

# 令和2年11月 離乳食献立表 6ヶ月頃



日曜	午前食	原材料	日曜	午前食	原材料
2月	すりつぶしがゆ 豆腐のすりつぶし スープ 	米 豆腐 大根、ほうれん草 昆布だし	16月	すりつぶしがゆ ほうれん草のすりつぶし スープ	米 ほうれん草 大根、白菜 昆布だし
3火	 文化の日		17火	すりつぶしがゆ 小松菜のすりつぶし スープ	米 小松菜 人参、いんげん 昆布だし
4水	すりつぶしがゆ 人参のすりつぶし スープ	米 人参 玉ねぎ、じゃがいも 昆布だし	18水	すりつぶしがゆ 豆腐のすりつぶし スープ	米 豆腐 キャベツ、かぼちゃ 昆布だし
5木	すりつぶしがゆ チンゲン菜のすりつぶし スープ	米 チンゲン菜 キャベツ、もやし 昆布だし	19木	すりつぶしがゆ ブロッコリーのすりつぶし スープ	米 ブロッコリー じゃがいも、人参 昆布だし
6金	すりつぶしがゆ さつま芋のすりつぶし スープ	米 さつま芋 玉ねぎ、白菜 昆布だし	20金	すりつぶしがゆ 人参のすりつぶし スープ	米 人参 じゃが芋、玉ねぎ 昆布だし
7土	お弁当の日 		21土	お弁当の日 	
9月	すりつぶしがゆ ブロッコリーのすりつぶし スープ	米 ブロッコリー キャベツ、じゃがいも 昆布だし	23月	お弁当の日 	
10火	すりつぶしがゆ かぼちゃのすりつぶし スープ	米 かぼちゃ 人参、豆腐 昆布だし	24火	すりつぶしがゆ ほうれん草のすりつぶし スープ	米 ほうれん草 人参、大根 昆布だし
11水	すりつぶしがゆ 大根のすりつぶし スープ	米 大根 人参、いんげん 昆布だし	25水	すりつぶしがゆ じゃが芋のすりつぶし スープ	米 じゃがいも 人参、大根 昆布だし
12木	すりつぶしがゆ 白菜のすりつぶし スープ	米 白菜 ほうれん草、玉ねぎ 昆布だし	26木	すりつぶしがゆ キャベツのすりつぶし スープ	米 キャベツ 玉ねぎ、人参 昆布だし
13金	すりつぶしがゆ さつま芋のすりつぶし スープ	米 さつま芋 ブロッコリー、人参 昆布だし	27金	すりつぶしがゆ 大根のすりつぶし スープ 	米 大根 人参、玉ねぎ 昆布だし
14土	お弁当の日 		28土	お弁当の日 	
			30月	すりつぶしがゆ 豆腐のすりつぶし スープ	米 豆腐 人参、ブロッコリー 昆布だし



# 令和2年11月 離乳食献立表 7、8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
2月	かゆ、大根と鶏肉の煮物 ほうれん草の白和え スープ	米鶏もも肉、大根、人参 いんげん、ほうれん草、豆腐 ごぼう、かつおだし汁	ひじきごはん 	米、ひじき、人参、ほうれん草 かつおだし汁
3火	文化の日			
4水	かゆ 鶏の五目煮、いんげんの和え物 スープ	米鶏もも肉、玉ねぎ、人参 ごぼう、絹さや、いんげん じゃが芋、かつおだし汁	お麩のふわふわ煮	麩、チンゲン菜、キャベツ、人参 かつおだし汁
5木	かゆ 白身魚の煮つけ、もやし中華サラダ スープ	米 たら、もやし、人参、チンゲン菜 小松菜、かつおだし汁	にゅうめん	そうめん、キャベツ、人参、玉ねぎ ピーマン、かつおだし汁
6金	かゆ 豆腐の野菜あんかけ、白菜のおひたし スープ	米 豆腐、玉ねぎ、人参、絹さや、白菜 ほうれん草、かつおだし汁	さつま芋入り蒸しパン 	小麦粉、ベーキングパウダー 砂糖、さつま芋
