

11月 ビタミンキッズランチ

日	曜日	献立	体をつくる	熱や力になる	体調を整える
2	月	ツナとカリフラワーのトマト煮 ポークジンジャー ウィンナーとインゲンのスープ 白桃	豚肉 ツナ	こめ	人参 枝豆 インゲン カリフラワー 白桃
4	水	ポトフ 鶏肉の照り焼き 小松菜の味噌汁 洋ナシ	豚肉 鶏肉	こめ	人参 大根 ブロッコリー 小松菜 洋ナシ
5	木	さつまいもと鶏肉の甘煮 和風ハンバーグ ほうれん草と人参のスープ 黄桃	豚肉 鶏肉	こめ さつまいも	人参 インゲン ほうれん草 黄桃
6	金	キャベツとウィンナーのカレーソテー 赤魚の煮付け チンゲン菜の味噌汁 りんご	豚肉 赤魚	こめ	人参 キャベツ 枝豆 玉葱 チンゲン菜 りんご
9	月	麻婆豆腐 厚切りハムステーキ わかめと人参のスープ パイン	豚肉 鶏肉 豆腐 わかめ	こめ	玉葱 人参 チンゲン菜 パイン
10	火	けんちん煮 ウィンナー ほうれん草と油揚げの味噌汁 白桃	豚肉 油揚げ	こめ 里芋 こんにゃく	人参 大根 しいたけ ごぼう ほうれん草 白桃
11	水	竹輪とキャベツの煮物 チキンチャップ 白菜と油揚げの味噌汁 洋ナシ	鶏肉 すり身 油揚げ	こめ	人参 キャベツ コーン 白菜 洋ナシ
12	木	お野菜の中華炒め 白身魚の煮付け ほうれん草の味噌汁 黄桃	豚肉 タラ	こめ	人参 白菜 ピーマン しいたけ コーン ほうれん草 黄桃
13	金	じゃがいもとウィンナーのトマト煮 ポークカレーステーキ 大根とわかめの味噌汁 りんご	豚肉 わかめ	こめ じゃがいも	玉葱 人参 インゲン 大根 りんご
16	月	クリームシチュー トマトハンバーグ 人参とキヌサヤのスープ パイン	豚肉 鶏肉	こめ じゃがいも	玉葱 人参 キヌサヤ パイン
17	火	じゃがいものカレー煮 レバーソーセージ 小松菜と人参の味噌汁 白桃	豚肉 鶏肉	こめ じゃがいも	玉葱 インゲン 人参 コーン 小松菜 白桃
18	水	ツナと大根の煮物 肉団子 ウィンナーと白菜のスープ 洋ナシ	豚肉 鶏肉 ツナ	こめ	玉葱 人参 大根 枝豆 白菜 洋ナシ
19	木	照り焼きハンバーグ お野菜のコンソメ煮 大根と油揚げの味噌汁 黄桃	豚肉 鶏肉 油揚げ	こめ じゃがいも	玉葱 人参 枝豆 大根 黄桃
20	金	ポークカレー 大根おでん 白菜とキヌサヤのスープ りんご	豚肉	こめ じゃがいも	玉葱 人参 大根 白菜 キヌサヤ りんご
24	火	肉じゃが さわらの西京焼き チンゲン菜と油揚げの味噌汁 パイン	豚肉 鯖 油揚げ	こめ じゃがいも 白滝	玉葱 人参 チンゲン菜 パイン
25	水	ツナとカリフラワーのトマト煮 ポークジンジャー ウィンナーとインゲンのスープ 白桃	豚肉 ツナ	こめ	人参 枝豆 インゲン カリフラワー 白桃
26	木	ポトフ 鶏肉の照り焼き 小松菜の味噌汁 洋ナシ	豚肉 鶏肉	こめ	人参 大根 ブロッコリー 小松菜 洋ナシ
27	金	さつまいもと鶏肉の甘煮 和風ハンバーグ ほうれん草と人参のスープ 黄桃	豚肉 鶏肉	こめ さつまいも	人参 インゲン ほうれん草 黄桃
30	月	キャベツとウィンナーのカレーソテー 赤魚の煮付け チンゲン菜の味噌汁 りんご	豚肉 赤魚	こめ	人参 キャベツ 枝豆 玉葱 チンゲン菜 りんご

