		2025年10月	離乳食献立表	持田保育園
E	3	離乳食12~18	離乳食9~11	離乳食7~8
		牛乳		
	前	ビスケット 御飯	たまごがゆ	たまごがゆ
1 8		はんぺんのチーズフライ	米、卵 きゅうりの和え 物	米、卵きゅうりの和え物
	_	チーズサンドはんぺん、小麦粉、卵、パン粉、油、ウスターソース	カットわかめ、きゅうり、もやし、砂糖、しょうゆ	カットわかめ、きゅうり、もやし、砂糖、しょうゆ
水	昼食	酢の物 カットわかめ、きゅうり、もやし、かにかまぼこ、酢、砂糖、しょうゆ	豚汁 豚肉(もも)、じゃがいも、にんじん、ねぎ、水、米みそ(淡色辛みそ)	みそ汁(じゃがいも) じゃがいも、にんじん、ねぎ、水、米みそ(淡色辛みそ)
	_	豚汁	MAPACOOK, O-PARA OK ICHOOM, MACK MY COME TO PER CO	CANAL OF ICIDONO 486 CWC HAS CA
		豚肉(もも)、じゃがいも、にんじん、ごぼう、板こんにゃく、ねぎ、水、米みそ(淡色辛 みそ)、ほんだし		
		オレンジ		
	午 後	牛乳 マカロニきな粉あえ		
		マカロニ、きな粉、砂糖 牛乳		
		せんべい		
2 B		ハヤシライス 米、豚肉(もも)、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、油、ハヤシルウ、バター、ケチャッ	軟飯	おかゆ
	昼	プ、ウスターソース キャベツのおかか和え	ポトフ	ポトフ
	食	キャベツ、きゅうり、にんじん、しょうゆ、かつお節	豚肉(もも)、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、しょうゆ	たまねぎ、にんじん、じゃがいも、しょうゆ
木		バナナ	キャベツの和え物 キャベツ、きゅうり、にんじん、しょうゆ	キャベツの和え物 キャベツ、きゅうり、にんじん、しょうゆ
		牛乳	11 3 (1 7 (2 7 7) (1 - 1 0 7 1 (0 0 2 7)
		カステラ 牛乳		
		ビスケット	H- ## 12 2 P* 10 / ##+ ##C \	
3		中華どんぶり	中華どんぶり(軟飯) 米、豚肉(もも)、はくさい、にんじん、たまねぎ、しいたけ、砂糖、しょ	中華どんぶり(おかゆ) 米、はくさい、にんじん、たまねぎ、砂糖、しょうゆ、食塩、片栗粉
B	昼	ると、砂糖、しょうゆ、食塩、こしょう、コンソメ、片栗粉 もやしのおひたし	うゆ、食塩、片栗粉 もやしのおひたし	もやしのおひたし
	食	もやし、にんじん、しょうゆ、食塩	もやし、にんじん、しょうゆ、食塩	もやし、にんじん、しょうゆ
金		豆腐スープ(わかめ) 木綿豆腐、ねぎ、カットわかめ、水、中華だしの素、食塩	豆腐スープ(わかめ)	豆腐スープ(わかめ)
	午	オレンジ 牛乳		
	後	ポップコーン		
		牛乳 サブレ		
6		御飯	軟飯	おかゆ
B		炒り豆腐 木綿豆腐、鶏ひき肉、しらたき、しいたけ、にんじん、たまねぎ、油、しょうゆ、砂糖、	卵とじ 木綿豆腐、鶏ひき肉、しいたけ、にんじん、たまねぎ、しょうゆ、砂	卵とじ 木綿豆腐、鶏ひき肉、にんじん、たまねぎ、しょうゆ、砂糖、卵
月	昼	みりん、卵 コールスローサラダ	糖、卵 キャベツのあえ物	キャベツのあえ物
"	食	キャベツ、にんじん、マヨネーズ、酢、砂糖、食塩	キャベツ、にんじん、しょうゆ、砂糖	キャベツ、にんじん、しょうゆ、砂糖
