



* 「自然食お菓子」とは、国産の原材料を使用し、添加物不使用のお菓子のことです。
* は入れにより、一部内容を変更する場合があります。
* は入れにより、一部内容を変更する場合があります。

TU月の配孔良制立衣							
日付	5~6か月		7~8か月		9~11か月		
	献立	材料	献立	材料	献立	材料	
10/1	おかゆ 大根の煮物	米 大根、人参、だし	おかゆ 鶏肉と 大根の煮物	米 ささみ、大根 人参、だし、片栗粉	おかゆ 豚肉と 大根の煮物	米 豚ミンチ、大根 人参、だし	
(z / x)	 白菜のスープ	 白菜、玉葱、だし	白菜のスープ	 白菜、玉葱、だし	白菜のスープ ☆きな粉蒸しパン	白菜、玉葱、だし 小麦粉、砂糖、油、きな粉	
	おかゆ	米	おかゆ	米	おかゆ	米	
10/2	カレイと ブロッコリーの煮物	カレイ、ブロッコリー 玉葱、だし	カレイと ブロッコリーの煮物	カレイ、ブロッコリー 玉葱、だし、片栗粉	カレイと ブロッコリーの煮物	カレイ、ブロッコリー 玉葱、だし	
(木)	ほうれん草のスープ	ほうれん草、人参、だし	ほうれん草のスープ	ほうれん草、人参、だし	ほうれん草のスープ ☆青のりパン	じゃが芋、人参、だし 食パン、青のり	
	おかゆ	米	おかゆ	米	おかゆ	* *	
10/3	人参の煮物 	人参、じゃが芋、だし 	鶏肉と 人参の煮物 	ささみ、人参 じゃが芋、だし、片栗粉	鶏肉と 人参の煮物	ささみ、人参 じゃが芋、だし 玉葱、キャベツ、だし	
(金)	玉葱のスープ	玉葱、キャベツ、だし	玉葱のスープ	玉葱、キャベツ、だし	玉葱のスープ ☆りんごのコンポート	りんご	
10/4			おチ	日世年			
(土)					☆自然食お菓子	自然食お菓子	
	おかゆ	米	おかゆ	米	おかゆ	米	
10/6	人参の煮物 	人参、さつま芋、だし 	鮭と人参の煮物	鮭、人参 さつま芋、だし、片栗粉	鮭と人参の煮物	鮭、人参 さつま芋、だし	
(月)	じゃが芋のスープ	じゃが芋、玉葱、だし 米	じゃが芋のスープ	じゃが芋、玉葱、だし	じゃが芋のスープ ☆キャロット蒸しパン	じゃが芋、玉葱、だし 小麦粉、砂糖、油、人参	
10/7	おかゆ カレイと ブロッコリーの煮物	ホーニー・ボーニー・ボーニー・ボーニー・ボーニー・ボーニー・ボーニー・ボー カレイ、ブロッコリー じゃが芋、だし	. 野菜うどん	うどん、人参 玉葱、だし	野菜うどん	うどん、人参 玉葱、だし	
(火)	人参のスープ	人参、玉葱、だし	カレイと ブロッコリーの煮物	カレイ、ブロッコリー じゃが芋、だし、片栗粉	カレイとブロッコリーの煮物 ☆人参粥	カレイ、ブロッコリー、じゃが芋、だし 米、人参、だし	
	おかゆ	米	おかゆ	米	おかゆ	米	
10/8	じゃが芋の煮物 	じゃが芋、人参、だし 	鶏肉と じゃが芋の煮物	ささみ、じゃが芋 人参、だし、片栗粉 	鶏肉と じゃが芋の煮物	ささみ、じゃが芋 人参、だし	
(zk)	大根のスープ	大根、玉葱、だし	大根のスープ	大根、玉葱、だし	大根のスープ ☆スティックパン	大根、玉葱、だし 食パン	
	おかゆ しらすと	************************************	おかゆ しらすと	米 しらす、南瓜	おかゆ しらすと	米 	
