	軟飯 鶏肉のソテー ほうれん草とコーンの和え物 赤ちゃんすまし汁 フルーツ寒天	トマトマカロニ ツナサラダ 赤ちゃんスープ みかん
赤ちゃんおやき風 麦茶	フルーツ寒天 麦茶	にゅう麺 麦茶	フルーツヨーグルト 麦茶	スイートポテト 麦茶	赤ちゃんせんべい 麦茶
13	14	15	16	17	18
月	火	水	木	金	土
豆乳うどん りんごのヨーグルトサラダ フルーツ寒天	パン粥 鶏肉のトマト煮 大根のサラダ 赤ちゃんスープ みかん	赤ちゃん五目粥 ほうれん草のおひたし 赤ちゃんすまし汁 りんご	軟飯 白身魚の煮物 赤ちゃん茶碗蒸し 赤ちゃん味噌汁 オレンジ寒天	からまつ秋フェス	赤ちゃんうどん 粉ふきいも 赤ちゃん味噌汁 アップル寒天
ステックパン 麦茶	じゃがバター 麦茶	赤ちゃんせんべい 麦茶	ヨーグルト 麦茶	麦茶	チーズパン 麦茶
20	21	22	23	24	25
月	火	水	木	金	土
赤ちゃんタコライス 人参シリシリ 野菜きのこスープ りんご	赤ちゃんシチュー ごぼうサラダ かぶのスープ ヨーグルト	野菜うどん 厚揚げの煮物 みかん	勤労感謝の日	ケチャップライス やわらかコロケ ほうれん草のソテー 赤ちゃんスープ 11月のバースディケーキ	味噌うどん ポパイサラダ フルーツポンチ
さつまいも茶巾 麦茶	手作りクッキー 麦茶	赤ちゃんドリア 麦茶		赤ちゃんクッキー 麦茶	やわらかおにぎり 麦茶
27	28	29	30	<p style="text-align: center;">●ひとことメッセージ●</p> <p>これからの時季は、離乳食を作る時も食中毒の予防が必要になります。特に、作る時や使用する器具はきれいに洗いしっかり乾燥させることをお勧めします。また、魚やお肉などは中までしっかりと加熱調理をし、野菜を洗う時は土が残っていないか確認してから調理を始めるようにしましょう。</p>	
月	火	水	木		
赤ちゃんマーボーライス ウインナーソテー きゅうりのサラダ 赤ちゃんスープ みかん	クリームマカロニ さつまいもとかぼちゃのサラダ 赤ちゃんスープ フルーツ寒天	軟飯 白身魚の味噌焼き かぶの和え物 赤ちゃん味噌汁 りんご	スティックパン 赤ちゃんバーグ フライドポテト コーンポタージュ ヨーグルト		
かぼちゃのプリン 麦茶	お楽しみおにぎり 麦茶	赤ちゃん蒸しパン 麦茶	赤ちゃんラスク 麦茶		

※ 食材チェック表により、個別対応する場合があります。

※ 発達や食行動にあわせて調理方法を変えていきます。

からまつ保育園