		みそ汁(こまつな・たまねぎ) こまつな、たまねぎ、水、ほんだし、米みそ(淡色辛みそ)	みそ汁(こまつな・たまねぎ) こまつな、たまねぎ、水、米みそ(淡色辛みそ)	みそ汁(こまつな・たまねぎ) こまつな、たまねぎ、水、米みそ(淡色辛みそ)
	A-	オレンジ		
		牛乳 お月見まんじゅう		
	-	ヨーグルト せんべい		
		五目ラーメン	軟飯	おかゆ
7	昼	生中華めん、キャベツ、にんじん、もやし、コーン缶、ごま油、焼き豚、ねぎ、中華 スープ、しょうゆ、食塩	*	*
B	食	揚げぎょうざ ぎょうざ、油	野菜のツナ煮 ツナ水煮缶、キャベツ、にんじん、もやし、ねぎ、しょうゆ、食塩	野菜のツナ煮 ツナ水煮缶、キャベツ、にんじん、もやし、ねぎ、しょうゆ、食塩
K		バナナ	にんじんスープ	にんじんスープ
	午		にんじん、水、食塩	にんじん、水、食塩
	後	ラスク 食パン、マーガリン・ソフトタイプ、砂糖		
		牛乳		
8	前	ビスケット 三色そぼろ井	三色そぼろ丼(軟飯)	三色そぼろ丼(おかゆ)
		米、凍り豆腐、鶏ひき肉、油、水、ほんだし、しょうが、しょうゆ、砂糖、酒、にんじん、水、ほんだし、砂糖、食塩、ほうれんそう、ごま油、しょうゆ	米、凍り豆腐、鶏ひき肉、水、しょうゆ、砂糖、にんじん、水、砂糖、 食塩、ほうれんそう、しょうゆ	米、凍り豆腐、鶏ひき肉、水、しょうゆ、砂糖、にんじん、水、砂糖、 食塩、ほうれんそう、しょうゆ
В	昼	かぼちゃの煮物	かぼちゃの煮物	かぼちゃの煮物
zk	食	かぼちゃ、水、しょうゆ、砂糖、ほんだし みそ汁(もやし・あげ)	かぼちゃ、水、しょうゆ、砂糖 みそ汁(もやし)	かぼちゃ、水、しょうゆ、砂糖 みそ升(もやし)
		もやし、油揚げ、カットわかめ、水、米みそ(淡色辛みそ)、ほんだし	もやし、カットわかめ、水、米みそ(淡色辛みそ)	もやし、カットわかめ、水、米みそ(淡色辛みそ)
	午	<u>りんご</u> 牛乳		
	後	ドーナツ ホットケーキ粉、木綿豆腐、砂糖、油		
		牛乳		
9	前	せんべい 御飯	軟飯	おかゆ
B		豚肉のみそ炒め 豚肉(もも)、油、なす、にんじん、たまねぎ、淡色みそ、砂糖、しょうゆ、片栗粉	豚肉のやわらか煮 豚肉(もも)、なす、にんじん、たまねぎ、淡色みそ、砂糖、しょうゆ、	野菜のやわらか煮 なす、にんじん、たまねぎ、砂糖、しょうゆ、片栗粉
	昼	,	片栗粉	
木	食	こまつなのナムル こまつな、もやし、にんじん、コーン缶、ごま油、すりごま、しょうゆ、砂糖	こまつなのお浸し こまつな、もやし、にんじん、コーン缶、しょうゆ、砂糖	こまつなのお浸し こまつな、もやし、にんじん、しょうゆ
		豆腐スープ(わかめ)	豆腐スープ(わかめ)	豆腐スープ(わかめ)
		木綿豆腐、ねぎ、カットわかめ、水、中華だしの素、食塩 オレンジ	木綿豆腐、ねぎ、カットわかめ、水、食塩	木綿豆腐、ねぎ、カットわかめ、水、食塩
		牛乳 スティックパン		
	午	牛乳		
10	ĄŪ	<u>ビスケット</u> 御飯	軟飯	おかゆ
B		まぐろの竜田揚げ まぐろ、しょうが、しょうゆ、酒、片栗粉、油	まぐろの煮つけ まぐろ、しょうゆ	まぐろの煮つけ まぐろ、しょうゆ
金	昼	キャベツの磯和え	キャベツの磯和え	キャベツの磯和え