10/9	南瓜の煮物	US9、開風 玉葱、だし	南瓜の煮物	玉葱、だし、片栗粉	南瓜の煮物	しら9、南山 玉葱、だし きゅうり、人参、だし	
(木)	きゅうりのスープ	きゅうり、人参、だし	きゅうりのスープ	きゅうり、人参、だし	きゅうりのスープ ☆フルーツ	りんご	
	おかゆ	米	おかゆ	米	おかゆ	米	
10/10	さつま芋の煮物	さつま芋、チンゲン菜、だし 	鶏肉とさつま芋の煮物	ささみ、さつま芋 チンゲン菜、だし、片栗粉 	鶏肉とさつま芋の煮物	ささみ、さつま芋 チンゲン菜、だし	
(金)	ブロッコリーのスープ	ブロッコリー、玉葱、だし	プロッコリーのスープ	ブロッコリー、玉葱、だし	ブロッコリーのスープ ☆コーンフレーク	プロッコリー、玉葱、だし コーンフレーク	
10///	おかゆ 高野豆腐と	米 高野豆腐、玉葱	パン粥 高野豆腐と	食パン、だし 高野豆腐、玉葱	パン粥 高野豆腐と	食パン、だし 高野豆腐、玉葱	
10/11	国野立陽と 玉葱の煮物 	している。 大参、だし 	玉葱の煮物	大多、だし 	玉葱の煮物 大根のスープ	人参、だし 大根、ほうれん草、だし	
(土)	大根のスープ	大根、ほうれん草、だし	大根のスープ	大根、ほうれん草、だし	☆自然食お菓子	自然食お菓子	
	おかゆ	米	おかゆ	米 豆腐、大根	おかゆ	米 	
10/14	豆腐と大根の煮物 	豆腐、大根、人参、だし 	豆腐と大根の煮物 	人参、だし、片栗粉 	豆腐と大根の煮物 じゃが芋のスープ	立橋、入版 人参、だし じゃが芋、玉葱、だし	
(火)	じゃが芋のスープ	じゃが芋、玉葱、だし 米	じゃが芋のスープ	じゃが芋、玉葱、だし 	☆さつま芋粥	米、さつま芋、だし米	
10/15	おかゆ じゃが芋の煮物	************************************	おかゆ 鶏肉とじゃが芋の煮物	************************************	おかゆ 鶏肉とじゃが芋の煮物	************************************	
(水)	 きゅうりのスープ	きゅうり、玉葱、だし	きゅうりのスープ	きゅうり、玉葱、だし	きゅうりのスープ ☆バナナ蒸しパン	きゅうり、玉葱、だし バナナ、小麦粉、油、砂糖	
	おかゆ	*	おかゆ	*	おかゆ	米	
10/16	 白菜の煮物	白菜、参、だし	鮭と 白菜の煮物	鮭、白菜 人参、だし、片栗粉	鮭と 白菜の煮物	鮭、白菜 人参、だし	
(木)	きゅうりのスープ	きゅうり、玉葱、だし	きゅうりのスープ	きゅうり、玉葱、だし	きゅうりのスープ ☆きな粉パン	きゅうり、玉葱、だし きな粉、食パン	

- 4日はお弁当日です。ご家庭より昼食をご持参ください。園で提供している月齢にあわせたベビーフードの持参をお願いします。
 9~11か月食は午前おやつで自然食お菓子を提供しています。(月・水・金曜日:紫芋チップ、火・木・土曜日:赤ちゃんせんべい)
 ☆は、おやつです。 5~6か月、7~8か月、9~11か月は こんぶだし、かつおだし を使用しています。
 9~11か月のおやつで提供するパンケーキ類には、ベーキングパウダー(アルミフリー)を、使用しています。
