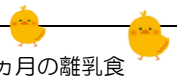
2026年 11月　予定献立表

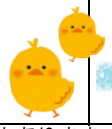
月	火	水	木	金	土
2 全粥 魚と人参のコロコロ煮 ｷｬﾍﾞﾂの炒め煮	3 	4 全粥 ササミの炒め煮 キャベツのスープ煮	5 全粥 魚の炒め煮 ブロッコリーのコロコロ煮	6 全粥 豆腐と人参のコロコロ煮 玉葱のスープ	7 全粥 魚と玉ねぎのコロコロ煮 スライスバナナ
9 全粥 豆腐とトマトのコロコロ煮 キャベツのスープ煮	10 全粥 魚のソテー 人参と小松菜のスープ さつまいもマッシュ	11 全粥 ササミの野菜あんかけ 玉ねぎのスープ	12 トマト粥 魚と人参のコロコロ煮 キャベツのスープ	13 全粥 豆腐ソテー 南瓜のスープ	14 全粥 魚と小松菜炒め煮 人参と胡瓜のコロコロ
16 人参粥 豆腐の炒め煮 キャベツスープ	17 全粥 魚ソテー 人参と玉葱の炒め煮	18 全粥 ササミと人参の炒め煮 豆腐のスープ	19 おべんとう 	20 全粥 豆腐と人参のコロコロ煮 玉葱とほうれん草煮	21 全粥 魚と野菜のあんかけ 人参のスープ スライスバナナ
23 	24 全粥 豆腐と南瓜のコロコロ煮 胡瓜のスープ	25 全粥 ササミとからし菜の炒め煮 ｷｬﾍﾞﾂと人参のコロコロ煮 さつまいもマッシュ	26 全粥 豆腐と野菜のコロコロ煮 白菜のスープ	27 全粥 魚と人参のコロコロ煮 ヘチマのスープ	28 全粥 豆腐の炒め煮 スライスバナナ
30 全粥 魚のトマト煮 モーウィのスープ					



7～8ヵ月の離乳食

この時期は、舌を上下に動かしてやわらかいかたまりを上顎におしつけてつぶしながら食べる練習をします。

離乳食の回数が２回/日になり、食べられる食材も増えていく時期となっています。
食べる量は、個人差があるので、お子さんのペースに合わせてあげましょう！！



中期

※児童の月齢、保育園行事、給食材料等の都合で献立を変更することもあります。

2026 年 11月

離乳食中期

日付	曜	材料と体内での主なはたらき		
		血や肉となる食べ物	力や熱となる食物	体の調子を整える食物
1	日			
2	月	ホキ	全粥	人参　ｷｬﾍﾞﾂ
3	火			
4	水	ｻﾜﾐ	全粥　片栗粉	キャベツ
5	木	赤魚	全粥	ブロッコリー
6	金	絹ごし豆腐	全粥	人参　玉葱
7	土	ホキ	全粥	玉葱　バナナ
8	日			
9	月	絹ごし豆腐	全粥　片栗粉	トマト　キャベツ
10	火	ホキ	全粥　さつまいも	人参　小松菜
11	水	ｻﾜﾐ	全粥　片栗粉	人参　もやし　玉葱
12	木	鮭	全粥	トマト　人参　キャベツ
13	金	絹ごし豆腐	全粥	南瓜
14	土	ホキ	全粥	小松菜　人参　胡瓜
15	日			
16	月	絹ごし豆腐	全粥	人参　キャベツ
17	火	赤魚	全粥	人参　玉葱
18	水	ｻﾜﾐ　絹ごし豆腐	全粥	人参
19	木			
20	金	絹ごし豆腐	全粥	人参　玉葱　ホウレン草
21	土	赤魚	全粥	キャベツ　もやし　人参　バナナ
22	日			
23	月			
24	火	絹ごし豆腐	全粥	かぼちゃ　胡瓜
25	水	ｻﾜﾐ	片栗粉　さつまいも	ｶﾗｼ菜　ｷｬﾍﾞﾂ　人参
26	木	絹ごし豆腐	全粥	ブロッコリー　もやし　白菜
27	金	赤魚	全粥	人参　ヘチマ
28	土	絹ごし豆腐	全粥　片栗粉	バナナ
29	日			
30	月	ホキ	全粥	トマト　小松菜　モーウィ
	土			

☆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。また、月例に応じて食材、調理形態を変更することがあります。