	食	キャベツ、にんじん、しょうゆ、焼きのり みそ汁(じゃがいも・玉ねぎ)	キャベツ、にんじん、しょうゆ、焼きのり みそ汁(じゃがいも・玉ねぎ)	キャベツ、にんじん、しょうゆ、焼きのり みそ汁(じゃがいも・玉ねぎ)
		じゃがいも、たまねぎ、水、淡色みそ、ほんだし	じゃがいも、たまねぎ、水、淡色みそ	じゃがいも、たまねぎ、水、淡色みそ
		バナナ 牛乳		
		せんべい		

		2025年10月	離乳食献立表	持田保育園
E	3_	離乳食12~18	離乳食9~11	離乳食7~8
	午前			
	ניה	スポーツの日		
13	昼			
	食			
A				
	午後			
	午	ヨーグルト		
	前	せんべい けんちんうどん	けんちんうどん	けんちんうどん
14	昼	ゆでうどん、鶏もも肉、油揚げ、だいこん、にんじん、ごぼう、こまつな、水、ほんだ	ゆでうどん、鶏もも肉、だいこん、にんじん、こまつな、水、しょうゆ、 食塩	ゆでうどん、鶏もも肉、だいこん、にんじん、こまつな、水、しょうゆ、 食塩
B			茹で野菜	茹で野菜
火		ブロッコリー、しょうゆ、ごま バナナ	ブロッコリー	ブロッコリー
^	午	牛乳		
	後	アメリカンドッグ ソーセージ、小麦粉、ホットケーキ粉、調製豆乳、卵、油		
		牛乳 ビスケット		
15	. FU	御飯	軟飯	おかゆ
B	_	ひき肉カレー 豚ひき肉、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、牛乳、カレールウ、油、ウスターソース、	ひき肉シチュー 豚ひき肉、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、牛乳、小麦粉、食塩	野菜シチュー たまねぎ、じゃがいも、にんじん、牛乳、小麦粉、食塩
مالہ	昼食	バター		
水		もやしのナムル もやし、にんじん、カットわかめ、ごま油、すりごま、しょうゆ	もやしのあえ物 もやし、にんじん、カットわかめ、しょうゆ	もやしのあえ物 もやし、にんじん、カットわかめ、しょうゆ
	午	オレンジ 牛乳		
	後	ふかし芋(さつま)		
		牛乳 せんべい		
16		御飯	軟飯 (社) (社)	おかゆ
B		鮭の塩焼き さけ、食塩	鮭の塩焼き さけ、食塩	鮭の塩焼き さけ、食塩
木	昼食		茹で野菜 にんじん	茹で野菜 にんじん
	Ø.	みそ汁(だいこん・なめこ)	みそ汁(だいこん・なめこ)	みそ汁(だいこん)
		だいこん、たまねぎ、なめこ、水、ほんだし、米みそ(淡色辛みそ) 柿	だいこん、たまねぎ、なめこ、水、米みそ(淡色辛みそ)	だいこん、たまねぎ、水、米みそ(淡色辛みそ)
	午	牛乳		
	後	きなこトースト 食パン、マーガリン、砂糖、きな粉		
		牛乳 ビスケット		
17	HÜ	御飯	軟飯	おかゆ
B		鶏の唐揚げ 鶏もも肉、しょうゆ、酒、しょうが、にんにく、片栗粉、油	鶏のやわらか煮 鶏もも肉、しょうゆ	鶏のやわらか煮 鶏もも肉、しょうゆ
金	昼	パスタサラダ	茹で野菜サラダ	茹で野菜サラダ
	食	スパゲティー、ハム、きゅうり、キャベツ、にんじん、マヨネーズ、しょうゆ きのこのスープ	きゅうり、キャベツ、にんじん、しょうゆ 野菜スープ	きゅうり、キャベツ、にんじん、しょうゆ 野菜スープ
		えのきたけ、しめじ、たまねぎ、にんじん、油、水、コンソメ、食塩 みかん	えのきたけ、しめじ、たまねぎ、にんじん、水、食塩	たまねぎ、にんじん、水、食塩