 お子様の喫食状況に合わせて、肉や魚などに片栗粉でとろみをつけて提供します。





 10月の離乳食献立表
 ときのはこども園
 * 「自然食お菓子」とは、国産の原材料を使用し、添加物不使用のお菓子のことです。 は入れにより、一部内容を変更する場合があります。

日付		~6か月	* tt\ncto		9~1 1 か月	
ا دا ت		材料	献立	材 料	献立	材料
	おかゆ	*	おかゆ	*	おかゆ	*
10/17	ブロッコリーの煮物	ブロッコリー、玉葱、だし	鶏肉と ブロッコリーの煮物	ささみ、ブロッコリー 玉葱、だし、片栗粉	鶏肉と ブロッコリーの煮物	ささみ、ブロッコリー 玉葱、だし、片栗粉
(金)	キャロットスープ	人参、じゃが芋、だし	キャロットスープ	人参、じゃが芋、だし	キャロットスープ ☆自然食お菓子	人参、じゃが芋、だし 自然食お菓子
	おかゆ	*	パン粥	食パン、だし	パン粥	食パン、だし
10/18	高野豆腐の ふわふわスープ	高野豆腐、ほうれん草 じゃが芋、人参、だし	高野豆腐の ふわふわスープ	高野豆腐、ほうれん草 じゃが芋、人参、だし	高野豆腐の ふわふわスープ	高野豆腐、ほうれん草 じゃが芋、人参、だし
(土)	フルーツ	バナナ	フルーツ	バナナ	フルーツ ☆自然食お菓子	バナナ 自然食お菓子
	おかゆ	米	おかゆ	米	おかゆ	米
10/20	さつま芋の煮物	さつま芋、人参、だし	大豆と さつま芋の煮物	大豆、さつま芋 人参、だし	大豆と さつま芋の煮物	大豆、さつま芋 人参、だし
(月)	玉葱のスープ	玉葱、じゃが芋、だし	玉葱のスープ	玉葱、じゃが芋、だし	玉葱のスープ ☆バナナヨーグルト	玉葱、じゃが芋、だし バナナ、ヨーグルト
	おかゆ	米	おかゆ	米	おかゆ	米
10/21	小松菜の煮物	小松菜、人参、だし 	鶏肉と小松菜の煮物	ささみ、小松菜 人参、だし、片栗粉	鶏肉と小松菜の煮物	ささみ、小松菜 人参、だし
(火)	キャベツのスープ	キャベツ、玉葱、だし	キャベツのスープ	キャベツ、玉葱、だし	キャベツのスープ ☆マカロニきな粉	キャベツ、玉葱、だし マカロニ、きな粉
	おかゆ	米	おかゆ	米	おかゆ	米
10/22	じゃが芋の煮物	じゃが芋、人参、だし	鶏肉と じゃが芋の煮物	ささみ、じゃが芋 人参、だし、片栗粉	鶏肉と じゃが芋の煮物	ささみ、じゃが芋 人参、だし、片栗粉
(z k)	オニオンスープ	玉葱、小松菜、だし	オニオンスープ	玉葱、小松菜、だし	オニオンスープ ☆コーンフレーク	玉葱、小松菜、だし コーンフレーク
	おかゆ	米	おかゆ	米	おかゆ	米
10/23	カレイと キャベツの煮物 	カレイ、キャベツ 人参、だし	カレイと キャベツの煮物	カレイ、キャベツ 人参、だし、片栗粉	カレイと キャベツの煮物	カレイ、キャベツ 人参、だし
(木)	玉葱のスープ	玉葱、小松菜、だし	玉葱のスープ	玉葱、小松菜、だし	玉葱のスープ ☆蒸し芋	玉葱、小松菜、だし さつま芋
	おかゆ	米	おかゆ	米	おかゆ	米
10/24	玉葱の煮物 	玉葱、さつま芋、だし	鶏肉と玉葱の煮物 	ささみ、玉葱 さつま芋、だし、片栗粉 	鶏肉と玉葱の煮物	ささみ、玉葱 さつま芋、だし
