

離乳食献立表



【令和8年11月】

日	月	火	水	木	金	土
1日	2日	3日	4日	5日	6日	7日
おかゆ 豚肉の中華風煮 キャベツと人参の煮びたし みそ汁（ほうれん草）	おかゆ ささみと野菜のあんかけ さつまいものうま煮 みそ汁（白玉麸）	おかゆ カレイのトマト煮 かぼちゃのミルク煮 みそ汁（白菜）	おかゆ 鶏の甘辛煮 キャベツのコンソメ煮 みそ汁（かぶ）	おかゆ 豆腐のそぼろあん 人参といんげんの旨煮 みそ汁（大根）	おかゆ 赤魚の煮つけ じゃがいものクリーム煮 みそ汁（キャベツ）	おかゆ 鶏団子と野菜のポトフ風 豆腐のあんかけ みそ汁（白玉麸）
8日	9日	10日	11日	12日	13日	14日
おかゆ 肉じゃが キャベツと玉ねぎのコンソメ煮 みそ汁（ほうれん草）	おかゆ タラのホワイトソース煮 高野豆腐と野菜の煮物 みそ汁（さつまいも）	野菜煮込みうどん かぼちゃのミルク煮 いんげんと人参のコンソメ煮	おかゆ 豆腐ハンバーグ 白菜のケチャップ煮 みそ汁（白玉麸）	おかゆ カレイと野菜の味噌煮 かぼちゃの含め煮 コンソメスープ（キャベツ）	おかゆ 豚肉とさつまいもの煮物 マカロニのコンソメ煮 みそ汁（白菜）	おかゆ 鶏の甘辛煮 キャベツと麸の煮びたし みそ汁（かぶ）
15日	16日	17日	18日	19日	20日	21日
おかゆ タラのトマト煮 かぼちゃの甘煮 みそ汁（ほうれん草）	おかゆ 鶏と野菜の和風あんかけ キャベツのミルク煮 みそ汁（じゃがいも）	おかゆ 豚肉と野菜のコンソメ煮 ブロッコリーのとろみ煮 みそ汁（さつまいも）	おかゆ 赤魚の野菜あんかけ じゃがいものミルク煮 みそ汁（かぶ）	おかゆ 大根のそぼろ煮 ほうれん草の煮びたし みそ汁（白玉麸）	ミートうどん かぼちゃといんげんの旨煮 白菜のコンソメ煮	おかゆ カレイの煮つけ かぶのそぼろあんかけ みそ汁（ほうれん草）
22日	23日	24日	25日	26日	27日	28日
おかゆ 肉団子のコンソメ煮 豆腐といんげんの煮物 みそ汁（白菜）	おかゆ 鶏ささみのクリーム煮 じゃがいもの甘辛煮 みそ汁（白玉麸）	おかゆ タラの野菜あんかけ 白菜のそぼろあん みそ汁（さつまいも）	おかゆ かぼちゃカレー風煮 ミネストローネ風 みそ汁（かぶ）	おかゆ 鶏と野菜のこっくり煮 人参と白菜の旨煮 みそ汁（白玉麸）	おかゆ 赤魚の和風あんかけ さつまいものミルク煮 みそ汁（ほうれん草）	おかゆ 豚肉と白菜の中華煮 ブロッコリーのとろみ煮 みそ汁（かぶ）
29日	30日					
おかゆ 煮込みハンバーグ ほうれん草の煮びたし みそ汁（白玉麸）	おかゆ 白身魚のホワイトソース煮 野菜の中華煮 みそ汁（キャベツ）					

子どもたちの「食べたい！」を給食に♪

子どもたちに好きな給食やまた食べたいと思うメニューを聞いてみました。それぞれ好きなメニューを選んでもらい、みんなのリクエストをもとに11月25日の献立に取り入れました。
リクエスト給食は子どもたちの好きなメニューを知るだけでなく、自分で食べたいものを考えたり、食事に興味を持ったりするきっかけにもなります。
今回選ばれたのはカレー、マカロニサラダ、牛乳プリン、キャベツとコーンのコンソメスープです♪
今回取り入れることができなかったメニューも次回以降の献立に少しずつ取り入れていく予定です。
これからも子どもたちの「食べたい！」という気持ちを大切にしながら、給食の時間を楽しみにしてもらえるような献立づくりをしていきたいと思います。

