2026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
2 (月)	白がゆ 肉じゃが	米・じゃが芋	鶏ミンチ	玉ネギ・人参	紫芋せんべい
4 (水)	白がゆ 大根のポトフ風	米	鶏ミンチ	玉ネギ・人参・キャベツ 大根・ブロッコリー	豆乳クッキー
5 (木)	白がゆ かぼちゃの煮物	米・さつま芋	鶏ミンチ	玉ネギ・人参・かぼちゃ	ふかし芋
6 (金)	白がゆ ツナとじゃが芋の煮物	米・じゃが芋・麦ロール	ツナ	玉ネギ・人参	パン
7 (土)	トマトのリゾット風	米・さつま芋	鶏ミンチ	玉ネギ・人参・トマト缶 バナナ	バナナ
9 (月)	白がゆ 里芋と白菜の味噌汁	米・里芋・蒸しパンミックス	鶏ささみ・味噌	玉ネギ・人参・白菜	蒸しパン
10 (火)	白がゆ 白身魚の味噌煮	米・さつま芋	白身魚・味噌	玉ネギ・人参・小松菜	マリー
11 (水)	白がゆ 鶏のそぼろ煮	米	鶏ミンチ	玉ネギ・人参・ほうれん草 大根	ハイハイン
12 (木)	白がゆ かぶのクリーム煮	米・みかんゼリー	鶏ささみ	玉ネギ・人参・ブロッコリー かぶ	みかんゼリー
13 (金)	白がゆ じゃが芋の煮物	米・じゃが芋	鶏ミンチ	玉ネギ・人参・小松菜	お米スナック
14 (土)	鶏そぼろおじや	米	鶏ミンチ	玉ネギ・人参・かぼちゃ	かぼちゃボーロ
16 (月)	白がゆ 高野豆腐の煮付	米	高野豆腐	玉ネギ・人参・キャベツ	ウエハース
17 (火)	白がゆ さつま芋の煮物	米・さつま芋	鶏ささみ	玉ネギ・人参・ほうれん草 オレンジ	オレンジ
18 (水)	白がゆ 八宝菜風	米・片栗粉	鶏ミンチ	玉ネギ・人参・チンゲン菜 白菜	紫芋せんべい
19 (木)	白がゆ 煮込みうどん	米・うどん・麦ロール	鶏ミンチ	玉ネギ・人参・白菜・大根	パン
20 (金)	白がゆ 鶏肉となすびの煮物	米・さつま芋	鶏ささみ	玉ネギ・人参・なす	野菜ゼリー
21 (土)	中華風おじや	米	鶏ミンチ	玉ネギ・人参・チンゲン菜	お米パフ
24 (火)	白がゆ 豆腐のあんかけ煮	米・片栗粉	鶏ミンチ・豆腐	玉ネギ・人参・キャベツ なす	豆乳クッキー
25 (水)	白がゆ 白菜の中華スープ	米・じゃが芋	鶏ささみ	玉ネギ・人参・ブロッコリー 白菜	ハイハイン
26 (木)	白がゆ 鶏肉と野菜煮	米・里芋	鶏ささみ	玉ネギ・人参・パプリカ	みかん
27 (金)	白がゆ 白身魚あんかけ	米	白身魚	玉ネギ・人参・ほうれん草 みかん	マカロニきな粉
28 (土)	しらすと野菜のおじや	米	しらす	玉ネギ・人参・小松菜・なす	かぼちゃボーロ
30 (月)	白がゆ かぼちゃのそぼろ煮	米	鶏ミンチ	玉ネギ・人参・かぼちゃ・大根	ぱりんこ

※紀の川農園の無農薬のお米を使っています