



# 11月献立表



2020年11月

宜野湾市 子育て支援課

日付	献立名	おやつ (◎は10時、○は午後おやつ)	材料名		◎は10時おやつ、○は午後おやつ材料
			血や肉や骨になるもの	熱と力になるもの	
2月	ごはん 厚揚げそぼろ煮 おかか和え かき 鶏肉スープ	保育乳 ジャムスコーン	保育乳、厚揚げ、鶏もも肉、豚ひき肉、大豆水煮、○プレーンヨーグルト、○卵、みそ	米、○強力粉、○無塩バター、○三温糖、油、砂糖	○かき、たまねぎ、キャベツ、こまつな、もやし、にんじん、しめじ、○ママーレード、たけのこ(ゆで)、ピーマン、しょうが
3火	<b>文化の日</b>				
4水	ベジタブルカレー ウィナー ブロッコリーサラダ りんご	保育乳 黒糖蒸しケーキ	保育乳、豚肉、ウィンナー、○調製豆乳、○卵	米、○ホットケーキ粉、じゃがいも、○油、○黒砂糖	○りんご、たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、かぼちゃ、ピーマン
5木	中華どんぶり 切干大根の和え物 オレンジ パイン缶	保育乳 ショートブレッド	保育乳、豚肉、白身魚(キング)、ツナ油漬缶、○牛乳	米、○小麦粉、○無塩バター、○三温糖、片栗粉、砂糖、揚げ油、油	オレンジ、○パイン缶、にんじん、こまつな、きゅうり、ヤングコーン、赤ピーマン、切り干しだいこん、黒きくらげ、しょうが
6金	野菜みそラーメン 鶏肉の照り焼き みかん	保育乳 わかめおにぎり	保育乳、鶏もも肉、豚肉、みそ	ゆで中華めん、○米、砂糖、○白ごま	みかん、キャベツ、もやし、にんじん、コーン缶、赤ピーマン、にら、○わかめふりかけ、しょうが
7土	豚と野菜しょうが焼きどんぶり すまし汁	保育乳 ビスケット	豚肉、保育乳	米、油、砂糖、片栗粉、ビスケット	たまねぎ、にんじん、こまつな、しめじ、しょうが
9月	ごはん 肉とうふ煮 ナムル キャベツみそ汁 かき	保育乳 ちんびん	保育乳、沖縄豆腐、○調製豆乳、豚肉、みそ、油揚げ、○卵	米、○小麦粉、しらたき、○黒砂糖、○油、砂糖、ごま油、油	○かき、キャベツ、長ねぎ、もやし、にんじん、こまつな、しめじ、生しいたけ、ひじき
10火	ごはん 鶏のパイン煮 キャベツのツナ和え 冬瓜みそ汁 黄桃	保育乳 マカロニのカレー煮	保育乳、鶏手羽肉、豚肉、○鶏ひき肉、みそ、ツナ油漬缶	米、○マカロニ、砂糖、○油	とうがん、○たまねぎ、キャベツ、パイン缶、にんじん、こまつな、○にんじん、しめじ、○にんにく、黄桃
11水	ごはん 魚フライ もずくチャンプルー ポテトスープ みかん	保育乳 ストーンクッキー	保育乳、白身魚(キング)、豚肉、○卵、油揚げ、○牛乳	米、じゃがいも、○小麦粉、○無塩バター、○砂糖、油、片栗粉、○コンフレーク	○みかん、キャベツ、えのきたけ、もずく、にんじん、たまねぎ、こまつな、○レーズン、カットわかめ
12木	あわごはん 鶏のみそ焼き 切り干し大根の和え物 五目汁 りんご	保育乳 羊かりんとう	保育乳、鶏もも肉、豚肉、油揚げ、みそ	○さつまいも、米、○黒砂糖、○揚げ油、あわ、砂糖、○白ごま、白ごま、ごま油	○りんご、にんじん、だいこん、こまつな、ごぼう、長ねぎ、切り干しだいこん
13金	ごはん 沖縄風煮付け 青菜みそ汁 しらす佃煮 パイン缶	保育乳 ピラフおにぎり	保育乳、厚揚げ、ウィンナー、○豚肉、みそ、しらす干し	○米、米、砂糖、白ごま	とうがん、こまつな、にんじん、○にんじん、○たまねぎ、えのきたけ、○ピーマン、○コーン缶、こんぶ、パイン缶
14土	ドライカレー すまし汁	保育乳 パンプディング	豚ひき肉、○卵、○保育乳	米、○バター、○三温糖、○ホットケーキ粉	たまねぎ、にんじん、ピーマン、にんにく
