



離乳食 給食だより 11月

※人参・玉ねぎ・青菜は、ほぼ毎日使用しています。
 ※中期食の肉はすべて鶏ささみひき肉になります。
 ※卵については、完了食のみ使用しています。

午前中のおやつ

(中期食・後期食の飲み物は麦茶になります)
 月：麦茶、くだもの 火：麦茶、ヨーグルト
 水：牛乳、菓子 木：麦茶、菓子
 金：牛乳、くだもの

※献立の都合上、変更する場合があります。

平成30年度
みしま中央保育園

日	曜	昼食		
		離乳中期	離乳後期	離乳完了期
1	木	煮込みうどん、じゃがいものそぼろ煮、くだもの	煮込みうどん、じゃがいものそぼろ煮、くだもの	きつねうどん、じゃがちくカレーサラダ、くだもの
2	金	おかゆ、豆腐のみそ汁、大根の煮物	おかゆ、なめこのみそ汁、大根の煮物	くりごはん、なめこのみそ汁、大根と豚肉の煮物
5	月	おかゆ、青菜のみそ汁、やわらか肉団子とキャベツのうま煮	おかゆ、えのきのみそ汁、やわらか肉団子とキャベツのうま煮	ごはん、えのきのみそ汁、レンコンハンバーグ
6	火	五目おじや、野菜スープ、白菜のそぼろ煮	五目おじや、野菜スープ、白菜のそぼろ煮	ピピンバ、春雨スープ、白菜のそぼろ煮
7	水	食パン、コンソメスープ、白身魚とマカロニのうま煮	食パン、コンソメスープ、白身魚とマカロニのうま煮	食パン、肉団子の生姜スープ、さけのトマトソース
8	木	おかゆ、さつまいもスープ、キャベツの煮びたし	おかゆ、さつまいもスープ、キャベツの煮びたし	秋野菜カレー、キャベツの煮びたし、くだもの
9	金	五目うどん、キャベツとささみの煮物、くだもの	五目うどん、キャベツとささみの煮物、くだもの	マーボーラーメン、キャベツとささみの煮物、くだもの
12	月	おかゆ、豆腐のみそ汁、白菜のうま煮	おかゆ、豆腐のみそ汁、白菜のうま煮	ごはん、豆腐のみそ汁、お好み焼きオムレツ、白菜のうま煮
13	火	菜がゆ、もやしのみそ汁、じゃがいもと白菜の煮物	菜がゆ、わかめのみそ汁、じゃがいもと白菜の煮物	菜めし、わかめのみそ汁、白菜と豚肉の中華炒め
14	水	食パン、野菜スープ、さつまいもとキャベツの煮物	食パン、野菜スープ、さつまいもとキャベツの煮物	食パン、コーンスープ、さつまいもとキャベツの煮物
15	木	あんかけうどん、かぼちゃの甘煮、くだもの	あんかけうどん、かぼちゃの甘煮、くだもの	肉うどん、ちくわの磯部揚げ、かぼちゃの甘煮
16	金	ゆかりがゆ、具だくさん汁、白身魚とひじきの煮物	ゆかりがゆ、具だくさん汁、白身魚とひじきの煮物	ゆかりごはん、豚汁、さけのゴマダレ
19	月	おかゆ、大根のみそ汁、じゃがいものそぼろ煮	おかゆ、大根のみそ汁、じゃがいものそぼろ煮	ごはん、大根のみそ汁、じゃがいものそぼろ煮
20	火	洋風おじや、さつまいもの甘煮、くだもの	洋風おじや、さつまいもの甘煮、くだもの	ピラフのクリームソースかけ、さつまいもの甘煮、くだもの
21	水	おかゆ、すまし汁、かぼちゃの煮物	おかゆ、すまし汁、かぼちゃの煮物	ごはん、すまし汁、かぼちゃの甘煮
22	木	白菜のスープスパゲッティ、キャベツのそぼろ煮	白菜のスープスパゲッティ、キャベツのそぼろ煮	白菜とベーコンのクリームパスタ、キャベツのそぼろ煮、くだもの
23	金	勤労感謝の日		
26	月	和風おじや、白玉のみそ汁、やわらか肉団子煮	和風おじや、白玉のみそ汁、やわらか肉団子煮	さけのバター風味炊き込みご飯、白玉のみそ汁、おろしハンバーグ
27	火	おかゆ、けんちん汁、白身魚の野菜あんかけ	おかゆ、けんちん汁、白身魚の野菜あんかけ	ごはん、けんちん汁、白身魚の野菜あんかけ
28	水	食パン、さつまいも豆乳チャウダー、キャベツとさといもの煮物	食パン、さつまいも豆乳チャウダー、キャベツとさといもの煮物	食パン、さつまいも豆乳チャウダー、からあげレモンソース
29	木	あんかけうどん、じゃがいもの煮物、くだもの	あんかけうどん、じゃがいもの煮物、くだもの	とろーりかきたまうどん、じゃがいもの煮物、くだもの
30	金	おかゆ、白菜のみそ汁、白身魚とほうれん草の煮物	おかゆ、白菜のみそ汁、白身魚とほうれん草の煮物	ごはん、白菜のみそ汁、さけとほうれん草のポテトグラタン

