

令和5年度11月分離乳食献立表

萌丘東保育園

日	曜	主食	初期	中期		後期		
1	水	おかゆ	大根ペースト	大根の柔らか煮	小松菜の煮浸し	大根のコロコロ煮	小松菜のお浸し	みそ汁
2	木		収穫祭					
6	月	おかゆ	キャベツペースト	ホキのトロトロ煮	キャベツの煮浸し	ホキの煮付け	キャベツのお浸し	みそ汁
7	火	おかゆ	マッシュポテト	玉ねぎのそぼろ煮	じゃが芋の甘煮	玉ねぎと肉団子の煮物	じゃが芋のコロコロ煮	みそ汁
8	水	おかゆ	小松菜ペースト	豆腐のトロトロ煮	小松菜の煮浸し	鶏肉と人参の煮物	小松菜のお浸し	みそ汁
9	木	おかゆ	人参ペースト	ホキのトロトロ煮	根菜の柔らか煮	ホキの野菜あん	根菜のコロコロ煮	みそ汁
10	金	おかゆ	マッシュポテト	玉ねぎのそぼろ煮	レタスの煮浸し	玉ねぎと肉団子の煮物	レタスのお浸し	みそ汁
13	月	おかゆ	きゅうりペースト	豆腐のトロトロ煮	きゅうりの柔らか煮	タラの煮付け	野菜スティック	みそ汁
14	火		お 弁 当 の 日					
15	水	おかゆ	さつま芋マッシュ	大根のそぼろ煮	さつま芋の甘煮	大根のコロコロ煮	さつま芋の甘煮	みそ汁
16	木	おかゆ	大根ペースト	豆腐のトロトロ煮	小松菜の煮浸し	カレイの野菜あん	小松菜のお浸し	みそ汁
17	金	おかゆ	さつま芋マッシュ	じゃが芋のそぼろ煮	レタスの煮浸し	肉じゃが	野菜スティック	すまし汁
20	月	おかゆ	豆腐ペースト	豆腐のふわふわ煮	キャベツの煮浸し	肉団子の煮物	キャベツのお浸し	みそ汁
21	火	おかゆ	大根ペースト	根菜のそぼろ煮	さつま芋の甘煮	根菜のそぼろ煮	さつま芋のコロコロ煮	みそ汁
22	水	おかゆ	小松菜ペースト	カレイのトロトロ煮	小松菜の煮浸し	カレイの煮付け	フライドポテト	みそ汁
24	金	おかゆ	マッシュポテト	じゃが芋の柔らか煮	レタスの煮浸し	じゃが芋のしらす煮	野菜スティック	すまし汁
27	月	おかゆ	人参ペースト	タラのトロトロ煮	キャベツの煮浸し	タラの野菜あん	キャベツのお浸し	みそ汁
28	火	おかゆ	さつま芋マッシュ	根菜のそぼろ煮	ほうれん草の煮浸し	筑前煮	ほうれん草のお浸し	みそ汁
29	水	おかゆ	マッシュポテト	玉ねぎのそぼろ煮	大根の柔らか煮	フライドポテト	玉ねぎのそぼろ煮	みそ汁
30	木	おかゆ	きゅうりペースト	豆腐のシーチキン煮	きゅうりの柔らか煮	豆腐のシーチキン煮	野菜スティック	みそ汁

食材料の都合により、献立を変更する場合があります。