16月	ごはん 肉じゃが おかか和え わかめみそ汁 黄桃	保育乳 ピザトースト	保育乳、豚肉、みそ、○ピザ用チーズ、○ツナ油漬缶	米、○食パン、じゃがいも	たまねぎ、キャベツ、にんじん、こまつな、えのきたけ、○たまねぎ、○ピーマン、○コーン缶、ねぎ、カットわかめ、黄桃
17火	ごはん 魚の酢豚風 春雨サラダ 青菜スープ オレンジ	保育乳 さつまいものケーキ	保育乳、白身魚(キング)、豚肉、○卵、○牛乳、○チーズ	米、○さつまいも、○ホットケーキ粉、○無塩バター、はるさめ、砂糖、揚げ油、片栗粉、○砂糖、ごま油	○オレンジ、たまねぎ、にんじん、こまつな、えのきたけ、きゅうり、パイン缶、ピーマン、黒きくらげ、干しいたけ
18水	<b>☆ お弁当会 ☆</b>				
19木	麦ごはん 豆腐の中華煮 納豆みそ 大根スープ りんご	保育乳 サーターアングギー	保育乳、厚揚げ、挽きわり納豆、豚肉、○卵、みそ、ツナ油漬缶	米、○小麦粉、○砂糖、○揚げ油、押麦、砂糖、油、○ラード、片栗粉	○りんご、だいこん、にんじん、こまつな、キャベツ、しめじ、たけのこ(ゆで)、ねぎ、干しいたけ、しょうが
20金	カレーうどん ちくわいソベ揚げ ブロッコリーツナ和え パイン缶	保育乳 おかかしラスおにぎり	保育乳、豚肉、ちくわ、○しらす干し、ツナ油漬缶	ゆでうどん、○米、小麦粉、揚げ油、○砂糖、○白ごま	たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、ピーマン、しめじ、あおのり、パイン缶
21土	わかめおにぎり 鶏と春雨のスープ	保育乳 ビスケット	鶏もも肉、保育乳	米、はるさめ、ビスケット	キャベツ、にんじん、コーン缶、わかめふりかけ
23月	<b>勤労感謝の日</b>				
24火	ごはん 鶏と厚揚げケチャップ煮 ナムル キャベツすまし汁 かき	保育乳 紅芋ちんすこう	保育乳、鶏もも肉、厚揚げ、ツナ油漬缶	米、○小麦粉、○三温糖、○ラード、砂糖、油、○紅芋、ごま油	○かき、にんじん、キャベツ、たまねぎ、こまつな、えのきたけ、生しいたけ、切り干しだいこん、ひじき、かき
25水	キャロットライス マカロニグラタン ブロッコリーサラダ 豆腐スープ 黄桃	保育乳 ケーキ	保育乳、調製豆乳、沖縄豆腐、鶏もも肉、ツナ油漬缶	米、マカロニ、小麦粉、油、パン粉、ケーキ	ブロッコリー、たまねぎ、えのきたけ、にんじん、コーン缶、赤ピーマン、ねぎ、黄桃
26木	あわごはん 魚のみそ焼き クープイリチー 豆腐すまし汁 オレンジ	保育乳 シラス野菜かき揚げ	保育乳、白身魚(キング)、沖縄豆腐、三枚肉、みそ、油揚げ、○しらす干し	米、○小麦粉、○揚げ油、こんにゃく、あわ、砂糖、油、白ごま、ごま油	○オレンジ、○かぼちゃ、にんじん、こまつな、えのきたけ、○たまねぎ、○コーン缶、刻みこんぶ、切り干しだいこん
27金	ビビンバ 豆腐スープ みかん	保育乳 ミートトースト	保育乳、豚肉、沖縄豆腐、○鶏ひき肉、○ピザ用チーズ、みそ	米、○食パン、ごま油、白ごま、○三温糖、砂糖	みかん、こまつな、にんじん、もやし、コーン缶、キャベツ、○たまねぎ、○にんじん、ねぎ、にんにく、しょうが
28土	昆布おにぎり 豚汁	保育乳 ホットケーキ	豚肉、みそ、○保育乳	米、じゃがいも、○三温糖、○ホットケーキ粉、○バター	にんじん、ごぼう、塩こんぶ
30月	麦ごはん おかか納豆 ブロッコリーひじき炒め 鮭の北海汁 黄桃	保育乳 スウィートポテト	保育乳、さけ、挽きわり納豆、豚肉、付けだすみそ、○卵	○さつまいも、米、じゃがいも、○三温糖、○無塩バター、○生クリーム、押麦、油	○もも缶、ブロッコリー、にんじん、だいこん、たまねぎ、長ねぎ、ひじき