※ 食品材料の入荷の都合上、献立の一部を変更させて頂く場合がありますので、ご了承ください。

アレルギー使用表示

日	曜日	献立	特定原材料							特定原材料に準ずるもの																				
			卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	あわび	いくら	さけ	さば	いか	大豆	鶏肉	豚肉	牛肉	ゼラチン	もも	りんご	オレンジ	キウイ	バナナ	まいたけ	やまいも	くるみ	ごま	カシューナッツ	アーモンド
2	月	ツナとカリフラワーのトマト煮												○																
		ボーケジンジャー												○		○														
		ウィンナーとインゲンのスープ												○	○	○														
		白桃																	○											
4	水	ポトフ												○	○	○														
		鶏肉の照り焼き												○	○															
		小松菜の味噌汁												○																
		洋ナシ																												
5	木	さつまいもと鶏肉の甘煮												○	○															
		和風ハンバーグ												○	○	○														
		ほうれん草と人参のスープ													○															
		黄桃																	○											
6	金	キャベツとウィンナーのカレーソテー												○		○														
		赤魚の煮付け												○																
		チンゲン菜の味噌汁												○																
		りんご																		○										
9	月	麻婆豆腐												○	○	○	○	○												
		厚切りハムステーキ													○	○														
		わかめと人参のスープ													○															
		パイン																												
10	火	けんちん煮												○																
		ウィンナー												○		○														
		ほうれん草と油揚げの味噌汁												○																
		白桃																		○										
11	水	竹輪とキャベツの煮物												○		○														
		チキンチャップ													○															
		白菜と油揚げの味噌汁												○																
		洋ナシ																												
12	木	お野菜の中華炒め												○	○	○	○	○												
		白身魚の煮付け												○																
		ほうれん草の味噌汁												○																
		黄桃																	○											
13	金	じゃがいもとウィンナーのトマト煮												○		○														
		ボーケカレーステーキ														○														
		大根とわかめの味噌汁												○																
		りんご																		○										
16	月	クリームシチュー													○															
		トマトハンバーグ												○	○	○														
		人参とキヌサヤのスープ													○															
		パイン																												

[illegible]

フルーツゼリーのアレルギー表示

[illegible]

