




11月のメニュー

2020年

ひろせ保育園

	月	火	水	木	金	土	
昼食	2. マーボー豆腐 ブロッコリーの しらすあえ 根菜みそ汁 りんご	3. 文化の日 	4. 鶏肉の アップルソース焼 ほうれんそうの 彩りおかかあえ ミニトマト 白菜のみそ汁 柿	5. 収穫芋煮会 	6. 雑穀ご飯 さばのカレー煮 マカロニサラダ ミニトマト キャベツと コーンのスープ オレンジ	7. 鶏鉄火丼 大根と厚揚げの 煮物 食べるいりこ	
おやつ	チーズクラッカー 牛乳		ピザトースト 牛乳	おふラスク 牛乳	大学いも 牛乳	バナナ スイーツ 牛乳	
昼食	9. 八幡巻き ほうれんそうの 磯あえ 一口かぼちゃ 豆腐とワカメの みそ汁 みかん	10. 鮭のコーンマヨ焼 切干大根の ごま酢あえ ブロッコリー 豆乳みそ汁	11. 鶏肉と大豆の 五目煮 さといもの黒ごま煮 こまつな じゃこじゃこ汁 りんご	12. 揚げ餃子 バンサンスー ミニトマト ワカメスープ みかん	13. 麦ごはん あじのかば焼き かぼちゃのサラダ ブロッコリー 切干大根の みそ汁 柿	14. ハヤシライス キャベツの ドレッシングあえ チーズキャンディ	
おやつ	いももち 牛乳	フルーツゼリー お茶	マカロニきなこ 牛乳	みそ焼きおにぎり お茶	しらすチーズ トースト 牛乳	バナナ スイーツ 牛乳	
昼食	16. 松風焼き キャベツの ツナあえ ミニトマト あさりと三つ葉の すまし汁 りんご	17. さばの生姜煮 ひじきと大豆の サラダ ブロッコリー さといもと揚げの みそ汁 オレンジ	18. レバーの オイスター炒め さつまいもと りんごのサラダ ミニトマト 豆腐とワカメの みそ汁	19. 天然酵母パン ポークビーンズ かぼちゃの土佐煮 ブロッコリー 春雨スープ みかん	20. 雑穀ご飯 白身魚の チリソースあえ ごぼうのきんぴら ほうれんそう じゃがいもみそ汁 柿	21. 豆腐のそぼろ丼 白菜と人参の 塩昆布あえ 食べるいりこ	
おやつ	かぼちゃ ビスケット 牛乳	豆乳プリン 牛乳	お好み焼き 牛乳	ドリア お茶	抹茶ケーキ 牛乳	バナナ スイーツ 牛乳	
昼食	23. 勤労感謝の日 おっかれまどす 	24. 鮭の雪見南蛮漬け ひじきの煮物 ほうれんそう かみなり汁 柿	25. お楽しみ バイキング 	26. 野菜たっぷり 生姜焼き 刻み昆布の煮物 ミニトマト 豆腐となめこの みそ汁 みかん	27. 発芽玄米ご飯 さんまの塩焼き さつまいもの甘煮 ほうれんそう もやしと揚げの みそ汁	28. カレーライス 蒸し野菜の オーロラあえ チーズキャンディ	
おやつ		豆乳クリームパン 牛乳	お誕生日 スペシャル	黒ごまケーキ 牛乳	フルーツ ヨーグルト お茶	バナナ スイーツ 牛乳	
昼食	30. 鶏肉のみそがらめ さといもの しろあえ ミニトマト しいたけと 白菜の中華スープ	11月の食育行事は「収穫芋煮会」です。 園の畑や、JAの畑でさつまいもを収穫しに子どもたち です。実りの秋を体験し、次は味覚の秋を体験します。 園庭に大鍋を出し、さつまいも汁クッキングをします。 お組さんは、野菜や豆腐を切って、さつまいも汁鍋へ。 他のクラスのおともだちもおにぎり作りをします。 感謝の気持ちでいただきます。    					干し柿作りは、虫月餅 さんご挑戦します。 ローラーで皮をおき、ひき 結んで作っています。 乾燥していく様子を見てか ら、食べられる日をバ待ちに しています。
おやつ	りんごホット ビスケット 牛乳						

