

1(火)・19(土)

令和7年7月 離乳食献立表(保育所・認定こども園)

No.1

	5、6か月頃(初期) 5か月後半から	7、8か月頃 (中期)	9～11か月頃 (後期)	12～18か月頃 (完了期)
				(10時) 牛乳・菓子
11時	<p>つぶしがゆ (10倍がゆ程度) 凍豆腐と野菜の すりつぶし煮</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・凍豆腐(粉)</li> <li>玉ねぎ</li> <li>小松菜</li> <li>人参</li> <li>かぼちゃ</li> <li>しょうゆ</li> <li>昆布だし</li> </ul>	<p>全がゆ (7倍がゆ程度) 凍豆腐と野菜の きざみ煮</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・凍豆腐(粉) 5g</li> <li>玉ねぎ</li> <li>小松菜</li> <li>人参</li> <li>かぼちゃ</li> <li>しょうゆ</li> <li>昆布だし</li> <li>みそ</li> <li>汁</li> <li>ふ 1g</li> <li>みそ 1.5</li> <li>昆布だし 70</li> <li>・ミルク</li> </ul>	<p>全がゆ～軟飯 (5倍がゆ～硬がゆ程度) 煮物</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>豚肉 15g</li> <li>玉ねぎ</li> <li>小松菜</li> <li>人参</li> <li>砂糖</li> <li>しょうゆ</li> <li>だし汁</li> <li>みそ</li> <li>汁</li> <li>ふ 1g</li> <li>かぼちゃ 10</li> <li>みそ 4.2</li> <li>だし汁 100</li> <li>・ミルク</li> </ul>	<p>豚 井</p> <p>「具は細かく切る」</p> <p>みそ 汁</p>
3時	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ミルク</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ミルク</li> </ul>	<p>鮭(水煮)おじや</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>米 30g</li> <li>・鮭(水煮) 15</li> <li>玉ねぎ</li> <li>小松菜</li> <li>人参</li> <li>かぼちゃ</li> <li>しょうゆ</li> <li>だし汁</li> <li>・ミルク</li> </ul>	<p>別紙献立表 による</p>
<p><b>「5、6か月頃(初期)の離乳食について」</b>            *なめらかにすりつぶした状態で子どもの様子をみながら進めます。            *離乳食を作る際の量は、記載してある材料で野菜合計20g程度・豆腐25g、凍豆腐3g又は白身魚10g程度・調製粉乳7g・干しうどん(ゆで)24gを使用しています。</p> <p><b>「9～11か月頃(後期)のだしについて」</b>            *離乳食人数・内容により昆布の場合とけずりぶしの場合があります。</p> <p><b>「完了期の食事について」</b>            *スプーンでつぶせないものは細かく切ります。            *肉類は1cm程度に切ります。            *野菜は細かく切りますが、スプーンでつぶせるもの(人参・玉ねぎ・じゃが芋・大根・かぼちゃ等)はそのまま提供することもあります。            *麺類は4cm程度に切ります。            *りんご・梨はスライスして煮ます。</p>				

2(水)・17(木)

