

所長	献立担当者	調理担当者

10月分の保育所給食離乳食予定献立一覧表

弥富市立保育所

調理形態			離乳食 6ヶ月	離乳食 7～8ヶ月	離乳食 9～11ヶ月	離乳食 12～18ヶ月	午後 おやつ
			なめらかにすりつぶした状態	舌でつぶせる固さ	歯ぐきでつぶせる固さ	歯ぐきで噛める固さ	
主食(ご飯) 主食(パン)			お粥	お粥	お粥 耳なし食パン	軟飯 食パン	
日	曜	献立名	献立名	献立名	献立名	献立名	献立名
1	土	パン 牛乳 ウインナー フルーツ					
3	月	かぼちゃと鶏のご飯 マカロニサラダ 味噌汁	小松菜葉先と玉ねぎの とろとろ煮 かぼちゃのペースト	ツナ(水煮)と野菜のあんかけ煮 (小松菜葉先・玉ねぎ) マッシュかぼちゃ	ツナ(水煮)と野菜のあんかけ煮 (小松菜葉先・玉ねぎ) マッシュかぼちゃ	かぼちゃと鶏のご飯 マカロニサラダ 味噌汁	乳児用菓子
4	火	ポークビーンズ パリパリサラダ (しょうゆ糀ドレッシング) 小魚	じゃがいものペースト 大根とにんじんのとろとろ煮	鶏ささみ肉と野菜のあんかけ煮 (大根・にんじん) マッシュじゃがいも	豚肉と野菜のあんかけ煮 (大根・にんじん) マッシュじゃがいも	ポークビーンズ パリパリサラダ	乳児用菓子
5	水	中華風混ぜご飯 わかめスープ フルーツ	豆腐と野菜のとろとろ煮 (にんじん・小松菜葉先) すりおろしフルーツ	豆腐と野菜のやわらか煮 (にんじん・小松菜葉先) キザミフルーツ	豚肉と野菜のやわらか煮 (にんじん・小松菜葉先) キザミフルーツ	中華風混ぜご飯 (干しいたけ×) わかめスープ フルーツ	手作りおやつ マッシュさつま芋
6	木	キャベツと肉団子スープ煮 ブロッコリーの炒め物 小魚	キャベツとにんじんのとろとろ煮 ブロッコリーのペースト	鶏ささみ肉と野菜のやわらか煮 (キャベツ・にんじん) ブロッコリー煮	鶏ひき肉と野菜のやわらか煮 (キャベツ・にんじん) ブロッコリー煮	キャベツと肉団子スープ煮 ブロッコリーの炒め物	乳児用菓子
7	金	野菜たっぷりうどん 青菜のお浸し フルーツ	野菜のとろとろ煮 (白菜・にんじん・玉ねぎ) フルーツのすりおろし	鶏ささみ肉と野菜のとろとろ煮 (白菜・にんじん・玉ねぎ) キザミフルーツ	豚肉と野菜のとろとろ煮 (白菜・にんじん・玉ねぎ) キザミフルーツ	野菜たっぷりうどん 青菜のお浸し フルーツ	乳児用ヨーグルト
8	土	パン 牛乳 ウインナー フルーツ					
11	火	秋のクリームシチュー りんごサラダ 小魚	じゃがいものペースト 玉ねぎとにんじんのとろとろ煮	鶏ささみ肉と野菜のあんかけ煮 (玉ねぎ・にんじん) マッシュじゃがいも	鶏肉と野菜のあんかけ煮 (玉ねぎ・にんじん) マッシュじゃがいも	秋のクリームシチュー りんごサラダ	乳児用菓子
12	水	ドライカレー 大根サラダ 福神漬	大根のペースト にんじんと玉ねぎのとろとろ煮	鶏ささみ肉と野菜のやわらか煮 (にんじん・玉ねぎ) 大根煮	牛ひき肉と野菜のやわらか煮 (にんじん・玉ねぎ) 大根煮	うす味ドライカレー 大根サラダ	手作りおやつ マッシュさつま芋
13	木	里芋ときのこのコロッケ キャベツ添え コンソメスープ 小魚	にんじんのペースト 玉ねぎとキャベツのとろとろ煮	鶏ささみ肉と野菜のあんかけ (玉ねぎ・キャベツ) にんじん煮	豚ひき肉と野菜のあんかけ (玉ねぎ・キャベツ) にんじん煮	里芋ときのこのコロッケ キャベツ添え コンソメスープ	手作りおやつ フルーツのヨーグルトかけ
14	金	栗ご飯 鶏肉のマーメレード煮 味噌汁	玉ねぎのペースト にんじんとキャベツのとろとろ煮	鶏ささみ肉と野菜のやわらか煮 (にんじん・キャベツ) 玉ねぎ煮	鶏肉と野菜のやわらか煮 (にんじん・キャベツ) 玉ねぎ煮	栗ご飯 鶏肉のマーメレード煮 味噌汁	乳児用ヨーグルト
15	土	パン 牛乳 ウインナー フルーツ					
