



# 令和6年度 10月の献立表



離乳食 中・後期  
さんろくこどもえん

日 曜	献立名		午前・午後おやつ 午後おやつ	日 曜	献立名		午前・午後おやつ 午後おやつ
1 (火)	汁ビーフン バナナ	ミルク・ビーフン・鶏ミンチ 人参・玉ねぎ・キャベツ バナナ・パン	ミルク パン粥	17 (木)	おかゆ つくねバーグ 人参とじゃがいものつや煮 玉ねぎのすまし汁	ミルク・米・鶏ミンチ 人参・玉葱・パン粉 じゃが芋	ミルク 野菜粥
2 (水)	おかゆ クリームシチュー きゅうりのあえもの	ミルク・米・鶏ミンチ 人参・じゃが芋・玉葱 胡瓜・りんご	ミルク すりおろしりんご	 <b>秋の遠足</b> お弁当の用意をお願いします。			
3 (木)	おかゆ すり身とさつま芋の煮物 ブロッコリーの和え物 わかめのすまし汁	ミルク・米 白身魚のすり身・豆腐・さつま芋 ブロッコリー・人参・白す干し	ミルク しらすがゆ	19 (土)	汁ビーフン バナナ	ミルク・ビーフン・鶏ミンチ 人参・玉ねぎ・キャベツ バナナ・パン	ミルク パン粥
4 (金)	おかゆ レバーの煮物 大根のみそ汁	ミルク・米・鶏レバー 人参・玉ねぎ・じゃが芋 大根・ほうれん草・スイートコーン	ミルク コーンがゆ	21 (月)	おかゆ 煮魚 キャベツの和え物 わかめスープ	ミルク・米 白身魚・若布 キャベツ・人参	ミルク わかめがゆ
5 (土)	おかゆ 大豆のトマト煮 キャベツスープ	ミルク・米・鶏ミンチ 人参・玉ねぎ・じゃがいも 大豆・キャベツ・ベビー用菓子	ミルク ベビー用菓子	22 (火)	おかゆ 春雨の軟らか煮 オニオンスープ	ミルク・米・鶏ミンチ じゃが芋・玉ねぎ・人参 豆腐・春雨・ホットケーキミックス	ミルク 蒸しパン
7 (月)	おかゆ 里芋のそぼろ煮 人参のすまし汁	ミルク・米・鶏ミンチ 人参・玉ねぎ・里芋・豆腐	ミルク 野菜粥	23 (水)	洋風おじや キャベツのあえもの すまし汁・みかん	ミルク・米・鶏ミンチ・若布 人参・玉ねぎ・キャベツ 麩・みかん	ミルク 野菜粥
8 (火)	おかゆ 白菜のそぼろ煮 人参のすまし汁	ミルク・米・鶏ミンチ 大根・白菜・人参	ミルク 野菜粥	24 (木)	おかゆ 白菜のそぼろ煮 人参のすまし汁	ミルク・米・鶏ミンチ 大根・白菜・人参	ミルク 野菜粥
9 (水)	おかゆ 豆腐の吉野煮 きゅうりのあえもの	ミルク・米・鶏ミンチ 人参・玉ねぎ・じゃがいも きゅうり・豆腐・ホットケーキミックス	ミルク 蒸しパン	25 (金)	おかゆ 煮魚・南瓜含煮 小松菜のすまし汁	ミルク・米・白身魚 人参・小松菜 南瓜	ミルク 野菜粥
10 (木)	おかゆ 煮魚・南瓜含煮 青梗菜のすまし汁	ミルク・米・白身魚 人参・青梗菜 南瓜	ミルク 南瓜粥	26 (土)	煮込みうどん つぶしバナナ	ミルク・麺 鶏ミンチ・人参・ほうれん草 バナナ・ベビー用菓子	ミルク ベビー用菓子
11 (金)	おかゆ つくねバーグ 人参のつや煮 玉ねぎのすまし汁	ミルク・米・鶏ミンチ 小松菜・玉ねぎ・人参 パン粉	ミルク 野菜粥	28 (月)	おかゆ クリームシチュー 胡瓜サラダ	ミルク・米・鶏ミンチ 人参・玉ねぎ・じゃが芋 胡瓜・大豆・りんご	ミルク すりおろしりんご
12 (土)	煮込みうどん ポテトマッシュ	ミルク・麺 鶏ミンチ・人参・キャベツ じゃが芋・ベビー用菓子	ミルク ベビー用菓子	29 (火)	おかゆ 豆腐の吉野煮 青梗菜のみそ汁	ミルク・米・鶏ミンチ 人参・玉葱・豆腐・マカロニ ブロッコリー・青梗菜・黄粉	ミルク マカロニの黄粉あえ
15 (火)	おかゆ 野菜のそぼろ煮 豆腐のみそ汁	ミルク・米・鶏ミンチ じゃが芋・玉ねぎ・人参 豆腐	ミルク 野菜粥	30 (水)	にゅうめん バナナ	ミルク・冷麦・鶏ミンチ 人参・玉葱・キャベツ バナナ	ミルク 野菜粥
16 (水)	おかゆ 春雨の軟らか煮 小松菜のスープ	ミルク・米・鶏ミンチ キャベツ・玉ねぎ・人参・黄粉 マカロニ・小松菜・スイートコーン	ミルク マカロニの黄粉あえ	31 (木)	おかゆ さつま芋のそぼろ煮 玉葱と人参のみそ汁	ミルク・米・鶏ミンチ さつま芋・人参・玉ねぎ	ミルク 野菜粥

※都合により、メニューを変更させて頂く場合があります。ご了承ください。

※お家で、食べられた食材があればその都度担任へ連絡をお願いします。

確認ができ次第、離乳食の中にとり入れていきたいと思えます。

※だし汁は、煮干し・出し昆布・かつお節などでとっています。

※調味料は、塩・しょう油・薄口しょう油・砂糖・鶏ガラスープの素・みそ(米)

ケチャップ・シチューの王子さまなどを使用します。