		5、6か月頃(初期) 5か月後半から	7、8か月頃 (中期)	9～11か月頃 (後期)	12～18か月頃 (完了期)
					(10時) 牛乳・菓子
11時	つぶしがゆ (10倍がゆ程度)	全がゆ (7倍がゆ程度)	全がゆ～軟飯 (5倍がゆ～硬がゆ程度)	ごはん(しそふりかけ)	
	野菜のくず煮  玉ねぎ 人参 きゃべつ とうがん  しょうゆ 昆布だし かたくり粉	鶏肉と野菜のくず煮  鶏肉 15g  玉ねぎ } 人参 } 25 きゃべつ }  しょうゆ 昆布だし かたくり粉	鶏肉と野菜のくず煮  鶏肉 15g  玉ねぎ } 人参 } 30 きゃべつ }  しょうゆ だし汁 かたくり粉	鶏肉の南蛮づけ  「細かく切る」	
3時		すまし汁	すまし汁	とうがんのスープ	
		とうがん 5g  しょうゆ 1 昆布だし 70	とうがん 10g  しょうゆ 3.1 だし汁 100	「細かく切る」 ベーコン きゃべつ	
	・ミルク	・ミルク	・ミルク	別紙献立表による	
<p><b>「5、6か月頃(初期)の離乳食について」</b>                  *なめらかにすりつぶした状態で子どもの様子をみながら進めます。                  *離乳食を作る際の量は、記載してある材料で野菜合計20g程度・豆腐25g、凍豆腐3g又は白身魚10g程度・調製粉乳7g・干しうどん(ゆで)24gを使用しています。</p> <p><b>「9～11か月頃(後期)のだしについて」</b>                  *離乳食人数・内容により昆布の場合とけずりぶしの場合があります。</p> <p><b>「完了期の食事について」</b>                  *スプーンでつぶせないものは細かく切ります。                  *肉類は1cm程度に切ります。                  *野菜は細かく切りますが、スプーンでつぶせるもの(人参・玉ねぎ・じゃが芋・大根・かぼちゃ等)はそのまま提供することもあります。                  *麺類は4cm程度に切ります。                  *りんご・梨はスライスして煮ます。</p>		<p><b>全がゆ～軟飯</b> (5倍がゆ～硬がゆ程度)</p> <p><b>ケチャップいため煮</b></p> <p>・シーチキン 15g  玉ねぎ } 人参 } 40 きゃべつ } とうがん }</p> <p>油 砂糖 しょうゆ トマトケチャップ だし汁</p> <p>・ミルク</p>			

		5、6か月頃(初期) 5か月後半から	7、8か月頃 (中期)	9～11か月頃 (後期)	12～18か月頃 (完了期)	
					(10時) 牛乳・菓子	
11時	つぶしがゆ (10倍がゆ程度)	全がゆ (7倍がゆ程度)	全がゆ～軟飯 (5倍がゆ～硬がゆ程度)	ごはん(わかめ)		
	ミルク煮	クリームシチュー	クリームシチュー	豆乳コーンスープ		
時	じゃが芋 玉ねぎ 人参 ちんげん菜  水 ・調製粉乳●	<ul style="list-style-type: none"> <li>・鮭(水煮) 6g</li> <li>じゃが芋 5</li> <li>バター● 1</li> <li>水</li> <li>・調製粉乳● 10</li> <li>上新粉 2</li> <li>水</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>豚肉 7g</li> <li>じゃが芋 10</li> <li>バター● 1.5</li> <li>塩 少々</li> <li>水</li> <li>・調製粉乳● 13</li> <li>上新粉 3</li> <li>水</li> </ul>	「細かく切る」 ちんげん菜		
		野菜のきざみ煮	煮びたし	切干大根と人参の しりしり風		
3時	・ミルク	玉ねぎ 人参 ちんげん菜 } 25g  しょうゆ 昆布だし  ・ミルク	玉ねぎ 人参 ちんげん菜 } 30g  しょうゆ だし汁  ・ミルク	「細かく切る」		
	・ミルク	・ミルク	いためうどん	別紙献立表 による		
		<p><b>「5、6か月頃(初期)の離乳食について」</b>                      *なめらかにすりつぶした状態で子どもの様子をみながら進めます。                      *離乳食を作る際の量は、記載してある材料で野菜合計20g程度・豆腐25g、凍豆腐3g又は白身魚10g程度・調製粉乳7g・干しうどん(ゆで)24gを使用しています。</p> <p><b>「9～11か月頃(後期)のだしについて」</b>                      *離乳食人数・内容により昆布の場合とけずりぶしの場合があります。</p> <p><b>「完了期の食事について」</b>                      *スプーンでつぶせないものは細かく切ります。                      *肉類は1cm程度に切ります。                      *野菜は細かく切りますが、スプーンでつぶせるもの(人参・玉ねぎ・じゃが芋・大根・かぼちゃ等)はそのまま提供することもあります。                      *麺類は4cm程度に切ります。                      *りんご・梨はスライスして煮ます。</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・干しうどん 20g</li> <li>・牛肉 15</li> <li>(ゆでる)</li> <li>玉ねぎ</li> <li>人参</li> <li>ちんげん菜 } 40</li> <li>油</li> <li>しょうゆ</li> </ul>		
				・ミルク		

