



2024年度11月 乳児食献立予定表（9～11ヶ月頃）



ニチイキッズこくふ

日付	献立名	材料名	おやつ
1 15 29 (金)	5倍粥 キャベツのおみそ汁 豚肉の旨煮 じゃがいものだし煮	米、水/かつおだし汁、キャベツ、もやし、みそ/豚ひき肉、たまねぎ、砂糖、しょうゆ、片栗粉/かつおだし汁、じゃがいも、にんじん、ピーマン/食パン、ツナ水煮缶、きゅうり、牛乳	ツナパン粥
2 16 30 (土)	5倍粥 けんちん汁 高野豆腐のふわふわ煮 ほうれん草のみそ煮	米、水/かつお・昆布だし汁、さといも、たまねぎ、にんじん、食塩、しょうゆ/凍り豆腐、かつお・昆布だし汁、砂糖、しょうゆ/鶏ささ身、ほうれん草、きゅうり、コーン（冷凍）、砂糖、みそ/米、こんにゃく（だし用）、水、鶏ひき肉、たまねぎ、にんじん、砂糖、ケチャップ	トマト粥
18 (月)	洋風雑炊 コーンスープ キャベツの塩煮	米、水、豚肉(もも)、たまねぎ、ブロッコリー、しめじ、ケチャップ/かつおだし汁、クリームコーン缶、じゃがいも、豆乳/キャベツ、きゅうり、にんじん、カットわかめ、食塩/りんご、砂糖	りんごのコンポート
5 19 (火)	5倍粥 こまつなのおみそ汁 さけの塩煮 切干大根の煮物	米、水/かつおだし汁、こまつな、たまねぎ、エリンギ、みそ/さけ、食塩/豚ひき肉、切り干しだいこん、ピーマン、にんじん、もやし、砂糖、しょうゆ/小麦粉、ベーキングパウダー、牛乳、みそ、砂糖	みそ蒸しパン
6 20 (水)	5倍粥 チンゲンサイのすまし汁 高野豆腐の味噌煮 さといものだし煮	米、水/かつお・昆布だし汁、鶏ささ身、片栗粉、チンゲンサイ、にんじん、えのきたけ、食塩、しょうゆ/凍り豆腐、たまねぎ、キャベツ、コーン（冷凍）、砂糖、しょうゆ、みそ/かつお・昆布だし汁、さといも/油、じゃがいも、片栗粉、しょうゆ	いももち
7 21 (木)	5倍粥 はくさいのおみそ汁 鶏肉のしょうゆ煮 にんじんのそぼろ煮	米、水/かつおだし汁、はくさい、たまねぎ、みそ/鶏もも肉、しょうゆ/豚ひき肉、にんじん、ピーマン、砂糖、しょうゆ/かぼちゃ、牛乳	かぼちゃ茶巾
8 (金)	コーン粥 まいたけのおみそ汁 かれの薄味煮 さつまいもの甘辛煮	米、コーン（冷凍）、水/かつおだし汁、こまつな、たまねぎ、まいたけ、みそ/かれい、食塩/かつおだし汁、さつまいも、にんじん、砂糖、しょうゆ/米、水、こんにゃく（だし用）、にんじん、かつお節、しょうゆ	おかかにんじん粥
22 (金)	鶏肉粥 わかめのおみそ汁 高野豆腐の煮物	米、水、鶏もも肉/かつお・昆布だし汁、はくさい、にんじん、たまねぎ、カットわかめ、みそ/凍り豆腐、さつまいも、こまつな、ピーマン、かつお・昆布だし汁、しょうゆ/米、水、かつお節、しょうゆ	おかか粥
9 (土)	5倍粥 だいこんのおみそ汁 鶏肉のねぎ塩煮 ブロッコリーのしらす煮	米、水/かつおだし汁、だいこん、しめじ、カットわかめ、みそ/鶏もも肉、ねぎ、食塩/ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、しらす干し/じゃがいも	ステックポテト
11 25 (月)	5倍粥 ほうれんそうのすまし汁 さけとキャベツのみそ煮 じゃがいものだし煮	米、水/かつお・昆布だし汁、ほうれん草、もやし、食塩、しょうゆ/さけ、キャベツ、にんじん、ピーマン、しめじ、コーン（冷凍）、砂糖、みそ/じゃがいも、かつお・昆布だし汁/米、水、豚肉(もも)、キャベツ、たまねぎ、にんじん、えのきたけ	おじや
12 26 (火)	5倍粥 もやしのおみそ汁 肉豆腐 こまつなのお浸し	米、水/かつおだし汁、にんじん、もやし、みそ/豚肉(肩ロース)、木綿豆腐、はくさい、たまねぎ、砂糖、しょうゆ/こまつな、コーン（冷凍）、しょうゆ/油、しらす干し、小麦粉、片栗粉、しょうゆ	しらすのお焼き
13 27 (水)	とり雑炊 豆腐のおみそ汁 さつまいもの甘辛煮	米、水、鶏もも肉、たまねぎ、にんじん、はくさい、チンゲンサイ、食塩/かつおだし汁、木綿豆腐、ねぎ、みそ/さつまいも、砂糖、しょうゆ/米粉、ベーキングパウダー、豆乳、油、砂糖、コーン（冷凍）	コーンパン
14 28 (木)	5倍粥 チンゲンサイのおみそ汁 かれいと玉ねぎの煮付け かぼちゃのやわらか煮	米、水/かつおだし汁、チンゲンサイ、ねぎ、みそ/かれい、たまねぎ、砂糖、しょうゆ/かぼちゃ、にんじん、ブロッコリー/さといも、米粉、砂糖、水、しょうゆ、砂糖、片栗粉、水	さと芋のみたらし団子

◎食材仕入れの都合により献立が変更になる場合があります。ご了承下さい。

◎乳児クラスは未食の食材は給食で提供しません。

食品確認票と献立表の材料名内の太字を参考にご家庭で2回以上喫食しましたらお知らせ下さい。

