

令和6年11月 離乳食献立表

日	曜	ごっくん・中期	もぐもぐ・後期	かみかみ期・完了
1	金	おかゆ たらの煮つけ ほうれん草とたまねぎの和え物 かぶとにんじんのスープ 麦茶	おかゆ たらの煮つけ ほうれん草とたまねぎとコーンの和え物 かぶとにんじんとえのきのスープ 麦茶	ごはん たらの煮つけ ほうれん草とたまねぎとコーンの和え物 かぶとにんじんとえのきのスープ 麦茶
			のりがゆ さつまいものスープ	シュガーパン 牛乳
2	土	おかゆ ジャガイモの鶏そぼろかけ 小松菜とにんじんの和え物 大根と葉ねぎのスープ 麦茶	おかゆ さといもの鶏そぼろかけ 小松菜とにんじんともやしの和え物 大根と葉ねぎとしめじのスープ 麦茶	ごはん さといもの鶏そぼろかけ 小松菜とにんじんともやしの和え物 大根と葉ねぎとしめじのスープ 麦茶
			おたのしみおやつ	おたのしみおやつ
4	月	文化の日 振替休日		
5	火	おかゆ カレイの煮つけ さつまいものマッシュ にんじんとたまねぎのスープ 麦茶	おかゆ カレイの煮つけ れんこんとごぼうといんげんの煮物 にんじんとたまねぎとさといもの薄味噌汁 麦茶	ごはん カレイの煮つけ れんこんとごぼうといんげんの煮物 にんじんとたまねぎとさといもの薄味噌汁 麦茶
			ぶたがゆ えのきのスープ	ぶたごはん えのきのスープ
6	水	おかゆ 白菜と鶏ひき肉の煮物 ジャガイモとにんじんの煮物 キャベツとたまねぎのスープ 麦茶	おかゆ 白菜と鶏ひき肉の煮物 ジャガイモとにんじんの煮物 キャベツとたまねぎとえのきの薄味噌汁 麦茶	ごはん 白菜と鶏ひき肉の煮物 ジャガイモとにんじんの煮物 キャベツとたまねぎとえのきの薄味噌汁 麦茶
			コーンがゆ 小松菜のスープ	チーズ蒸しパン 飲むヨーグルト
7	木	おかゆ 鶏ひき肉とたまねぎの煮物 かぼちゃの煮物 ほうれん草と豆腐のスープ 麦茶	おかゆ 鶏ひき肉とたまねぎの煮物 きゅうりとれんこんともやしの和え物 ほうれん草と豆腐のスープ 麦茶	ごはん 鶏ひき肉とたまねぎの煮物 きゅうりとれんこんともやしの和え物 ほうれん草と豆腐のスープ 麦茶
			しらすがゆ かぼちゃの薄味噌汁	しらすごはん かぼちゃの薄味噌汁
8	金	おかゆ 豆腐の鶏そぼろかけ さつまいもの煮物 たまねぎとにんじんのスープ 麦茶	おかゆ 豆腐の鶏そぼろかけ さつまいもの煮物 たまねぎとにんじんとチンゲン菜のスープ 麦茶	ごはん 豆腐の鶏そぼろかけ さつまいもの煮物 たまねぎとにんじんとチンゲン菜のスープ 麦茶
			小松菜がゆ お麩の薄味噌汁	小松菜ごはん お麩の薄味噌汁
9	土	おかゆ 鶏ひき肉とにんじんの煮物 ジャガイモのマッシュ かぶと葉ねぎのスープ 麦茶	おかゆ 鶏ひき肉とにんじんとごぼうの煮物 チンゲン菜とわかめの和え物 かぶと葉ねぎとしめじのスープ 麦茶	ごはん 鶏ひき肉とにんじんとごぼうの煮物 チンゲン菜とわかめの和え物 かぶと葉ねぎとしめじのスープ 麦茶
			おたのしみおやつ	おたのしみおやつ
11	月	おかゆ かぼちゃと鶏ひき肉の煮物 白菜とにんじんの和え物 切り干し大根と葉ねぎのスープ 麦茶	おかゆ かぼちゃと鶏ひき肉の煮物 白菜とにんじんの和え物 切り干し大根と葉ねぎとえのきの薄味噌汁 麦茶	ごはん かぼちゃと鶏ひき肉の煮物 白菜とにんじんの和え物 切り干し大根と葉ねぎとえのきの薄味噌汁 麦茶
			ブロッコリーがゆ コーンスープ	ブロッコリーごはん コーンスープ
12	火	おかゆ カレイの煮つけ ほうれん草とにんじんの和え物 豆腐と葉ねぎのスープ 麦茶	おかゆ カレイの味噌煮 ほうれん草とにんじんとごぼうの和え物 豆腐と葉ねぎとしめじのスープ 麦茶	ごはん カレイの味噌煮 ほうれん草とにんじんとごぼうの和え物 豆腐と葉ねぎとしめじのスープ 麦茶
			ぶたがゆ ジャガイモの薄味噌汁	ぶたごはん ジャガイモの薄味噌汁
13	水	煮うどん (鶏ひき肉・白菜・にんじん) かぶの煮物 さつまいものマッシュ 麦茶	煮うどん (鶏ひき肉・白菜・にんじん・えのき) かぶといんげんの煮物 さつまいものマッシュ 麦茶	煮うどん (鶏ひき肉・白菜・にんじん・えのき) かぶといんげんの煮物 さつまいものマッシュ 麦茶
			しらすがゆ ほうれん草の薄味噌汁	しらすごはん ほうれん草の薄味噌汁
14	木	おかゆ 鶏団子の煮つけ ブロッコリーとかぼちゃの和え物 にんじんとたまねぎのスープ 麦茶	おかゆ 鶏団子の煮つけ ブロッコリーとかぼちゃの和え物 にんじんとたまねぎとごぼうの薄味噌汁 麦茶	ごはん 鶏団子の煮つけ ブロッコリーとかぼちゃの和え物 にんじんとたまねぎとごぼうの薄味噌汁 麦茶
			おかがゆ 豆腐のスープ	おかがごはん 豆腐のスープ
15	金	おかゆ さけの煮つけ ほうれん草とキャベツの和え物 白菜のスープ 麦茶	おかゆ さけのコーンソースかけ ほうれん草とキャベツともやしの和え物 白菜としめじのスープ 麦茶	ごはん さけのコーンソースかけ ほうれん草とキャベツともやしの和え物 白菜としめじのスープ 麦茶
			きなこがゆ わかめスープ	きなこシュガーパン 牛乳