7土	お弁当の日			
9月	かゆ 鶏じゃが、ブロッコリーサラダ スープ	米鶏もも肉、じゃが芋、玉ねぎ 人参、ブロッコリー キャベツ、かつおだし汁	カップケーキ	小麦粉、ベーキングパウダー 砂糖
10火	かゆ、ピンクサーモンさつと煮 かぼちゃのそぼろ煮 スープ	米 ピンクサーモン、かぼちゃ、鶏ひき肉 豆腐、ごぼう、人参、かつおだし汁	肉そぼろぞうすい	米、鶏ひき肉、いんげん、人参 かつおだし汁
11水	かゆ 鶏肉と根菜の煮物、人参の甘煮 スープ	米 鶏もも肉、大根、里芋、ごぼう、人参、いんげん ほうれん草、かつおだし汁	野菜うどん	うどん、大根、人参、ほうれん草 かつおだし汁
12木	かゆ そぼろ煮、白菜サラダ スープ	米 鶏ひき肉、ほうれん草、もやし、人参、白菜 チンゲン菜、玉ねぎ、かつおだし汁	おやき	小麦粉、人参、ほうれん草 玉ねぎ、かつおだし汁
13金	かゆ、たらと野菜のやわらか煮 ブロッコリーの煮びたし スープ	米 たら、玉ねぎ、人参、ピーマン、ブロッコリー 麩、かつおだし汁	ふかし芋	さつま芋
14土	お弁当の日 			
16月	かゆ 鶏肉の照り煮、白菜のお浸し スープ	米 鶏もも肉、白菜、人参 大根、ほうれん草、かつおだし汁	ベジタブルブレッド	小麦粉、ベーキングパウダー 玉ねぎ、いんげん、人参
17火	かゆ 赤魚の煮物、切干大根の旨煮 スープ	米 赤魚、切干大根、人参、いんげん 小松菜、里芋、かつおだし汁	スープスパゲティ	スパゲティ、ほうれん草、玉ねぎ かつおだし汁
18水	かゆ 肉豆腐、キャベツのお浸し スープ	米 鶏むね肉、豆腐、玉ねぎ、キャベツ、人参 かぼちゃ、かつおだし汁	青菜のおかゆ	米、ほうれん草、かつおだし汁
19木	かゆ 鶏肉のトマト煮、かぼちゃサラダ スープ	米、鶏もも肉、じゃが芋、玉ねぎ、 人参、トマト缶、かぼちゃ ブロッコリー、かつおだし汁	芋ようかん	さつま芋、粉末寒天、砂糖
20金	かゆ かれいの煮つけ、じゃが芋の煮っ転がし スープ	米 かれい、じゃが芋、玉ねぎ、人参 もやし、絹さや、かつおだし汁	ぞうすい	米、ほうれん草、玉ねぎ、人参 かつおだし汁
21土	お弁当の日 			
23月	勤労感謝の日			
24火	かゆ 鶏ささみのくたくた煮、マカロニサラダ スープ	米、鶏ささみ、キャベツ、玉ねぎ 人参、ピーマン、マカロニ、ブロッコリー ほうれん草、麩、かつおだし汁	キャロット蒸しパン	小麦粉、ベーキングパウダー 砂糖、人参
25水	かゆ 肉じゃが、もやしの和え物 スープ	米、鶏もも肉、じゃが芋、人参、 玉ねぎ、絹さや、もやし 大根、かつおだし汁	二色炊き	大根、人参、かつおだし汁
26木	かゆ たらのほっこり煮、いんげんの和え物 スープ	たら、玉ねぎ、人参、いんげん 豆腐、キャベツ、かつおだし汁	にゅうめん	そうめん、小松菜、里芋 かつおだし汁
27金	かゆ 和風大根サラダ、鶏もも肉のやわらか煮 スープ	米 鶏もも肉、大根、きゅうり、人参 玉ねぎ、かつおだし汁	スパゲティと野菜のスープ煮	スパゲティ、大根、玉ねぎ、人参 かつおだし汁
28土	お弁当の日			
30月	かゆ マーボー豆腐、ブロッコリーの中華和え スープ	米 豆腐、鶏ひき肉、人参、玉ねぎ、ブロッコリー 絹さや、かつおだし汁	鶏五目ぞうすい	米、鶏もも肉、ごぼう、人参 いんげん、かつおだし汁