		牛乳		
		野菜かりんとう 牛乳		
		サブレ	data Arc	ىلى بىلى بىلى يىلى
20			軟飯	たまごがゆ 米、卵
20 日		煮込みハンバーグ 豚ひき肉、たまねぎ、油、卵、パン粉、牛乳、食塩、こしょう、油、ケチャップ、ウス	煮込みハンバーグ 豚ひき肉、たまねぎ、卵、パン粉、牛乳、食塩、ケチャップ、砂糖	ほうれん草のソテー ほうれんそう、キャベツ、しょうゆ、食塩
	昼	ターソース、砂糖		
A	食	ほうれん草のソテー ほうれんそう、キャベツ、コーン缶、しょうゆ、食塩、コンソメ、油	ほうれん草のソテー ほうれんそう、キャベツ、コーン缶、しょうゆ、食塩	みそ汁(さつまいも・たまねぎ) さつまいも、たまねぎ、水、米みそ(淡色辛みそ)
			みそ汁(さつまいも・たまねぎ) さつまいも、たまねぎ、水、米みそ(淡色辛みそ)	
		オレンジ	こ ノ み V・ひ、 た み 4 4 さ 、 小、 小 か て (次 巴 干 か て)	
	午	麦茶 ヨーグルト(ジャム)		
	後	ヨーグルト、いちごジャムせんべい		
		ヨーグルト		
	前	せんべい 味噌ラーメン	ツナと野菜のおじや	ツナと野菜のおじや
21	_	生中華めん、キャベツ、にんじん、コーン缶、もやし、カットわかめ、なると、ねぎ、赤	米、ツナ水煮缶、キャベツ、にんじん、カットわかめ、ねぎ、しょうゆ	米、ツナ水煮缶、キャベツ、にんじん、カットわかめ、ねぎ、しょうゆ
B	昼食	みそ、本みりん、中華あじ、水 キャベツのごまマヨあえ	キャベツの和え物	キャベツの和え物
火		キャベツ、にんじん、ちくわ、マヨネーズ、しょうゆ、すりごま バナナ	キャベツ、にんじん、しょうゆ	キャベツ、にんじん、しょうゆ
^	午	牛乳		
	後	わかめおにぎり 米、炊き込みわかめ		
		牛乳		
22		<u>ビスケット</u> 御飯	軟飯	考3かゆ
B		カレイのカレームニエル かれい、食塩、こしょう、小麦粉、カレー粉、油	カレイのムニエル かれい、食塩、小麦粉	カレイのムニエル かれい、食塩、小麦粉
水		ポテトサラダ	ポテトサラダ	ポテトサラダ
	食	じゃがいも、にんじん、きゅうり、マヨネーズ、食塩 わかめスープ	じゃがいも、にんじん、きゅうり、食塩 わかめスープ	じゃがいも、にんじん、きゅうり、食塩 わかめスープ
		カットわかめ、ねぎ、水、中華だしの素、食塩	カットわかめ、ねぎ、水、食塩	カットわかめ、ねぎ、水、食塩
	午	オレンジ 牛乳		
	後	大学芋 さつまいも、油、水、砂糖、しょうゆ、ごま		
<u> </u>	1	こ ~みヾ ∪、1四、ハ、12 7日、レよノザ、こ よ	I .	1

		2025年10月	離乳食献立表	持田保育園
E	3	離乳食12~18	離乳食9~11	離乳食7~8
	午	牛乳	3220011	
22		せんべい 御飯	軟飯	ಸಿಸಿಸಿ
23 日		肉じやが	肉じやが	野菜の煮物
_	_	豚肉(もも)、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、しらたき、油、しょうゆ、砂糖、みりん、	豚肉(もも)、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、しょうゆ、砂糖、食塩	じゃがいも、にんじん、たまねぎ、しょうゆ、砂糖、食塩