☆始めて食べる食材は必ずご家庭で食べさせてください。材料は献立表を参照してください。  
 ☆離乳食の進め方や形態は月齢のみを目安とせず、子どもの成長やペースに合わせて進めていきます。  
 ☆離乳食の相談など、お気軽に給食室へ声をかけてください。

令和6年11月 離乳食献立表

日	曜	ごっくん・中期	もぐもぐ・後期	かみかみ期・完了
16	土	おかゆ ジャガイモの鶏そぼろかけ 小松菜とにんじんの和え物 大根と葉ねぎのスープ 麦茶	おかゆ さといもの鶏そぼろかけ 小松菜とにんじんともやしの和え物 大根と葉ねぎとしめじのスープ 麦茶	ごはん さといもの鶏そぼろかけ 小松菜とにんじんともやしの和え物 大根と葉ねぎとしめじのスープ 麦茶
			おたのしみおやつ	おたのしみおやつ
18	月	おかゆ カレイの煮つけ さつまいものマッシュ にんじんとたまねぎのスープ 麦茶	おかゆ カレイの煮つけ れんこんとごぼうといんげんの煮物 にんじんとたまねぎとさといもの薄味噌汁 麦茶	ごはん カレイの煮つけ れんこんとごぼうといんげんの煮物 にんじんとたまねぎとさといもの薄味噌汁 麦茶
			ぶたがゆ さつまいものスープ	ぶたごはん さつまいものスープ
19	火	おかゆ 白菜と鶏ひき肉の煮物 ジャガイモとにんじんの煮物 キャベツとたまねぎのスープ 麦茶	おかゆ 白菜と鶏ひき肉の煮物 ジャガイモとにんじんの煮物 キャベツとたまねぎとえのきの薄味噌汁 麦茶	ごはん 白菜と鶏ひき肉の煮物 ジャガイモとにんじんの煮物 キャベツとたまねぎとえのきの薄味噌汁 麦茶
			ごぼうがゆ 小松菜のスープ	ごぼうごはん 小松菜のスープ
20	水	おかゆ 鶏ひき肉とたまねぎの煮物 かぼちゃの煮物 ほうれん草と豆腐のスープ 麦茶	おかゆ 鶏ひき肉とたまねぎの煮物 きゅうりとれんこんともやしの和え物 ほうれん草と豆腐のスープ 麦茶	ごはん 鶏ひき肉とたまねぎの煮物 きゅうりとれんこんともやしの和え物 ほうれん草と豆腐のスープ 麦茶
			おかがゆ ジャガイモの薄味噌汁	おかがごはん ジャガイモの薄味噌汁
21	木	おかゆ たらの煮つけ ほうれん草とたまねぎの和え物 かぶとにんじんのスープ 麦茶	おかゆ たらの煮つけ ほうれん草とたまねぎとコーンの和え物 かぶとにんじんとえのきのスープ 麦茶	ごはん たらの煮つけ ほうれん草とたまねぎとコーンの和え物 かぶとにんじんとえのきのスープ 麦茶
			鶏がゆ わかめスープ	鶏ごはん わかめスープ
22	金	おかゆ 鶏ひき肉とキャベツの煮物 ジャガイモのマッシュ たまねぎとにんじんのスープ 麦茶	おかゆ 鶏ひき肉とキャベツの煮物 ジャガイモのマッシュ たまねぎとにんじんとえのきのスープ 麦茶	ごはん 鶏ひき肉とキャベツの煮物 ジャガイモのマッシュ たまねぎとにんじんとえのきのスープ 麦茶