		5、6か月頃(初期) 5か月後半から	7、8か月頃 (中期)	9～11か月頃 (後期)	12～18か月頃 (完了期)
					(10時) 牛乳・菓子
11時	つぶしがゆ (10倍がゆ程度) 魚のくず煮	全がゆ (7倍がゆ程度) 魚のくず煮	全がゆ～軟飯 (5倍がゆ～硬がゆ程度) 煮魚	ごはん	魚のサクサク焼
	ゆでて、すりつぶしかたくり粉でとじる カラスガレイ	ゆでて、つぶしかたくり粉でとじる カラスガレイ 15g	カラスガレイ 15g 砂糖 しょうゆ 水		
時	野菜のすりつぶし煮	野菜のきざみ煮	煮びたし	煮びたし	
	きゃべつ 人参 玉ねぎ  しょうゆ 昆布だし	きゃべつ 人参 } 25g  しょうゆ 昆布だし  みそ汁	きゃべつ 人参 } 30g  しょうゆ だし汁  みそ汁	「細かく切る」   みそ汁	「細かく切る」 わかめ  みそ汁
3時	・ミルク	・ミルク	お焼	別紙献立表による	
<p><b>「5、6か月頃(初期)の離乳食について」</b>            *なめらかにすりつぶした状態で子どもの様子をみながら進めます。            *離乳食を作る際の量は、記載してある材料で野菜合計20g程度・豆腐25g、凍豆腐3g又は白身魚10g程度・調製粉乳7g・干しうどん(ゆで)24gを使用しています。</p> <p><b>「9～11か月頃(後期)のだしについて」</b>            *離乳食人数・内容により昆布の場合とけずりぶしの場合があります。</p> <p><b>「完了期の食事について」</b>            *スプーンでつぶせないものは細かく切ります。            *肉類は1cm程度に切ります。            *野菜は細かく切りますが、スプーンでつぶせるもの(人参・玉ねぎ・じゃが芋・大根・かぼちゃ等)はそのまま提供することもあります。            *麺類は4cm程度に切ります。            *りんご・梨はスライスして煮ます。</p>			<p>・ミルク</p> <p>お焼</p> <p>・ケーキミックス粉 20g 水・油</p> <p>野菜スープ</p> <p>・充てん豆腐 45g</p> <p>きゃべつ 人参 玉ねぎ } 40</p> <p>しょうゆ 3.1 だし汁 100</p> <p>・ミルク</p>		

		5, 6か月頃(初期) 5か月後半から	7, 8か月頃 (中期)	9~11か月頃 (後期)	12~18か月頃 (完了期)
					(10時) 牛乳・菓子
11時	うどんと野菜の すりつぶし煮	うどんと野菜の きざみ煮	煮込みうどん	ごはん 肉うどん	
	干しうどん (ゆで)  ちんげん菜 玉ねぎ 人参  しょうゆ 昆布だし	干しうどん (ゆで) 40g  ちんげん菜 5  しょうゆ 昆布だし  鮭(水煮)と野菜の きざみ煮 ・鮭(水煮) 12g 玉ねぎ } 25 人参 } しょうゆ 昆布だし	干しうどん (ゆで) 45g  ちんげん菜 10  しょうゆ だし汁  煮物 豚肉 15g 玉ねぎ } 30 人参 } 砂糖 しょうゆ だし汁	「細かく切る」 ちんげん菜  「4cm位に切る」 干しうどん  焼き野菜 「細かく切る」 ポークウインナー	
3時	・ミルク	・ミルク	凍豆腐おじゃ	別紙献立表 による	
<p><b>「5, 6か月頃(初期)の離乳食について」</b>                      *なめらかにすりつぶした状態で子どもの様子をみながら進めます。                      *離乳食を作る際の量は、記載してある材料で野菜合計20g程度・豆腐25g、凍豆腐3g又は白身魚10g程度・調製粉乳7g・干しうどん(ゆで)24gを使用しています。</p> <p><b>「9~11か月頃(後期)のだしについて」</b>                      *離乳食人数・内容により昆布の場合とけずりぶしの場合があります。</p> <p><b>「完了期の食事について」</b>                      *スプーンでつぶせないものは細かく切ります。                      *肉類は1cm程度に切ります。                      *野菜は細かく切りますが、スプーンでつぶせるもの(人参・玉ねぎ・じゃが芋・大根・かぼちゃ等)はそのまま提供することもあります。                      *麺類は4cm程度に切ります。                      *りんご・梨はスライスして煮ます。</p>			米 30g ・凍豆腐(粉) 6  ちんげん菜 } 40 玉ねぎ } 人参 }  しょうゆ だし汁  ・ミルク		

