

離乳食 献立予定表 2022年 11月

		施設長	副施設長	調理担当
	月	火	水	木
		1日	2日	3日
風食		おかゆ 肉じゃが風煮 野菜の柔らか煮 バナナコンポート	おかゆ 秋野菜の煮物 春雨スープ りんごのコンポート	文化の日 おかゆ 白身魚の焼きほぐし ほうれん草の煮物 白菜と揚げの炒め物
三時		おかゆ 柔らか野菜炒め 麩のみそ汁	おかゆ 野菜のそぼろあん 人参の甘煮	おかゆ ささみ野菜あん トマト煮 ベビーせんべい
	7日	8日	9日	10日
風食	おかゆ かしのじぶ煮 南瓜マッシュ 大根のみそ汁	おかゆ 白身魚の煮つけ 野菜の煮物 柔らかブロッコリー	おかゆ 松風焼き キャベツの煮物 じゃがいもの煮つけ	おかゆ 豆腐煮 豚汁 三豆の柔らか煮
三時	おかゆ 野菜の柔らか煮 じゃがいも煮	おかゆ 豆腐の野菜あん オレンジのコンポート	にゅうめん 野菜のケチャップ煮 もやしの柔らか炒め	おかゆ ミンチと野菜の煮物 人参の甘煮
	14日	15日	16日	17日
風食	おかゆ バイクドポテト 五目スープ 人参つぶし煮	おかゆ 野菜のそぼろ炒め きのこのあんかけ バナナのコンポート	おかゆ 鶏ミンチ肉と野菜の煮物 白菜スープ りんごのコンポート	おかゆ 鯖の塩焼きほぐし 野菜の柔らか煮 麩のみそ汁
三時	おかゆ 野菜の柔らか煮 たまねぎのうま煮	おかゆ 豆腐の煮付け 小松菜の煮浸し	にゅうめん 大根のあんかけ 人参の甘煮	おかゆ ミンチと野菜の煮物 じゃがいも煮
	21日	22日	23日	24日
風食	おかゆ 鶏肉と白菜の煮物 南瓜の甘煮 オレンジコンポート	おかゆ 煮魚 ほうれん草の煮浸し かぶのみそ汁	きんろうかんしゃの日 おかゆ 鶏肉と野菜の煮込み ブロッコリーのつぶし煮 コンスープ	おかゆ 団子のあんかけ 玉ねぎの甘煮 かぼちゃのみそ汁
三時	おかゆ 野菜のポトフ 豆腐の煮つけ	おかゆ 揚げと白菜の煮物 トマトコンポート	おかゆ 八宝菜風 玉ねぎの甘煮	おかゆ 野菜の和え物 じゃがいものマッシュ
	28日	29日	30日	
風食	おかゆ 鶏ミンチ肉の柔らか煮 チンゲン菜の炒め煮 マッシュポテト	おかゆ 鮭の煮付け 白菜と揚げの煮浸し 豆腐のすまし汁	おかゆ 豆腐のそぼろ煮 切干大根の煮物 煮トマト	
三時	おかゆ 野菜の柔らか煮 わかめのみそ汁	おかゆ 野菜の煮物 きゅうりのおろし煮	野菜入りおじゃ きゅうりのおろし煮 柿コンポート	

☆離乳食の献立は、入居状況や栄養バランスを考え、いろいろな野菜を組み合わせ使用しています☆