# 令和2年 11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
2月	かゆ、ほうれん草の白和え 大根と鶏肉の煮物 みそ汁	米、しょうゆ、砂糖、鶏もも肉、大根 人参、いんげん、ほうれん草、豆腐 ごぼう、かつおだし汁、みそ	ひじきごはん	米、ひじき、人参、ほうれん草 かつおだし汁
3日	文化の日 			
4水	かゆ 鶏の五目煮、いんげんの和え物 みそ汁	米、しょうゆ、砂糖 鶏もも肉、玉ねぎ、人参、ごぼう、絹さや、いんげん じゃが芋、かつおだし汁、みそ	お麩のふわふわ煮	麩、チンゲン菜、キャベツ、人参 かつおだし汁
5木	かゆ、もやしの中華サラダ 白身魚の煮つけ スープ	米、しょうゆ、砂糖 たら、もやし、人参、チンゲン菜 小松菜、かつおだし汁	にゅうめん	そうめん、キャベツ、人参、玉ねぎ ピーマン、かつおだし汁
6金	かゆ 豆腐の肉野菜あんかけ みそ汁、白菜のおひたし	米、しょうゆ、砂糖 豆腐、豚肉、玉ねぎ、人参、絹さや、白菜 ほうれん草、かつおだし汁、みそ	さつま芋入り蒸しパン	小麦粉、ベーキングパウダー 砂糖、油、さつま芋
7土	お弁当の日 			
9月	かゆ 鶏じゃが、おからサラダ スープ	米、しょうゆ、砂糖、鶏もも肉、じゃが芋 人参、ブロッコリー、玉ねぎ おから、キャベツ、かつおだし汁	カップケーキ	小麦粉、ベーキングパウダー 砂糖、油
10火	かゆ、ピンクサーモンさつと煮 かぼちゃのそぼろ煮 スープ	米、しょうゆ、砂糖 ピンクサーモン、かぼちゃ、鶏ひき肉 豆腐、ごぼう、人参、かつおだし汁	肉そぼろぞうすい	米、鶏ひき肉、いんげん、人参 かつおだし汁
11水	かゆ 豚肉と根菜の煮物、人参の甘煮 スープ	米、しょうゆ、砂糖 豚肉、大根、里芋、ごぼう、人参、いんげん ほうれん草、かつおだし汁	野菜うどん	うどん、大根、人参、ほうれん草 かつおだし汁
12木	かゆ そぼろ煮、白菜サラダ スープ	米、しょうゆ、砂糖 鶏ひき肉、ほうれん草、もやし、人参、白菜 チンゲン菜、玉ねぎ、かつおだし汁	おやき	小麦粉、人参、ほうれん草 玉ねぎ、かつおだし汁
13金	かゆ豚肉と野菜のやわらか煮 ブロッコリーの煮びたし スープ	米、しょうゆ、砂糖 豚肉、玉ねぎ、人参、ピーマン、ブロッコリー 麩、かつおだし汁	ふかし芋	さつま芋
14土	お弁当の日 			
16月	かゆ 鶏肉の照り煮、白菜のお浸し みそ汁	米、しょうゆ、砂糖 鶏もも肉、白菜、人参 大根、ほうれん草、かつおだし汁、みそ	ベジタブルブレッド	小麦粉、ベーキングパウダー 玉ねぎ、いんげん、人参
17火	かゆ 赤魚の煮物、切干大根の旨煮 スープ	米、しょうゆ、砂糖 赤魚、切干大根、人参、いんげん 小松菜、里芋、かつおだし汁	スープスパゲティ	スパゲティ、ほうれん草、玉ねぎ かつおだし汁
18水	かゆ 肉豆腐、キャベツのお浸し みそ汁	米、しょうゆ、砂糖、キャベツ、人参 豚肉、豆腐、玉ねぎ かぼちゃ、かつおだし汁、みそ	青菜のおかゆ	米、ほうれん草、かつおだし汁
19木	かゆ 豚肉のトマト煮、かぼちゃサラダ スープ	米、しょうゆ、砂糖、豚肉、じゃが芋、玉ねぎ 人参、トマト缶、かぼちゃ ブロッコリー、かつおだし汁	芋ようかん	さつま芋、粉末寒天、砂糖