2020年 11月

離乳食献立表

日	曜日	初期・中期			後期・完了期		
		献立	使用食材	カロリー	献立	使用食材	カロリー
2	月	人参ペースト 豆腐ペースト	人参 豆腐	70	鶏肉と大根の煮物 麻婆豆腐	鶏肉・大根・人参・かつおだし・しょうゆ 豚肉・豆腐・玉葱・トマトピューレ・三温糖	137
4	水	ブロッコリーペースト じゃがいもペースト	ブロッコリー じゃがいも	76	鶏肉とブロッコリーの煮物 肉じゃが	鶏肉・ブロッコリー・かつおだし・しょうゆ 豚肉・人参・じゃがいも・かつおだし・三温糖・しょうゆ	147
5	木	さつまいもペースト ほうれん草ペースト	さつまいも ほうれん草	91	さつまいもの煮物 ほうれん草と大根のそぼろ煮	さつまいも・かつおだし・しょうゆ 鶏肉・ほうれん草・大根・かつおだし・しょうゆ	152
6	金	キャベツペースト かぼちゃペースト	キャベツ かぼちゃ	78	白菜とツナの煮物 鶏肉とかぼちゃの煮物	白菜・ツナ・かつおだし・しょうゆ 鶏肉・かぼちゃ・かつおだし・しょうゆ	153
9	月	人参ペースト 豆腐ペースト	人参 豆腐	70	鶏肉と大根の煮物 麻婆豆腐	鶏肉・大根・人参・かつおだし・しょうゆ 豚肉・豆腐・玉葱・トマトピューレ・三温糖	137
10	火	枝豆ペースト 白菜ペースト	枝豆 白菜	92	鶏肉と玉葱の煮物 ツナとキャベツのトマト煮	鶏肉・玉葱・かつおだし・しょうゆ キャベツ・ツナ・トマトピューレ	134
11	水	ブロッコリーペースト じゃがいもペースト	ブロッコリー じゃがいも	76	鶏肉とブロッコリーの煮物 肉じゃが	鶏肉・ブロッコリー・かつおだし・しょうゆ 豚肉・人参・じゃがいも・かつおだし・三温糖・しょうゆ	147
12	木	さつまいもペースト ほうれん草ペースト	さつまいも ほうれん草	91	さつまいもの煮物 ほうれん草と大根のそぼろ煮	さつまいも・かつおだし・しょうゆ 鶏肉・ほうれん草・大根・かつおだし・しょうゆ	152
13	金	キャベツペースト かぼちゃペースト	キャベツ かぼちゃ	78	白菜とツナの煮物 鶏肉とかぼちゃの煮物	白菜・ツナ・かつおだし・しょうゆ 鶏肉・かぼちゃ・かつおだし・しょうゆ	153
16	月	人参ペースト 豆腐ペースト	人参 豆腐	70	鶏肉と大根の煮物 麻婆豆腐	鶏肉・大根・人参・かつおだし・しょうゆ 豚肉・豆腐・玉葱・トマトピューレ・三温糖	137
17	火	枝豆ペースト 白菜ペースト	枝豆 白菜	92	鶏肉と玉葱の煮物 ツナとキャベツのトマト煮	鶏肉・玉葱・かつおだし・しょうゆ キャベツ・ツナ・トマトピューレ	134
18	水	ブロッコリーペースト じゃがいもペースト	ブロッコリー じゃがいも	76	鶏肉とブロッコリーの煮物 肉じゃが	鶏肉・ブロッコリー・かつおだし・しょうゆ 豚肉・人参・じゃがいも・かつおだし・三温糖・しょうゆ	147
19	木	さつまいもペースト ほうれん草ペースト	さつまいも ほうれん草	91	さつまいもの煮物 ほうれん草と大根のそぼろ煮	さつまいも・かつおだし・しょうゆ 鶏肉・ほうれん草・大根・かつおだし・しょうゆ	152
20	金	キャベツペースト かぼちゃペースト	キャベツ かぼちゃ	78	白菜とツナの煮物 鶏肉とかぼちゃの煮物	白菜・ツナ・かつおだし・しょうゆ 鶏肉・かぼちゃ・かつおだし・しょうゆ	153
24	火	枝豆ペースト 白菜ペースト	枝豆 白菜	92	鶏肉と玉葱の煮物 ツナとキャベツのトマト煮	鶏肉・玉葱・かつおだし・しょうゆ キャベツ・ツナ・トマトピューレ	134
25	水	ブロッコリーペースト じゃがいもペースト	ブロッコリー じゃがいも	76	鶏肉とブロッコリーの煮物 肉じゃが	鶏肉・ブロッコリー・かつおだし・しょうゆ 豚肉・人参・じゃがいも・かつおだし・三温糖・しょうゆ	147
26	木	さつまいもペースト ほうれん草ペースト	さつまいも ほうれん草	91	さつまいもの煮物 ほうれん草と大根のそぼろ煮	さつまいも・かつおだし・しょうゆ 鶏肉・ほうれん草・大根・かつおだし・しょうゆ	152
27	金	キャベツペースト かぼちゃペースト	キャベツ かぼちゃ	78	白菜とツナの煮物 鶏肉とかぼちゃの煮物	白菜・ツナ・かつおだし・しょうゆ 鶏肉・かぼちゃ・かつおだし・しょうゆ	153
30	月	人参ペースト 豆腐ペースト	人参 豆腐	70	鶏肉と大根の煮物 麻婆豆腐	鶏肉・大根・人参・かつおだし・しょうゆ 豚肉・豆腐・玉葱・トマトピューレ・三温糖	137

☆栄養価は、初期・中期はつぶしがゆ80g、後期・完了期は全がゆ90gを含んでいます。

☆食品材料の入荷の都合上、献立の一部を変更させて頂く場合もありますので、ご了承下さい。