11月の離乳食メニュー(11/1~11/14)

2020年





ひろせ保育園

		月	火	水	木	金	土
5 8 ヶ月頃	補食	2. フルーツ	3.	4. フルーツ	5. フルーツ	6. フルーツ	7. フルーツ
	昼食	全がゆ~10倍がゆ 人参、たまねぎ、 大根、ブロッコリー 豆腐 だし(昆布)	文化の日 	全がゆ~10倍がゆ 人参、たまねぎ、 ほうれんそう、 ミニトマト ささ身 だし(昆布)	全がゆ~10倍がゆ 人参、たまねぎ、 さつまいも、 ブロッコリー 豆腐 だし(昆布)	全がゆ~10倍がゆ 人参、たまねぎ、 キャベツ、トマト、 しらす だし(昆布)	全がゆ~10倍がゆ 人参、大根、 さつまいも、 しらす、 だし(昆布)
	おやつ	おかゆ ミルク		食パン ミルク	おふがゆ ミルク	ふかしいも ミルク	バナナ ミルク
9 11 ヶ月頃	補食	2. フルーツ		4. フルーツ	5. フルーツ	6. フルーツ	7. フルーツ
	昼食	全がゆ~軟飯 人参、たまねぎ、 大根、ブロッコリー マーボー豆腐 ブロッコリーの しらすあえ 根菜みそ汁		全がゆ~軟飯 人参、たまねぎ、 ほうれんそう ささ身 ほうれんそうの おほかあえ 白菜と揚げの みそ汁	全がゆ~軟飯 キャベツ、たまねぎ、 さつまいも、 ブロッコリー、 魚の塩焼き さつま汁	全がゆ~軟飯 人参、たまねぎ、 キャベツ、トマト、 しらす マカロニサラダ キャベツと コーンのスープ	全がゆ~軟飯 人参、大根、 さつまいも、 しらす、 鉄火丼 大根と厚揚げの 煮物 食べるいりこ
	おやつ	クラッカー ミルク		食パン ミルク	おふラスク ミルク	ふかしいも ミルク	バナナ ミルク
5 8 ヶ月頃	補食	9. フルーツ	10. フルーツ	11. フルーツ	12. フルーツ	13. フルーツ	14. フルーツ
	昼食	全がゆ~10倍がゆ 人参、キャベツ、 かぼちゃ、 ほうれんそう 豆腐 だし(昆布)	全がゆ~10倍がゆ 人参、たまねぎ、 きゅうり、 大根、 白身魚 だし(昆布)	全がゆ~10倍がゆ 人参、たまねぎ、 さつまいも、 こまつな、 ささ身 だし(昆布)	全がゆ~10倍がゆ 人参、たまねぎ、 キャベツ、きゅうり、 しらす だし(昆布)	全がゆ~10倍がゆ 人参、きゅうり、 かぼちゃ、 ブロッコリー、 白身魚 だし(昆布)	全がゆ~10倍がゆ 人参、たまねぎ、 キャベツ、 こまつな、 ささ身 だし(昆布)
	おやつ	さつまいも ミルク	おかゆ ミルク	蒸しパン ミルク	おかゆ ミルク	食パン ミルク	バナナ ミルク
9 11 ヶ月頃	補食	9. フルーツ	10. フルーツ	11. フルーツ	12. フルーツ	13. フルーツ	14. フルーツ
	昼食	全がゆ~軟飯 人参、キャベツ、 かぼちゃ、 ほうれんそう 豚肉の八幡巻き ほうれんそうの 磯あえ 豆腐のみそ汁	全がゆ~軟飯 人参、たまねぎ、 きゅうり、大根、 白身魚 鮭のコーンマヨ焼き 切干大根の ごま酢あえ 豆乳みそ汁	全がゆ~軟飯 人参、たまねぎ、 さつまいも、 こまつな、 ささ身、 鶏肉の五目煮 さといもの黒ごま煮 じゃこじゃこ汁	全がゆ~軟飯 人参、たまねぎ、 キャベツ、きゅうり、 しらす、 揚げ餃子 バンサンスー ミニトマト ワカメスープ	全がゆ~軟飯 人参、キャベツ、 かぼちゃ、 ブロッコリー、 白身魚 かぼちゃのサラダ 切干大根と ワカメのみそ汁	全がゆ~軟飯 人参、たまねぎ、 キャベツ、 こまつな、 ハヤシライス キャベツの ドレッシングあえ チーズキャンディ
	おやつ	ふかしいも ミルク	蒸しパン ミルク	蒸しパン ミルク	みそ焼きおにぎり ミルク	シラースト ミルク	バナナ ミルク