☆ 保育所の行事、材料等の都合により献立を変更することがあります



# 11月離乳食こんだて表①



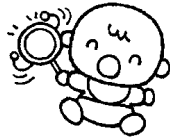
2020年11月

宜野湾市 子育て支援課

日付	曜日	5、6か月頃	7、8か月頃	9か月～11か月頃	12か月～18か月頃	材料と体内での主なはたらき		
						血や肉となる食物	力や熱となる食物	体の調子をよくする食物
2	月	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参キャベツ青菜ペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 魚そぼろ煮 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 魚そぼろ煮 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、白身魚、豚ひき肉	米、さつまいも	たまねぎ、キャベツ、こまつな、もやし、にんじん、しめじ、たけのこ(ゆで)、ピーマン
3	火	 <b>文化の日</b> 						
4	水	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参タマネギキャベツペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 豚肉ホト煮 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 豚肉ホト煮 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、豚肉	米、ホットケーキ粉、じゃがいも	たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、かぼちゃ、ピーマン
5	木	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参青菜タマネギペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、白身魚	米	にんじん、こまつな、きゅうり、ヤングコーン、赤ピーマン、切り干しだいこん、たまねぎ
6	金	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参青菜タマネギキャベツペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	煮込みラーメン 鶏肉煮付け 野菜柔らか煮	ミルク、鶏肉	ゆで中華めん、米	キャベツ、もやし、にんじん、コーン缶、赤ピーマン、にら、たまねぎ、こまつな
7	土	野菜がゆ	ぞうすい	ぞうすい	ぞうすい	豚肉	米	たまねぎ、にんじん、こまつな、しめじ
9	月	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参青菜タマネギキャベツペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、豆腐、豚肉	米、じゃがいも	キャベツ、長ねぎ、もやし、にんじん、こまつな、しめじ、生しいたけ、ひじき
10	火	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参青菜タマネギ冬瓜ペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 冬瓜スープ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 冬瓜スープ	軟飯→ごはん 鶏煮付け 野菜柔らか煮 冬瓜スープ	ミルク、鶏肉	米、マカロニ	とうがん、たまねぎ、キャベツ、にんじん、こまつな、しめじ
11	水	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参青菜タマネギペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 ポテトスープ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 ポテトスープ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 ポテトスープ	ミルク、白身魚	米、じゃがいも、さつまいも	キャベツ、えのきたけ、もずく、にんじん、たまねぎ、こまつな、カットわかめ
12	木	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参青菜大根ペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 鶏煮付け 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、鶏肉	さつまいも、米	りんご、にんじん、だいこん、こまつな、ごぼう、長ねぎ、切り干しだいこん
13	金	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参青菜タマネギ冬瓜ペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、豆腐	米	とうがん、こまつな、にんじん、たまねぎ、えのきたけ、ピーマン、コーン缶、こんぶ
14	土	野菜がゆ	ぞうすい	ぞうすい	ぞうすい	豚ひき肉	米	たまねぎ、にんじん、ピーマン