# 7(月)

No.6

		5、6か月頃(初期) 5か月後半から	7、8か月頃 (中期)	9～11か月頃 (後期)	12～18か月頃 (完了期)
					(10時) 牛乳・菓子
11 時	つぶしがゆ (10倍がゆ程度) 豆腐と野菜の すりつぶし煮	全がゆ (7倍がゆ程度) 豆腐と野菜の きざみ煮	全がゆ～軟飯 (5倍がゆ～硬がゆ程度) 煮物	炊き込みずし 〔「細かく切る」 干しいたけ 星のコロッケ	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・充てん豆腐</li> <li>人参</li> <li>きゃべつ</li> <li>かぼちゃ</li> <li>玉ねぎ</li> <li>しょうゆ</li> <li>昆布だし</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・充てん豆腐 40g</li> <li>人参 } 25</li> <li>きゃべつ }</li> <li>かぼちゃ }</li> <li>しょうゆ</li> <li>昆布だし</li> <li>すまし汁</li> <li>玉ねぎ 5g</li> <li>しょうゆ 1</li> <li>昆布だし 70</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・充てん豆腐 45g</li> <li>人参 } 30</li> <li>きゃべつ }</li> <li>かぼちゃ }</li> <li>しょうゆ</li> <li>だし汁</li> <li>すまし汁</li> <li>玉ねぎ 10g</li> <li>しょうゆ 3.1</li> <li>だし汁 100</li> </ul>	蒸し野菜の マヨドレ添え 〔「細かく切る」 きゃべつ すまし汁 「4cm位に切る」 ビーフン	
3 時	・ミルク	・ミルク	かぼちゃのお焼	別紙献立表 による	
<p><b>「5、6か月頃(初期)の離乳食について」</b>            ＊なめらかにすりつぶした状態で子どもの様子をみながら進めます。            ＊離乳食を作る際の量は、記載してある材料で野菜合計20g程度・豆腐25g、凍豆腐3g又は白身魚10g程度・調製粉乳7g・干しうどん(ゆで)24gを使用しています。</p> <p><b>「9～11か月頃(後期)のだしについて」</b>            ＊離乳食人数・内容により昆布の場合とけずりぶしの場合があります。</p> <p><b>「完了期の食事について」</b>            ＊スプーンでつぶせないものは細かく切ります。            ＊肉類は1cm程度に切ります。            ＊野菜は細かく切りますが、スプーンでつぶせるもの(人参・玉ねぎ・じゃが芋・大根・かぼちゃ等)はそのまま提供することもあります。            ＊麺類は4cm程度に切ります。            ＊りんご・梨はスライスして煮ます。</p>			・ケーキミックス粉 20g かぼちゃ(ゆでる) 20 水・油 <b>野菜スープ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・シーチキン 15g</li> <li>人参 } 30</li> <li>きゃべつ }</li> <li>玉ねぎ }</li> <li>しょうゆ 3.1</li> <li>だし汁 100</li> </ul>	・ミルク	