11月の離乳食メニュー(11/16~11/30)

2020年

ひろせ保育園

	月	火	水	木	金	土
5~8ヶ月頃	補食 16. フルーツ	17. フルーツ	18. フルーツ	19. フルーツ	20. フルーツ	21. フルーツ
	昼食 全がゆ~10倍がゆ 人参、たまねぎ、 キャベツ、トマト、 ささ身、 だし(昆布)	全がゆ~10倍がゆ 人参、きゅうり、 さつまいも、 ブロッコリー、 白身魚 だし(昆布)	全がゆ~10倍がゆ 人参、たまねぎ、 さつまいも、 ミニトマト、 しらす だし(昆布)	全がゆ~10倍がゆ 人参、たまねぎ、 じゃがいも、 かぼちゃ、 ささ身 だし(昆布)	全がゆ~10倍がゆ 人参、たまねぎ、 じゃがいも、 ほうれんそう、 白身魚 だし(昆布)	全がゆ~10倍がゆ 人参、白菜、 さつまいも、 豆腐 だし(昆布)
	おやつ ふかしかぼちゃ ミルク	蒸しパン ミルク	キャベツがゆ ミルク	玉ねぎがゆ ミルク	蒸しパン ミルク	バナナ ミルク
9~11ヶ月頃	補食 16. フルーツ	17. フルーツ	18. フルーツ	19. フルーツ	20. フルーツ	21. フルーツ
	昼食 全がゆ~軟飯 人参、たまねぎ、 キャベツ、トマト、 ささ身 松風焼 キャベツあえ あさりのすまし汁	全がゆ~軟飯 人参、たまねぎ、 さつまいも、 ブロッコリー、 白身魚 ひじきのサラダ さといものみそ汁	全がゆ~軟飯 人参、たまねぎ、 さつまいも、 ミニトマト、 レバー炒め さつまいもサラダ ワカメのみそ汁	全がゆ~軟飯 人参、たまねぎ、 じゃがいも、 かぼちゃ、 ポークビーンズ かぼちゃの土佐煮 春雨スープ	全がゆ~軟飯 人参、たまねぎ、 じゃがいも、 ほうれんそう、 白身魚 ごぼうのきんぴら じゃがいもみそ汁	全がゆ~軟飯 人参、白菜、 さつまいも、 豆腐 豆腐のそば丼 白菜の塩昆布あえ 食べるいりこ
	おやつ ふかしかぼちゃ ミルク	蒸しパン ミルク	キャベツがゆ ミルク	玉ねぎがゆ ミルク	蒸しパン ミルク	バナナ ミルク
5~8ヶ月頃	補食 23.	24. フルーツ	25. フルーツ	26. フルーツ	27. フルーツ	28. フルーツ
	昼食 勤労感謝の日 	全がゆ~10倍がゆ 人参、たまねぎ、 大根、ほうれんそう、 豆腐 だし(昆布)	全がゆ~10倍がゆ 人参、たまねぎ、 大根、ブロッコリー、 しらす だし(昆布)	全がゆ~10倍がゆ 人参、たまねぎ、 キャベツ、トマト、 ささ身 だし(昆布)	全がゆ~10倍がゆ たまねぎ、 さつまいも、 ほうれんそう、 しらす だし(昆布)	全がゆ~10倍がゆ 人参、たまねぎ、 じゃがいも、 かぼちゃ、 しらす、 だし(昆布)
	おやつ ふかしかぼちゃ ミルク	食パン ミルク	ホットケーキ ミルク	蒸しパン ミルク	フルーツ ミルク	バナナ ミルク