			かぼちゃがゆ 豆腐の薄味噌汁	かぼちゃごはん 豆腐の薄味噌汁
23	土	勤労感謝の日		
25	月	おかゆ かぼちゃと鶏ひき肉の煮物 白菜とにんじんの和え物 切り干し大根と葉ねぎのスープ 麦茶	おかゆ かぼちゃと鶏ひき肉の煮物 白菜とにんじんの和え物 切り干し大根と葉ねぎとえのきの薄味噌汁 麦茶	ごはん かぼちゃと鶏ひき肉の煮物 白菜とにんじんの和え物 切り干し大根と葉ねぎとえのきの薄味噌汁 麦茶
			ぶたがゆ さつまいものスープ	ぶたごはん さつまいものスープ
26	火	おかゆ カレイの煮つけ ほうれん草とにんじんの和え物 豆腐と葉ねぎのスープ 麦茶	おかゆ カレイの味噌煮 ほうれん草とにんじんとごぼうの和え物 豆腐と葉ねぎとしめじのスープ 麦茶	ごはん カレイの味噌煮 ほうれん草とにんじんとごぼうの和え物 豆腐と葉ねぎとしめじのスープ 麦茶
			のりがゆ かぼちゃの薄味噌汁	のりごはん かぼちゃの薄味噌汁
27	水	煮うどん (鶏ひき肉・白菜・にんじん) かぶの煮物 さつまいものマッシュ 麦茶	煮うどん (鶏ひき肉・白菜・にんじん・えのき) かぶといんげんの煮物 さつまいものマッシュ 麦茶	煮うどん (鶏ひき肉・白菜・にんじん・えのき) かぶといんげんの煮物 さつまいものマッシュ 麦茶
			小松菜がゆ コーンスープ	小松菜ごはん コーンスープ
28	木	おかゆ 豆腐の鶏そぼろかけ さつまいもの煮物 たまねぎとにんじんのスープ 麦茶	おかゆ 豆腐の鶏そぼろかけ さつまいもの煮物 たまねぎとにんじんとチンゲン菜のスープ 麦茶	ごはん 豆腐の鶏そぼろかけ さつまいもの煮物 たまねぎとにんじんとチンゲン菜のスープ 麦茶
			おかがゆ ジャガイモの薄味噌汁	おかがごはん ジャガイモの薄味噌汁
29	金	おかゆ さけの煮つけ ほうれん草とキャベツの和え物 白菜のスープ 麦茶	おかゆ さけのコーンソースがけ ほうれん草とキャベツともやしの和え物 白菜としめじのスープ 麦茶	ごはん さけのコーンソースがけ ほうれん草とキャベツともやしの和え物 白菜としめじのスープ 麦茶
			きなこがゆ ブロッコリーのスープ	きなこケーキ 牛乳
30	土	おかゆ ジャガイモの鶏そぼろかけ 小松菜とにんじんの和え物 大根と葉ねぎのスープ 麦茶	おかゆ さといもの鶏そぼろかけ 小松菜とにんじんともやしの和え物 大根と葉ねぎとしめじのスープ 麦茶	ごはん さといもの鶏そぼろかけ 小松菜とにんじんともやしの和え物 大根と葉ねぎとしめじのスープ 麦茶
			おたのしみおやつ	おたのしみおやつ

☆始めて食べる食材は必ずご家庭で食べさせてください。材料は献立表を参照してください。  
 ☆離乳食の進め方や形態は月齢のみを目安とせず、子どもの成長やペースに合わせて進めていきます。  
 ☆離乳食の相談など、お気軽に給食室へ声をかけてください。