		5、6か月頃(初期) 5か月後半から	7、8か月頃 (中期)	9～11か月頃 (後期)	12～18か月頃 (完了期)
					(10時) 牛乳・菓子
11時	つぶしがゆ (10倍がゆ程度)	全がゆ (7倍がゆ程度)	全がゆ～軟飯 (5倍がゆ～硬がゆ程度)	ごはん	
	野菜のすりつぶし煮	鶏肉と野菜の きざみ煮	鶏肉と野菜の煮物	グリルチキン	
時	ブロッコリー 玉ねぎ ちんげん菜	鶏肉 15g ブロッコリー } 玉ねぎ } 25	鶏肉 15g ブロッコリー } 玉ねぎ } 30	「1cm大に切る」	
	しょうゆ 昆布だし	しょうゆ 昆布だし	しょうゆ だし汁	ブロッコリーの 煮びたし	
		すまし汁	すまし汁	「軸は除く」	
		ちんげん菜 5g しょうゆ 1 昆布だし 70	ちんげん菜 10g しょうゆ 3.1 だし汁 100	わかめのスープ	
	・ミルク	・ミルク	・ミルク	「細かく切る」	
3時	・ミルク	・ミルク	肉おじや(みそ味)	別紙献立表 による	
<p><b>「5、6か月頃(初期)の離乳食について」</b>                  *なめらかにすりつぶした状態で子どもの様子をみながら進めます。                  *離乳食を作る際の量は、記載してある材料で野菜合計20g程度・豆腐25g、凍豆腐3g又は白身魚10g程度・調製粉乳7g・干しうどん(ゆで)24gを使用しています。</p> <p><b>「9～11か月頃(後期)のだしについて」</b>                  *離乳食人数・内容により昆布の場合とけずりぶしの場合があります。</p> <p><b>「完了期の食事について」</b>                  *スプーンでつぶせないものは細かく切ります。                  *肉類は1cm程度に切ります。                  *野菜は細かく切りますが、スプーンでつぶせるもの(人参・玉ねぎ・じゃが芋・大根・かぼちゃ等)はそのまま提供することもあります。                  *麺類は4cm程度に切ります。                  *りんご・梨はスライスして煮ます。</p>			米 30g ・豚肉 15 ブロッコリー } 玉ねぎ } 40 ちんげん菜 } みそ 2.5 だし汁		
			・ミルク		

		5、6か月頃(初期) 5か月後半から	7、8か月頃 (中期)	9～11か月頃 (後期)	12～18か月頃 (完了期)
					(10時) 牛乳・菓子
11時	つぶしがゆ (10倍がゆ程度) 凍豆腐と野菜の くず煮	全がゆ (7倍がゆ程度) 豆腐と野菜のくず煮	全がゆ～軟飯 (5倍がゆ～硬がゆ程度) 豆腐と野菜のくず煮	ごはん 豆腐のソースいため	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・凍豆腐(粉)</li> <li>きゃべつ</li> <li>小松菜</li> <li>人参</li> <li>とうがん</li> <li>しょうゆ</li> <li>昆布だし</li> <li>かたくり粉</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>豆腐(冷) 40g</li> <li>きゃべつ</li> <li>小松菜</li> <li>人参 } 25</li> <li>しょうゆ</li> <li>昆布だし</li> <li>かたくり粉</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>豆腐(冷) 45g</li> <li>きゃべつ</li> <li>小松菜</li> <li>人参 } 30</li> <li>しょうゆ</li> <li>だし汁</li> <li>かたくり粉</li> </ul>	「細かく切る」	
		みそ汁	みそ汁	みそ汁	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>とうがん 5g</li> <li>みそ 1.5</li> <li>昆布だし 70</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>とうがん 10g</li> <li>みそ 4.2</li> <li>だし汁 100</li> </ul>	「細かく切る」 しめじ	
		・ミルク	・ミルク	・ミルク	
3時	・ミルク	・ミルク	全がゆ～軟飯 (5倍がゆ～硬がゆ程度)	牛乳	
				ケチャップいため煮	ピザトースト
<p><b>「5、6か月頃(初期)の離乳食について」</b>            *なめらかにすりつぶした状態で子どもの様子をみながら進めます。            *離乳食を作る際の量は、記載してある材料で野菜合計20g程度・豆腐25g、凍豆腐3g又は白身魚10g程度・調製粉乳7g・干しうどん(ゆで)24gを使用しています。</p> <p><b>「9～11か月頃(後期)のだしについて」</b>            *離乳食人数・内容により昆布の場合とけずりぶしの場合があります。</p> <p><b>「完了期の食事について」</b>            *スプーンでつぶせないものは細かく切ります。            *肉類は1cm程度に切ります。            *野菜は細かく切りますが、スプーンでつぶせるもの(人参・玉ねぎ・じゃが芋・大根・かぼちゃ等)はそのまま提供することもあります。            *麺類は4cm程度に切ります。            *りんご・梨はスライスして煮ます。</p>				<ul style="list-style-type: none"> <li>・豚肉 15g</li> <li>きゃべつ</li> <li>小松菜</li> <li>人参</li> <li>とうがん } 40</li> <li>油</li> <li>砂糖</li> <li>しょうゆ</li> <li>トマトケチャップ</li> <li>だし汁</li> </ul>	「細かく切る」 ピーマン
				・ミルク	