9~11ヶ月頃	補食 24.	24. フルーツ	25. フルーツ	26. フルーツ	27. フルーツ	28. フルーツ
	昼食  全がゆ~軟飯 人参、たまねぎ、 大根、ほうれんそう、 鮭の雪見南蛮漬 ひじきの煮物 かみなり汁	全がゆ~軟飯 人参、たまねぎ、 大根、ブロッコリー、 しらす 元気ハンバーグ さといもサラダ クリームシチュー	全がゆ~軟飯 人参、たまねぎ、 大根、ブロッコリー、 しらす 豚生姜焼き 刻み昆布の煮物 豆腐となめこの みそ汁	全がゆ~軟飯 人参、たまねぎ、 キャベツ、トマト、 ほうれんそう、 しらす さつまいもの甘煮 もやしのみそ汁	全がゆ~軟飯 人参、たまねぎ、 じゃがいも、 かぼちゃ、 カレーライス 蒸し野菜の オーロラあえ	
	おやつ ふかしかぼちゃ ミルク	食パン ミルク	ホットケーキ ミルク	蒸しパン ミルク	フルーツ ミルク	バナナ ミルク
5~8ヶ月頃	補食 30. フルーツ	<p>母乳の冷凍保存について</p> <p>園では冷凍保存の母乳をお預りしています。</p> <p>細菌感染を予防するため、搾乳保存は次の点に注意して下さい。</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 乳頭と手指を清潔にし、搾乳器を使う場合は、衛生に注意する。 ② 母乳をバッグに入れ、空気を抜いてから口を留める。代わ、搾乳年月日、搾乳時間、搾乳量を正確に記入する。 ③ すみやかに冷凍保存する。 ④ 登園時に必ず保冷バッグに入れてお持ち下さい。 <p>※ お預りする冷凍母乳は、冷凍後1週間以内を目安として下さい。</p> <p>※ 溶け始めているもの、冷凍不十分なものはお預りできません。</p> 				
	昼食 全がゆ~10倍がゆ 人参、たまねぎ、 こまつな、トマト、 ささ身 だし(昆布)					
	おやつ りんご蒸しパン ミルク					
9~11ヶ月頃	補食 30. フルーツ	<p>母乳の冷凍保存について</p> <p>園では冷凍保存の母乳をお預りしています。</p> <p>細菌感染を予防するため、搾乳保存は次の点に注意して下さい。</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 乳頭と手指を清潔にし、搾乳器を使う場合は、衛生に注意する。 ② 母乳をバッグに入れ、空気を抜いてから口を留める。代わ、搾乳年月日、搾乳時間、搾乳量を正確に記入する。 ③ すみやかに冷凍保存する。 ④ 登園時に必ず保冷バッグに入れてお持ち下さい。 <p>※ お預りする冷凍母乳は、冷凍後1週間以内を目安として下さい。</p> <p>※ 溶け始めているもの、冷凍不十分なものはお預りできません。</p> 				
	昼食 全がゆ~軟飯 人参、たまねぎ、 こまつな、トマト、 ささ身 鶏肉のみそがらめ さといもの白あえ しいたけと白菜の スープ					
	おやつ りんご蒸しパン ミルク					