20金	かゆ、じゃが芋の煮つ転がし かれいの煮つけ スープ	米、しょうゆ、砂糖 かれい、じゃが芋、玉ねぎ、人参 もやし、絹さや、かつおだし汁	ぞうすい	米、ほうれん草、玉ねぎ、人参 かつおだし汁
21土	お弁当の日 			
23月	勤労感謝の日			
24火	かゆ 豚肉のくたくた煮、マカロニサラダ みそ汁	米、しょうゆ、砂糖、ピーマン、マカロニ、ブロッコリー 豚肉、キャベツ、玉ねぎ、人参 ほうれん草、麩、かつおだし汁、みそ	キャロット蒸しパン	小麦粉、ベーキングパウダー 砂糖、人参
25水	かゆ 肉じゃが、もやしの和え物 みそ汁	米、しょうゆ、砂糖 豚肉、じゃが芋、人参、玉ねぎ、絹さや、もやし 大根、かつおだし汁、みそ	二色炊き	大根、人参、かつおだし汁
26木	かゆ、たらほっこり煮 いんげんの和え物 みそ汁	米、しょうゆ、砂糖 たら、玉ねぎ、人参、いんげん 豆腐、キャベツ、かつおだし汁、みそ汁	にゅうめん	そうめん、小松菜、里芋 かつおだし汁
27金	かゆ、鶏もも肉のやわらか煮 和風大根サラダ スープ	米、しょうゆ、砂糖 鶏もも肉、大根、きゅうり、人参 玉ねぎ、かつおだし汁	スパゲティと野菜のスープ煮	スパゲティ、大根、玉ねぎ、人参 かつおだし汁
28土	お弁当の日 			
30月	かゆ、ブロッコリーの中華和え マーボー豆腐 スープ	米、しょうゆ、砂糖 豆腐、鶏ひき肉、人参、玉ねぎ、ブロッコリー 絹さや、かつおだし汁	鶏五目ぞうすい	米、鶏もも肉、ごぼう、人参 いんげん、かつおだし汁



# 令和2年11月 離乳食献立表 12から15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
2月	軟飯 大根と鶏肉の煮物、ほうれん草の白和え	米、しょうゆ、砂糖、大根、鶏もも肉、人参 いんげん、ほうれん草、ちくわ、豆腐	ひじき御飯風軟飯	米、ひじき、人参、油揚げ 砂糖、しょうゆ
3火	文化の日 			
4水	みそ汁 軟飯 親子煮、いんげんごま和え みそ汁	ごぼう、わかめ、かつおだし汁、みそ 米、しょうゆ、砂糖 鶏もも肉、玉ねぎ、人参、ごぼう、絹さや、いんげん じゃが芋、わかめ、かつおだし汁、みそ	おふラスク	麩、油、砂糖、きなこ
5木	軟飯 白身魚のパン粉焼き、もやし中華サラダ すまし汁	米、しょうゆ、砂糖 たら、パン粉、もやし、人参、チンゲン菜、ハム 小松菜、しめじ、かつおだし汁	ソース焼きそば	焼きそば麺、豚バラ、人参、玉ねぎ キャベツ、ピーマン、焼きそばソース
6金	軟飯 豆腐の肉野菜あんかけ、白菜のお浸し みそ汁	米、しょうゆ、砂糖 豆腐、豚肉、玉ねぎ、人参、たけのこ、絹さや、白菜 さつま芋、ほうれん草、かつおだし汁、みそ	ドーナツ 	ホットケーキミックス、砂糖
7土	お弁当の日 			
9月	軟飯 チキンチャップ、おからサラダ スープ	米、しょうゆ、砂糖、グリーンピース、おから、ブロッコリー 鶏もも肉、じゃが芋、玉ねぎ、人参、グリーンピース キャベツ、しめじ、コーン、かつおだし汁	カップケーキ	ホットケーキミックス、砂糖
10火	軟飯 ピンクサーモンの塩焼き かぼちゃのそぼろ煮 けんちん汁	米、しょうゆ、砂糖、うどん、豚肉、大根、里芋 ピンクサーモン、かぼちゃ、鶏ひき肉 豆腐、ごぼう、人参、油揚げ、かつおだし汁	ジャムサンド	食パン、いちごジャム