	5、6か月頃(初期) 5か月後半から	7、8か月頃 (中期)	9～11か月頃 (後期)	12～18か月頃 (完了期)
				(10時) 牛乳・菓子
11時	<b>つぶしがゆ</b> (10倍がゆ程度)  <b>ミルク煮</b>  かぼちゃ きゃべつ 人参  水 ・調製粉乳●	<b>全がゆ</b> (7倍がゆ程度)  <b>クリームシチュー</b>  鶏肉 7g かぼちゃ 5 バター● 1 水 ・調製粉乳● 10 〔上新粉 2 水〕	<b>全がゆ～軟飯</b> (5倍がゆ～硬がゆ程度)  <b>クリームシチュー</b>  鶏肉 7g かぼちゃ 10 バター● 1.5 塩 少々 水 ・調製粉乳● 13 〔上新粉 3 水〕	<b>夏野菜の カレーライス</b>  「1cm大に切る」 鶏肉  「細かく切る」 赤パプリカ なす
	・ミルク	<b>野菜のきざみ煮</b>  きゃべつ } 25g 人参 }  しょうゆ 昆布だし  ・ミルク	<b>煮びたし</b>  きゃべつ } 30g 人参 }  しょうゆ だし汁  ・ミルク	<b>きゃべつの甘酢煮</b>  「細かく切る」
3時	・ミルク	・ミルク	<b>いためうどん</b>  ・干しうどん 20g ・シーチキン 15  (ゆでる) かぼちゃ } 40 きゃべつ } 人参 }  油 しょうゆ  ・ミルク	別紙献立表 による
<p><b>「5、6か月頃(初期)の離乳食について」</b>                      *なめらかにすりつぶした状態で子どもの様子をみながら進めます。                      *離乳食を作る際の量は、記載してある材料で野菜合計20g程度・豆腐25g、凍豆腐3g又は白身魚10g程度・調製粉乳7g・干しうどん(ゆで)24gを使用しています。</p> <p><b>「9～11か月頃(後期)のだしについて」</b>                      *離乳食人数・内容により昆布の場合とけずりぶしの場合があります。</p> <p><b>「完了期の食事について」</b>                      *スプーンでつぶせないものは細かく切ります。                      *肉類は1cm程度に切ります。                      *野菜は細かく切りますが、スプーンでつぶせるもの(人参・玉ねぎ・じゃが芋・大根・かぼちゃ等)はそのまま提供することもあります。                      *麺類は4cm程度に切ります。                      *りんご・梨はスライスして煮ます。</p>				

