



2024年11月離乳食だより



	献立名	材料名(昼食・おやつ)			
		熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	おやつ
1 (金)	しらすがゆ 豆腐の味噌汁	米	しらす・豆腐・味噌	玉ネギ・人参	ハイハイ
2 (土)	鶏ミンチのあんかけ丼	米・片栗粉	鶏ミンチ	玉ネギ・人参・白菜	紫芋せんべい
5 (火)	白がゆ チンゲン菜のスープ	米	鶏ささみ	玉ネギ・人参・チンゲン菜	豆乳クッキー
6 (水)	白がゆ 鶏ミンチとなすびの煮物	米	鶏ミンチ	玉ネギ・人参・なすび バナナ	バナナ
7 (木)	かぶの クリームリゾット風	米	鶏ささみ・豆乳	玉ネギ・人参・ブロッコリー かぶ	マンナ
8 (金)	白がゆ 肉じゃが	米・じゃが芋・ゼリー	鶏ミンチ	玉ネギ・人参・グリーンピース	ゼリー
9 (土)	白がゆ ポトフ	米・じゃが芋	鶏ささみ	玉ネギ・人参・キャベツ ブロッコリー	アンパンマン せんべい
11 (月)	しらすがゆ 豆腐の中華スープ	米	しらす・豆腐	玉ネギ・人参・白菜	乳ボーロ
12 (火)	鮭がゆ 千切大根煮付	米・里芋	鮭・高野豆腐	千切大根・人参・小松菜	お米スナック
13 (水)	白がゆ 鶏ささみとほうれん草煮	米・ゼリー	鶏ささみ	玉ネギ・人参・ほうれん草	ゼリー
14 (木)	白がゆ 煮込みうどん	米・うどん・さつま芋	鶏ミンチ	玉ネギ・人参・大根 小松菜	ふかし芋
15 (金)	白がゆ ツナとキャベツの煮物	米	ツナ	玉ネギ・人参・キャベツ	ビスコ
16 (土)	ちゃんぽんめん	中華めん	鶏ミンチ	玉ネギ・人参・キャベツ	紫芋せんべい
18 (月)	芋がゆ 大根そぼろ煮	米・さつま芋	鶏ミンチ	玉ネギ・人参・大根 グリーンピース・みかん缶	みかん缶
19 (火)	白がゆ 白身魚のあんかけ	米・片栗粉・麦ロール	白身魚	玉ネギ・人参・チンゲン菜	パン
20 (水)	白がゆ トマトシチュー	米・じゃが芋	鶏ミンチ	玉ネギ・人参・トマト ブロッコリー	ゼリー
21 (木)	しらすがゆ ずき焼き風煮	米・ふ・ゼリー	鶏ささみ・しらす・豆腐	玉ネギ・人参・白菜	お米スナック
22 (金)	白がゆ 八宝菜風	米	鶏ささみ	玉ネギ・人参・白菜 チンゲン菜・バナナ	バナナ
25 (月)	白がゆ 豆腐のあんかけ	米・片栗粉	鶏ミンチ・豆腐	玉ネギ・人参・白菜	豆乳クッキー
26 (火)	白がゆ 南瓜そぼろ煮	米	鶏ミンチ	玉ネギ・人参・南瓜 グリーンピース	ハイハイ
27 (水)	白がゆ 白菜の豆乳スープ	米	鶏ミンチ・豆乳	玉ネギ・人参・白菜 パプリカ・みかん缶	みかん缶
28 (木)	しらすがゆ じゃが芋の味噌汁	米・じゃが芋 蒸しパンミックス	鶏ミンチ・しらす・豆腐 味噌	玉ネギ・人参	蒸しパン
29 (金)	白がゆ けんちん煮	米・里芋・ゼリー	鶏ミンチ・豆腐	大根・人参・小松菜	ゼリー
30 (土)	しらすがゆ さつま芋の煮物	米・さつま芋	しらす	玉ネギ・人参	

紀の川農園の無農薬のお米を使っています