(金)	小松菜のスープ	小松菜、人参、だし	小松菜のスープ	小松菜、人参、だし	小松菜のスープ ☆お焼き	小松菜、人参、だし 小麦粉、キャベツ、青葱、だし
	おかゆ	米	パン粥	食パン、だし	パン粥	食パン、だし
10/25	高野豆腐と 人参の煮物	高野豆腐、人参 ほうれん草、だし	高野豆腐と 人参の煮物	高野豆腐、人参 ほうれん草、だし 	高野豆腐と人参の煮物	高野豆腐、人参 ほうれん草、だし
(土)	大根のスープ	大根、玉葱、だし	大根のスープ	大根、玉葱、だし	大根のスープ ☆自然食お菓子	大根、玉葱、だし 自然食お菓子
	おかゆ	米	おかゆ	米	おかゆ	米
10/27	カレイと さつま芋の煮物 	カレイ、さつま芋 玉葱、だし	カレイと さつま芋の煮物	カレイ、さつま芋 玉葱、だし、片栗粉	カレイと さつま芋の煮物	カレイ、さつま芋 玉葱、だし
(月)	人参のスープ	人参、大根、だし	人参のスープ	人参、大根、だし	人参のスープ ☆蒸しパン	人参、大根、だし 小麦粉、油、砂糖
	おかゆ	米	おかゆ	米	おかゆ	米
10/28	じゃが芋の煮物 	じゃが芋、きゅうり、だし	鶏肉と じゃが芋の煮物 	ささみ、じゃが芋 きゅうり、だし、片栗粉 	鶏肉と じゃが芋の煮物	ささみ、じゃが芋 きゅうり、だし
(火)	大根のスープ	大根、人参、だし	大根のスープ	大根、人参、だし	大根のスープ ☆フルーツ	大根、人参、だし りんご
	おかゆ	米	おかゆ	米	おかゆ	米
10/29	大根の煮物	大根、小松菜、だし	鮭と 大根の煮物	鮭、大根 小松菜、だし、片栗粉	鮭と 大根の煮物	鮭、大根 小松菜、だし
(水)	玉葱のスープ	玉葱、人参、だし	玉葱のスープ	玉葱、人参、だし	玉葱のスープ ☆きな粉パン	玉葱、人参、だし 食パン、きな粉
	おかゆ	米	おかゆ	米	おかゆ	米
10/30	南瓜の煮物	南瓜、キャベツ、だし	鶏肉と 南瓜の煮物	ささみ、南瓜 キャベツ、だし、片栗粉 	牛肉と 南瓜の煮物	牛ミンチ、南瓜 キャベツ、だし
(木)	白菜のスープ	白菜、玉葱、だし	白菜のスープ	白菜、玉葱、だし	白菜のスープ ☆彩りうどん	白菜、玉葱、だし うどん、玉葱、人参、だし
	おかゆ	米	おかゆ	米	おかゆ	*
10/31	しらすと大根の煮物	しらす、大根、玉葱、だし	しらすと大根の煮物	しらす、大根 玉葱、だし、片栗粉 	しらすと大根の煮物	しらす、大根 玉葱、だし、片栗粉
(金)	なすのスープ	なす、人参、だし	なすのスープ	なす、人参、だし	なすのスープ ☆マカロニの野菜煮	なす、人参、だし マカロニ、人参、玉葱、だし

- 4日はお弁当日です。ご家庭より昼食をご持参ください。園で提供している月齢にあわせたベビーフードの持参をお願いします。
- ・9~11か月食は午前おやつで自然食お菓子を提供しています。(月・水・金曜日:紫芋チップ、火・木・土曜日:赤ちゃんせんべい)・☆は、おやつです。 5~6か月、7~8か月、9~11か月はこんぶだし、かつおだしを使用しています。・9~11か月のおやつで提供するパンケーキ類には、ベーキングパウダー(アルミフリー)を、使用しています。・お子様の喫食状況に合わせて、肉や魚などに片栗粉でとろみをつけて提供します。