木	昼食	はるさめサラダ はるさめ、きゅうり、にんじん、コーン缶、酢、ごま油、砂糖、しょうゆ、食塩	茹で野菜 きゅうり、にんじん	茹で野菜 きゅうり、にんじん
		豆腐みそ汁(なめこ・ねぎ)	豆腐みそ汁(なめこ・ねぎ)	豆腐みそ汁
		木綿豆腐、なめこ、ねぎ、水、米みそ(淡色辛みそ)、ほんだし バナナ	木綿豆腐、なめこ、ねぎ、水、米みそ(淡色辛みそ)	木綿豆腐、ねぎ、水、米みそ(淡色辛みそ)
	*	牛乳		
		フライドポテト		
		フレンチフライポテト、油、食塩、ケチャップ 牛乳		
	前	ビスケット		
24		ロールパン	ロールパン	おかゆ 米
台		クリームシチュー	クリームシチュー	クリームシチュー
	昼食	鶏もも肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、シチューミックスクリーム、牛乳、食塩、	鶏もも肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、牛乳、小麦粉、食塩	鶏もも肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、牛乳、小麦粉、食塩
金		ニート こうしょう こうしょう こうしょう こうしょう こうしょう こうしょう こうしょ こうしょ	三色サラダ	茹で野菜
		ブロッコリー、にんじん、コーン缶、酢、油、砂糖、しょうゆ	ブロッコリー、にんじん、コーン缶、砂糖、しょうゆ	ブロッコリー、にんじん
-		<u>りんご</u> 牛乳		
		午れ コーンフレーク(ココア)		
		コーンフレーク、ココア(ピュアココア)		
		牛乳 サブレ		
27		御飯	軟飯	おかゆ
B		じゃが芋と鶏肉の煮物 鶏もも肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、砂糖、しょうゆ、みりん	じゃが芋と鶏肉の煮物 鶏もも肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、砂糖、しょうゆ	じゃが芋と鶏肉の煮物 鶏もも肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、砂糖、しょうゆ
月	昼	野菜の中華あえ	野菜の和え物	野菜の和え物
	食	もやし、にんじん、こまつな、酢、砂糖、しょうゆ、ごま油	もやし、にんじん、こまつな、砂糖、しょうゆ	もやし、にんじん、こまつな、砂糖、しょうゆ
		麩のすまし汁(えのき) 焼ふ、えのきたけ、ねぎ、水、しょうゆ、食塩、ほんだし	数のすまし汁 焼ふ、ねぎ、水、しょうゆ、食塩	数のすまし汁 焼ふ、ねぎ、水、しょうゆ、食塩
		オレンジ	7,500 (1.00 (7,7) (0.00 / 7 (2.00)	750 (1-C (7) (0-0) 7 (7) (1-0)
	+	牛乳ホットケーキ		
	後	ホットケーキ粉、調製豆乳、卵、メープルシロップ		
		ヨーグルト		
		せんべい スパゲティーナポリタン	スパグティーナポリタン	野菜のミルク粥
28		ウインナー、にんじん、たまねぎ、ピーマン、オリーブ油、ケチャップ、ウスターソー	にんじん、たまねぎ、ピーマン、ケチャップ、食塩、スパゲティー	米、にんじん、たまねぎ、牛乳
日	昼	ス、食塩、こしょう、スパゲティー ボイルプロッコリー	ボイルプロッコリー	ボイルプロッコリー