	5、6か月頃(初期) 5か月後半から	7、8か月頃 (中期)	9～11か月頃 (後期)	12～18か月頃 (完了期)
				(10時) 牛乳・菓子
11時	<b>つぶしがゆ</b> (10倍がゆ程度)  <b>野菜のすりつぶし煮</b>  ちんげん菜 小松菜 玉ねぎ  しょうゆ 昆布だし	<b>全がゆ</b> (7倍がゆ程度)  <b>鮭と野菜のきざみ煮</b>  生鮭 12g ちんげん菜 } 25 小松菜 }  しょうゆ 昆布だし	<b>全がゆ～軟飯</b> (5倍がゆ～硬がゆ程度)  <b>鮭と野菜の煮物</b>  生鮭 15g ちんげん菜 } 30 小松菜 }  しょうゆ だし汁	<b>ごはん</b>  <b>鮭のみそマヨ焼</b>  煮びたし  「細かく切る」
	・ミルク	・ミルク	・ミルク	すまし汁  玉ねぎ 5g しょうゆ 1 昆布だし 70  ・ミルク
3時	・ミルク	・ミルク	<b>お焼</b> ・ケーキミックス粉 20g 水・油 <b>野菜スープ</b>  ・牛肉 15g ちんげん菜 } 40 小松菜 } 玉ねぎ }  しょうゆ 3.1 だし汁 100  ・ミルク	<b>牛乳</b>  <b>枝豆のパンケーキ</b>  「細かく切る」 ベーコン
<p><b>「5、6か月頃(初期)の離乳食について」</b>                      *なめらかにすりつぶした状態で子どもの様子をみながら進めます。                      *離乳食を作る際の量は、記載してある材料で野菜合計20g程度・豆腐25g、凍豆腐3g又は白身魚10g程度・調製粉乳7g・干しうどん(ゆで)24gを使用しています。</p> <p><b>「9～11か月頃(後期)のだしについて」</b>                      *離乳食人数・内容により昆布の場合とけずりぶしの場合があります。</p> <p><b>「完了期の食事について」</b>                      *スプーンでつぶせないものは細かく切ります。                      *肉類は1cm程度に切ります。                      *野菜は細かく切りますが、スプーンでつぶせるもの(人参・玉ねぎ・じゃが芋・大根・かぼちゃ等)はそのまま提供することもあります。                      *麺類は4cm程度に切ります。                      *りんご・梨はスライスして煮ます。</p>				

		5, 6か月頃(初期) 5か月後半から	7, 8か月頃 (中期)	9~11か月頃 (後期)	12~18か月頃 (完了期)
					(10時) 牛乳・菓子
11時	つぶしがゆ (10倍がゆ程度) 凍豆腐と野菜の くず煮	全がゆ (7倍がゆ程度) 凍豆腐と野菜の くず煮	全がゆ~軟飯 (5倍がゆ~硬がゆ程度)	ごはん かぼちゃと肉の いため煮	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・凍豆腐(粉)</li> <li>かぼちゃ</li> <li>人参</li> <li>玉ねぎ</li> <li>ほうれん草</li> <li>しょうゆ</li> <li>昆布だし</li> <li>かたくり粉</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・凍豆腐(粉) 5g</li> <li>かぼちゃ</li> <li>人参 } 30</li> <li>玉ねぎ</li> <li>ほうれん草</li> <li>しょうゆ</li> <li>昆布だし</li> <li>かたくり粉</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>豚肉 15g</li> <li>かぼちゃ</li> <li>人参 } 40</li> <li>玉ねぎ</li> <li>ほうれん草</li> <li>砂糖</li> <li>しょうゆ</li> <li>だし汁</li> <li>かたくり粉</li> </ul>	「細かく切る」 豚肉	
	みそ汁	みそ汁	みそ汁	みそ汁	みそ汁
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ミルク</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ふ 1g</li> <li>みそ 1.5</li> <li>昆布だし 70</li> <li>・ミルク</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ふ 1g</li> <li>みそ 4.2</li> <li>だし汁 100</li> <li>・ミルク</li> </ul>	「細かく切る」 ほうれん草	
3時	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ミルク</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ミルク</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>鮭(水煮)おじや</li> <li>米 30g</li> <li>・鮭(水煮) 15</li> <li>かぼちゃ</li> <li>人参 } 40</li> <li>玉ねぎ</li> <li>ほうれん草</li> <li>しょうゆ</li> <li>だし汁</li> <li>・ミルク</li> </ul>	別紙献立表 による	
<p><b>「5, 6か月頃(初期)の離乳食について」</b>                  *なめらかにすりつぶした状態で子どもの様子を見ながら進めます。                  *離乳食を作る際の量は、記載してある材料で野菜合計20g程度・豆腐25g、凍豆腐3g又は白身魚10g程度・調製粉乳7g・干しうどん(ゆで)24gを使用しています。</p> <p><b>「9~11か月頃(後期)のだしについて」</b>                  *離乳食人数・内容により昆布の場合とけずりぶしの場合があります。</p> <p><b>「完了期の食事について」</b>                  *スプーンでつぶせないものは細かく切ります。                  *肉類は1cm程度に切ります。                  *野菜は細かく切りますが、スプーンでつぶせるもの(人参・玉ねぎ・じゃが芋・大根・かぼちゃ等)はそのまま提供することもあります。                  *麺類は4cm程度に切ります。                  *りんご・梨はスライスして煮ます。</p>					