11水	軟飯 五目うどん、がんもの含め煮 オレンジ	米、しょうゆ、砂糖、うどん、豚肉、大根、里芋 うどん、豚肉、大根、里芋、人参、ごぼう しめじ、がんもどき、いんげん、オレンジ	おかかおにぎり	米、かつお節、しょうゆ
12木	ビビンバ風軟飯 白菜のサラダ スープ	米、しょうゆ、砂糖、豚ひき肉、ほうれん草、もやし、人参 白菜、ちりめんじゃこ チンゲン菜、玉ねぎ、えのき、かつおだし汁	おやき	小麦粉、人参、ほうれん草 玉ねぎ、かつおだし汁
13金	軟飯、厚揚げのみそ炒め煮 ブロッコリーのごま和え みそ汁	米、しょうゆ、砂糖 豚肉、厚揚げ、玉ねぎ、人参、ピーマン、ブロッコリー 麩、わかめ、かつおだし汁、みそ	ふかし芋	さつま芋
14土	お弁当の日 			
16月	軟飯 鶏の照り焼き、五目炒め煮 みそ汁	米、しょうゆ、砂糖 鶏もも肉、白菜、人参、しめじ、絹さや 大根、油揚げ、ほうれん草、かつおだし汁、みそ	コーンブレッド	ホットケーキミックス、玉ねぎ コーン
17火	軟飯 赤魚の塩焼き、切干大根の旨煮 にゅうめん汁	米、しょうゆ、砂糖 赤魚、切干大根、油揚げ、人参、いんげん 小松菜、なめこ、里芋、そうめん、かつおだし汁	和風スパゲティ	スパゲティ、ベーコン、ほうれん草 玉ねぎ、しょうゆ
18水	軟飯 肉豆腐、キャベツのごま和え みそ汁	米、しょうゆ、砂糖 豆腐、玉ねぎ、しめじ、豚肉、キャベツ かぼちゃ、わかめ、かつおだし汁、みそ	かぼちゃクッキー	小麦粉、かぼちゃ、砂糖 油
19木	軟飯 豚肉のトマト煮、かぼちゃサラダ スープ	米、しょうゆ、砂糖 豚肉、じゃが芋、玉ねぎ、人参、トマト缶、かぼちゃ、コーン コーン、ブロッコリー、かつおだし汁	芋ようかん	さつま芋、砂糖、粉末寒天
20金	あっさりカレーライス もやしサラダ りんご	米、しょうゆ、砂糖、牛肉、じゃが芋、玉ねぎ 人参、グリーンピース、カレールウ、もやし、絹さや りんご、みかん缶	ポン菓子	米、砂糖
21土	お弁当の日 			
23火	勤労感謝の日 			
24火	軟飯 豚肉と野菜のカレー炒め、マカロニサラダ みそ汁	米、しょうゆ、砂糖、豚肉、キャベツ、玉ねぎ、人参 ピーマン、カレー粉、マカロニ、ブロッコリー、コーン ほうれん草、麩、かつおだし汁、みそ	キャロット蒸しパン	ホットケーキミックス、人参
25水	軟飯 肉じゃが、もやしのごま酢和え みそ汁	米、しょうゆ、砂糖 豚肉、じゃが芋、人参、玉ねぎ、絹さや、もやし、わかめ 大根、えのき、かつおだし汁、みそ	あんぱんまん せんべい	あんぱんまんのソフトせんべい
26木	軟飯 たらの甘酢あんかけ、ごぼうの炒め煮 みそ汁	米、しょうゆ、砂糖 たら、玉ねぎ、人参、えのき、いんげん、ごぼう 豆腐、キャベツ、かつおだし汁、みそ	ごまクッキー	小麦粉、砂糖、油、ごま
27金	軟飯 鶏の揚げ煮、添えスパゲティ、大根サラダ コーンスープ	米、しょうゆ、砂糖 鶏もも肉、スパゲティ、大根、きゅうり、人参 コーン、玉ねぎ、かつおだし汁	ピーチケーキ	ホットケーキミックス、もも缶 油
28土	お弁当の日 			
30月	軟飯 マーボー豆腐、ブロッコリーの中華和え スープ	米、しょうゆ、砂糖 豆腐、鶏ひき肉、人参、玉ねぎ、ブロッコリー 玉ねぎ、絹さや、かつおだし汁	鶏五目御飯風 軟飯	米、鶏もも肉、ごぼう、人参 かつおだし汁、しょうゆ、砂糖