	食	ブロッコリー、食塩	ブロッコリー、食塩	ブロッコリー、食塩
火		野菜スープ	野菜スープ	野菜スープ
		キャベツ、たまねぎ、にんじん、水、コンソメ、食塩 バナナ	キャベツ、たまねぎ、にんじん、水、食塩	キャベツ、たまねぎ、にんじん、水、食塩
		牛乳		
	後	ジャム食パン 食パン、いちごジャム		
		牛乳		
20		ビスケット 御飯	軟飯	おかゆ
29 日		(中以 鮭のフライ	鮭の塩焼き	能 の塩焼き
		さけ、食塩、こしょう、小麦粉、卵、パン粉、油、中濃ソース	さけ、食塩	さけ、食塩
水	昼食	キャベツの胡麻ネーズ和え キャベツ、にんじん、ちくわ、すりごま、マヨネーズ、しょうゆ	キャベツの和え物 キャベツ、にんじん、しょうゆ	キャベツの和え物 キャベツ、にんじん、しょうゆ
		みそ汁(もやし・わかめ)	みそ汁(もやし・わかめ)	みそ汁(もやし・わかめ)
		もやし、にんじん、カットわかめ、水、ほんだし、米みそ(淡色辛みそ) ************************************	もやし、にんじん、カットわかめ、水、米みそ(淡色辛みそ)	もやし、にんじん、カットわかめ、水、米みそ(淡色辛みそ)
		オレンジ ジュース		
	284	きになる野菜アップル&キャロット		
\vdash		あられせんべい 牛乳		
	前	せんべい	At her	
30 日		御飯 鶏肉の照り焼き	軟飯 鶏肉のやわらか煮	おかゆ 鶏肉のやわらか煮
1		舞冈のRり焼き 鶏もも肉、しょうゆ、酒、しょうが、油	鶏もも肉、しょうゆ	鶏もも肉、しょうゆ
木	匝	小松菜のナムル	小松菜の和え物	小松菜の和え物
	食	こまつな、キャベツ、しょうゆ、ごま油、ごま けんちん汁	こまつな、キャベツ、しょうゆ けんちん汁	こまつな、キャベツ、しょうゆけんちん針
		木綿豆腐、だいこん、にんじん、ごぼう、ねぎ、ごま油、水、ほんだし、しょうゆ、食塩		木綿豆腐、だいこん、にんじん、ねぎ、水、しょうゆ、食塩
		パナナ		
	左	牛乳		
	後	おやつ焼きそば		
		焼きそばめん、豚肉(もも)、キャベツ、にんじん、ピーマン、ごま油、ウスターソース 牛乳		
	前	ビスケット	mc *** かい ウ	
		ジャンバラヤ 米、たまねぎ、にんじん、ウインナー、酒、ケチャップ、カレー粉、中濃ソース、コンソ	野菜おじや	野菜おじや
31	_	メ、にんにく、バター、食塩、こしょう	米、たまねぎ、にんじん、しょうゆ	米、たまねぎ、にんじん、しょうゆ
B	昼食	茹で野菜サラダ キャベツ、コーン缶、にんじん、油、酢、しょうゆ、砂糖	茹で野菜サラダ キャベツ、コーン缶、にんじん、しょうゆ、砂糖	茹で野菜サラダ キャベツ、にんじん、しょうゆ、砂糖
金		かぼちゃミルクスープ	かぼちゃミルクスープ	かぼちゃミルクスープ
		かぼちゃ、たまねぎ、油、水、牛乳、シチューミックスクリーム、こしょう	かぼちゃ、たまねぎ、水、牛乳、食塩	かぼちゃ、たまねぎ、水、牛乳、食塩
	午	みかん 牛乳 ビスケット		
, ,				

※献立は、材料等の入荷の都合により変更する場合があります。

☆今月のひとこと☆ だんだんと涼しい日が増え、"実りの秋"、"食欲の秋"がやってきました。 食べることに興味を持ち、食べることが楽しくなるような季節にしたいですね。 家族やお友達と、旬の食材を楽しんでくださいね。

