



# 11月の給食(離乳食献立)だより



平成30年度

| 日  | 曜日 | 献立名(材料名)   |
|----|----|--|
| 1  | 木  | おかゆ・味噌汁・煮魚(白身魚)<br>じゃがいもとかぶのきのこあん(じゃがいも・かぶ・えのき)              |
| 2  | 金  | おかゆ・スープ・鶏肉と豆腐のごま味噌煮(鶏肉・豆腐・人参・すりごま)<br>野菜のお浸し(もやし・キャベツ・人参)    |
| 5  | 月  | おかゆ・キャベツスープ・豆腐の煮物(挽肉・豆腐・玉葱・人参・ほうれん草)<br>ダブルマッシュ(じゃがいも・さつまいも) |
| 6  | 火  | おかゆ・味噌汁・鮭のムニエル<br>じゃがいもきんぴら(じゃがいも・人参・玉葱)                     |
| 7  | 水  | おかゆ・石狩汁<br>野菜の納豆和え(人参・キャベツ・ほうれん草・挽わり納豆)                      |
| 8  | 木  | おかゆ・味噌汁・鶏肉と人参のやわらか煮<br>青菜の煮浸し(人参・ほうれん草・小松菜)                  |
| 9  | 金  | おかゆ・けんちん汁・彩野菜のごまサラダ(小松菜・人参・ピーマン)                             |
| 10 | 土  | 煮込みうどん(挽肉・小松菜・人参・白菜)・花野菜サラダ(ブロッコリー・カリフラワー・人参)                |
| 12 | 月  | おかゆ・スープ・鶏肉とじゃがいもの煮物(鶏挽肉・じゃがいも)<br>パンプキンマッシュ(かぼちゃ・粉チーズ)       |
| 13 | 火  | おかゆ・味噌汁・魚の照り焼き(白身魚)<br>炒り豆腐風(豆腐・挽肉・人参)                       |
| 14 | 水  | ちゃんぽんうどん(挽肉・玉葱・人参・キャベツ・ほうれん草)<br>じゃがいものそぼろ煮(挽肉・じゃがいも・玉葱・人参)  |
| 15 | 木  | おかゆ・味噌汁・魚の煮物(白身魚・人参・玉葱・青梗菜)<br>人参のグラッセ(人参・バター)               |
| 16 | 金  | おかゆ・ホワイトシチュー(挽肉・玉葱・人参・白菜・粉ミルク・片栗粉)<br>二色マッシュ(じゃがいも・人参)       |
| 17 | 土  | おかゆ・味噌汁・つくね団子の甘辛煮(鶏肉・豆腐・玉葱・白菜・じゃがいも)<br>大根サラダ(大根・サラダ・きゅうり)   |
| 19 | 月  | おかゆ・スープ・魚のムニエル(白身魚・さつまいも)<br>焼きビーフン(ビーフン・玉葱・人参)              |
| 20 | 火  | おかゆ・味噌汁・鶏肉の旨煮<br>三色野菜のサラダ(人参・ほうれん草・キャベツ)                     |
| 21 | 水  | 煮込みうどん(挽肉・人参・玉葱・小松菜)・かぼちゃの旨煮                                 |
| 22 | 木  | おかゆ・スープ・魚のムニエル(白身魚・さつまいも)<br>焼きビーフン(ビーフン・玉葱・人参)              |
| 24 | 土  | 肉うどん(挽肉・ほうれん草・人参・キャベツ)<br>パンプキンポテトのツナ焼き(ツナ・かぼちゃ・人参・チーズ)      |
| 26 | 月  | おかゆ・味噌汁・肉じゃが(挽肉・人参・玉葱・じゃがいも)<br>ひじきの炒め煮(ひじき・人参・玉葱)           |
| 27 | 火  | おかゆ・豆腐のスープ・魚の包み蒸し(白身魚・人参・ブロッコリー・玉葱)<br>春雨サラダ(春雨・人参・きゅうり)     |
| 28 | 水  | おかゆ・味噌汁・焼き魚(白身魚)<br>小松菜と厚揚げ豆腐の煮浸し(小松菜・厚揚げ豆腐・えのき)             |
| 29 | 木  | おかゆ・味噌汁・含め煮(挽肉・人参・じゃがいも・かつお節)<br>おなか和え(人参・キャベツ・ほうれん草)        |
| 30 | 金  | おかゆ・豚汁・大根と人参のやわらか煮(大根・人参・片栗粉)<br>ほうれん草のごま和え                  |

※様々な事情により、献立内容が変更になる場合があります。予めご了承ください。