17	月	ひじきご飯 具だくさん豚汁 フルーツ	にんじんと大根のとろとろ煮 フルーツのすりおろし	鶏ささみ肉と野菜の雑炊 (にんじん・大根) キザミフルーツ	鶏肉と野菜の雑炊 (にんじん・大根) キザミフルーツ	ひじきご飯(こんにやく×) 具だくさん豚汁 フルーツ	乳児用菓子
18	火	ビーフストロガノフ グリーンサラダ 小魚	玉ねぎのペースト にんじんとキャベツのとろとろ煮	鶏ささみ肉と野菜のやわらか煮 (にんじん・キャベツ) 玉ねぎ煮	牛肉と野菜のやわらか煮 (にんじん・キャベツ) 玉ねぎ煮	ビーフストロガノフ グリーンサラダ	乳児用菓子
19	水	三色ご飯 清汁 フルーツ	野菜のとろとろ煮 (玉ねぎ・ほうれん草・にんじん) フルーツのすりおろし	鶏ささみ肉と野菜のあんかけ煮 (玉ねぎ・ほうれん草・にんじん) キザミフルーツ	鶏ひき肉と野菜のあんかけ煮 (玉ねぎ・ほうれん草・にんじん) キザミフルーツ	三色ご飯 清汁 フルーツ	乳児用菓子
20	木	秋野菜の炒め物 ベーコンのスープ 小魚	玉ねぎとキャベツのとろとろ煮 大根煮	鶏ささみ肉と野菜のやわらか煮 (玉ねぎ・キャベツ) 大根煮	豚肉と野菜のやわらか煮 (玉ねぎ・キャベツ) 大根煮	秋野菜の炒め物 ベーコンのスープ	手作りおやつ くず湯
21	金	麻婆豆腐 和風サラダ	豆腐とにんじんの粥 きゅうりのペースト	豆腐とにんじんの雑炊 キザミきゅうり	豚ひき肉とにんじんの雑炊 キザミきゅうり	麻婆豆腐 和風サラダ	乳児用ヨーグルト
22	土	パン 牛乳 ウインナー フルーツ					
24	月	五目きんぴら 切干大根の味噌汁 フルーツ	小松菜の葉先とにんじんの とろとろ煮 すりおろしフルーツ	鶏ささみ肉と野菜のとろとろ煮 (小松菜の葉先・にんじん) キザミフルーツ	豚肉と野菜のとろとろ煮 (小松菜の葉先・にんじん) キザミフルーツ	五目きんぴら(糸こんにやく×) 切干大根の味噌汁 フルーツ	乳児用菓子
25	火	焼きそば 中華スープ 小魚	豆腐とにんじんのとろとろ煮 キャベツのペースト	豆腐とにんじんのやわらか煮 キャベツ煮	豚ひき肉とにんじんのやわらか煮 キャベツ煮	焼きそば(いか×) 中華スープ	フルーツ
26	水	パエリア きこのスープ スティックチーズ	野菜のとろとろ煮 (玉ねぎ・小松菜葉先) じゃがいもペースト	鶏ささみ肉と野菜の雑炊 (玉ねぎ・小松菜葉先) マッシュポテト	鶏肉と野菜の雑炊 (玉ねぎ・小松菜葉先) マッシュポテト	パエリア (いか・ターメリック×) きのこスープ	手作りおやつ りんごくず湯
27	木	フィッシュバーガー レタスサラダ コンソメスープ 小魚	豆腐のペースト 野菜のとろとろ煮 (トマト・キャベツ・玉ねぎ)	鮭と野菜のやわらか煮 (トマト・キャベツ・玉ねぎ) にんじん煮	鮭と野菜のやわらか煮 (トマト・キャベツ・玉ねぎ) にんじん煮	フィッシュバーガー レタスサラダ コンソメスープ	手作りおやつ マッシュさつま芋
28	金	筑前煮 ほうれん草のお浸し フルーツ	ほうれん草とにんじんの とろとろ煮 すりおろしフルーツ	鶏ささみ肉と野菜のとろとろ煮 (ほうれん草・にんじん) キザミフルーツ	鶏肉と野菜のとろとろ煮 (ほうれん草・にんじん) キザミフルーツ	筑前煮(こんにやく×) ほうれん草のお浸し フルーツ	乳児用ヨーグルト
29	土	パン 牛乳 ウインナー フルーツ					
31	月	かぼちゃチキンカレー フレンチサラダ ハロウィンゼリー	にんじんのペースト 玉ねぎとかぼちゃのとろとろ煮	鶏ささみ肉と野菜のとろとろ煮 (玉ねぎ・かぼちゃ) にんじん煮	鶏肉と野菜のとろとろ煮 (玉ねぎ・かぼちゃ) にんじん煮	うす味かぼちゃ チキンカレー フレンチサラダ	乳児用菓子

- (一口メモ)
- 離乳食完了期(12～18か月)の味付けは、通常食の調味料を1/2～1/3にして作って下さい。
 - 離乳食のサラダは、必ず火を通したものでお願いします。
 - 具はしっかりと刻みましょう。(特に、きのこ類やもやし・セロリなど繊維の多いものは注意してください)
 - 離乳食には個人差があります。保護者、保育所長及び管理栄養士と事前に協議し、個別に対応致します。