★離乳食の段階は目安であり、子どもの成長や発達に合わせてすすめていきます  
 ☆保育所の行事、材料等の都合により献立を変更することがあります

※16日以降は裏面



# 11月離乳食こんだて表②



2020年11月

宜野湾市 子育て支援課

日付	曜日	5、6か月頃	7、8か月頃	9か月～11か月頃	12か月～18か月頃	材料と体内での主なはたらき		
						血や肉となる食物	かや熱となる食物	体の調子をよくなる食物
16	月	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参キャベツ野菜ペースト	7倍がゆ 魚ホト煮 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 豚肉ホト煮 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 豚肉ホト煮 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、豚肉	米、食パン、 じゃがいも	たまねぎ、キャベツ、にんじん、 こまつな、えのきたけ、 ピーマン、コーン缶、ねぎ、 カットわかめ
			ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜ペーストサント			
17	火	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参キャベツ野菜ペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、白身魚	米、さつまいも、 ホットケーキ粉	たまねぎ、にんじん、こまつな、 えのきたけ、きゅうり、 ピーマン、干しいたけ
			ミルク 芋がゆ	ミルク 芋がゆ	ミルク ホットケーキ			
18	水	<b>お弁当会</b>				ミルク	さつまいも	りんご
			ミルク さつま芋りんご煮	ミルク さつま芋りんご煮	ミルク さつま芋りんご煮			
19	木	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参キャベツ野菜ペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、豆腐	米、じゃがいも	にんじん、こまつな、かぼちゃ、 たまねぎ、クリーム コーン缶
			ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ→おにぎり			
20	金	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参キャベツブロッコリーペースト	煮込みうどん 魚煮付け 野菜柔らか煮	煮込みうどん 魚煮付け 野菜柔らか煮	煮込みうどん 魚煮付け 野菜柔らか煮	ミルク、白身魚	ゆでうどん、 米、じゃがいも	たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、 ピーマン、しめじ
			ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ→おにぎり			
21	土	野菜がゆ	ぞうすい	ぞうすい	ぞうすい	鶏肉	米	キャベツ、にんじん、コーン缶
23	月	<b>勤労感謝の日</b>						
24	火	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参キャベツ野菜ペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、白身魚	米	にんじん、キャベツ、たまねぎ、 こまつな、えのきたけ、 生しいたけ、切り干し だいこん、ひじき
			ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ→おにぎり			
25	水	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参キャベツブロッコリーペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 鶏煮付け 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、鶏肉、 豆腐	米、、じゃがいも、 ホットケーキ粉	ブロッコリー、たまねぎ、 えのきたけ、にんじん、 コーン缶、赤ピーマン、ねぎ
			ミルク さつま芋煮	ミルク さつま芋煮	ミルク ホットケーキ			
26	木	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参キャベツ野菜ペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、白身魚	米	かぼちゃ、にんじん、こまつな、 えのきたけ、たまねぎ、 コーン缶、切り干しだいこん
			ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ→おにぎり			
27	金	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参キャベツ野菜ペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、豚肉、 豆腐	米、食パン	こまつな、にんじん、もやし、 コーン缶、キャベツ、 たまねぎ、ねぎ
			ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜ペーストサント			
28	土	野菜がゆ	ぞうすい	ぞうすい	ぞうすい	豚肉	米、じゃがいも	にんじん、ごぼう
30	月	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参キャベツブロッコリーペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、白身魚	米、さつまいも、 じゃがいも	ブロッコリー、にんじん、 だいこん、たまねぎ、 長ねぎ、ひじき
			ミルク さつま芋煮	ミルク さつま芋煮	ミルク さつま芋煮			

★離乳食の段階は目安であり、子どもの成長や発達に合わせてすすめていきます

☆保育所の行事、材料等の都合により献立を変更することがあります