



平成30年 9月 離乳食献立表 9から11ヶ月頃

大井・千代川こども園

日曜	午前食	原材料	午後食	原材料
1 土	お弁当の日			
3 月	かゆ、ほうれん草のおひたし 鶏と冬瓜の甘辛煮 みそ汁	米、しょうゆ、砂糖 鶏もも肉、冬瓜、人参、いんげん、ほうれん草 さつま芋、玉葱、かつおだし汁、みそ	りんごゼリー	りんご果汁、さとう、水 粉末寒天
4 火	かゆ トマトのツナ煮、じゃが芋のきんぴら みそ汁	米、しょうゆ、砂糖 トマト、ツナ、じゃが芋、玉ねぎ オクラ、コーン、人参、かつおだし汁、みそ	おかか粥	白米、かつお節、かつおだし汁 しょうゆ
5 水	かゆ たらの揚げ煮、小松菜のごま和え みそ汁	米、しょうゆ、砂糖 たら、小松菜、人参、コーン じゃが芋、かつおだし汁	マカロニ人参	マカロニ、人参、さとう
6 木	かゆ 酢豚、きゅうりサラダ みそ汁	米、しょうゆ、砂糖 豚肉、人参、玉ねぎ、しいたけ、ピーマン、きゅうり、コーン 大根、かつおだし汁、みそ	フルーツ寒天ゼリー	ミックスジュース、粉寒天、さとう 粉末寒天
7 金	かゆ 肉じゃが、きゃべつの和え物 スープ	米、しょうゆ、砂糖 豚肉、じゃが芋、玉ねぎ、人参、キャベツ ブロッコリー、かつおだし汁	ふかし芋	さつま芋
8 土	お弁当の日			
10 月	かゆ 豚肉と玉ねぎ焼き、ポテトサラダ すまし汁	米、しょうゆ、砂糖、ツナ 豚肉、玉ねぎ、人参、ピーマン、じゃが芋、きゅうり ほうれん草、大根、かつおだし汁	桃ゼリー	もも、水、粉寒天、さとう
11 火	かゆ たらみそ煮、きゅうりの和え物 みそ汁	米、しょうゆ、砂糖 たら、きゅうり、ちりめんじゃこ 大根、人参、ごぼう、里芋、油揚げ、かつおだし汁、みそ	豆腐のケーキ	もめん豆腐、小麦粉、ベーキングパウダー さとう
12 水	かゆ、かぼちゃの甘煮 豚肉のしゃぶしゃぶ風 すまし汁	米、しょうゆ、砂糖 豚肉、きゅうり、コーン、玉ねぎ かぼちゃ、かつおだし汁	鮭粥	白米、鮭、かつおだし汁、しょうゆ
13 木	かゆ 鶏肉となすのトマト煮、マカロニサラダ みそ汁	米、しょうゆ、砂糖、きゅうり、コーン、みそ 鶏肉、なす、玉ねぎ、トマト、マカロニ、人参 ほうれん草、わかめ、人参、油揚げ、かつおだし汁	キャロットゼリー	人参、トマト、水、さとう、粉寒天
14 金	かゆ そばろ煮、人参グラッセ スープ	米、しょうゆ、砂糖 豚ひき肉、もやし、人参、ほうれん草 きくらげ、えのき、かつおだし汁	おふラスク	麩、油、さとう
15 土	お弁当の日			
17 月	敬老の日			
18 火	かゆ カレイの煮つけ、オクラのごま和え みそ汁	白米 カレイ、オクラ、人参 玉ねぎ、ほうれん草、かつおだし汁、みそ汁	ぶどうゼリー	ぶどうジュース、水、さとう 粉寒天
19 水	かゆ 鶏肉の煮物、チンゲン菜のおひたし みそ汁	米、しょうゆ、砂糖 鶏肉、玉ねぎ、人参、チンゲン菜、しめじ 玉ねぎ、油揚げ、さつま芋、人参、かつおだし汁、みそ	さつま芋ボール	さつま芋、人参、さとう
20 木	かゆ しゃぶしゃぶ風、人参の甘煮 みそ汁	米、しょうゆ、砂糖 豚肉、キャベツ、きゅうり、ひじき、油揚げ、グリーンピース 小松菜、人参、しめじ、かつおだし汁、みそ	ひじきおにぎり	白米、ひじき、人参 かつおだし
21 金	かゆ 豚カツ風、かぼちゃサラダ スープ	米、しょうゆ、砂糖 豚肉、小麦粉、パン粉、かぼちゃ、ブロッコリー、人参 玉ねぎ、コーン、かつおだし汁	キャロット蒸しパン	人参、小麦粉、ベーキングパウダー さとう
22 土	お弁当の日			
24 月	振替休日			
25 火	かゆ 鶏照り焼き風、切り干し大根の煮物 みそ汁	米、しょうゆ、砂糖 鶏もも肉、切り干し大根、油揚げ、人参、いんげん チンゲン菜、玉ねぎ、かつおだし汁、みそ	お月見団子風	片栗粉、もめん豆腐、さとう
26 水	かゆ 鮭の塩焼き、ほうれん草のごま和え すまし汁	米、しょうゆ、砂糖 鮭、ほうれん草 麩、小松菜、人参、もめん豆腐、かつおだし汁、みそ	いもようかん	さつまいも、粉寒天 さとう
27 木	かゆ マーボーなす、きゅうりサラダ スープ	米、しょうゆ、砂糖 なす、豆腐、豚ひき肉、もやし、きゅうり、人参、コーン キャベツ、かつおだし汁	わらびもち風	片栗粉、さとう
28 金	かゆ 鶏肉と秋野菜の煮物、おからサラダ スープ	米、しょうゆ、砂糖、ブロッコリー、おから 鶏肉、さつま芋、かぼちゃ、しめじ、玉ねぎ 人参、かつおだし汁	りんごカップケーキ	りんご、小麦粉、ベーキングパウダー さとう
29 土	お弁当の日			