		5、6か月頃(初期) 5か月後半から	7、8か月頃 (中期)	9～11か月頃 (後期)	12～18か月頃 (完了期)	
					(10時) 牛乳・菓子	
11時	つぶしがゆ (10倍がゆ程度) 野菜のすりつぶし煮	全がゆ (7倍がゆ程度) 鮭(水煮)と野菜の きざみ煮	全がゆ～軟飯 (5倍がゆ～硬がゆ程度) 及びロールパン●(1/3こ) ケチャップいため煮	ロールパン	カレースパゲティ	
	人参 とうがん ちんげん菜 玉ねぎ  しょうゆ 昆布だし	・鮭(水煮) 12g  人参 とうがん ちんげん菜 } 25  しょうゆ 昆布だし	豚肉 15g  人参 とうがん ちんげん菜 } 30  油 砂糖 しょうゆ トマトケチャップ だし汁	「4cm位に切る」 スパゲティ		
3時	・ミルク	すまし汁 玉ねぎ 5g しょうゆ 1 昆布だし 70	すまし汁 玉ねぎ 10g しょうゆ 3.1 だし汁 100	とうがんの煮物 「細かく切る」 豚肉 ちんげん菜		
	・ミルク	・ミルク	・ミルク	全がゆ～軟飯 (5倍がゆ～硬がゆ程度) 煮物	牛乳 ビーフドリア	
<p><b>「5、6か月頃(初期)の離乳食について」</b>                  *なめらかにすりつぶした状態で子どもの様子をみながら進めます。                  *離乳食を作る際の量は、記載してある材料で野菜合計20g程度・豆腐25g、凍豆腐3g又は白身魚10g程度・調製粉乳7g・干しうどん(ゆで)24gを使用しています。</p> <p><b>「9～11か月頃(後期)のだしについて」</b>                  *離乳食人数・内容により昆布の場合とけずりぶしの場合があります。</p> <p><b>「完了期の食事について」</b>                  *スプーンでつぶせないものは細かく切ります。                  *肉類は1cm程度に切ります。                  *野菜は細かく切りますが、スプーンでつぶせるもの(人参・玉ねぎ・じゃが芋・大根・かぼちゃ等)はそのまま提供することもあります。                  *麺類は4cm程度に切ります。                  *りんご・梨はスライスして煮ます。</p>					牛肉 15g  人参 とうがん ちんげん菜 玉ねぎ } 40  砂糖 しょうゆ だし汁	「細かく切る」 マッシュルーム
					・ミルク	

		5, 6か月頃(初期) 5か月後半から	7, 8か月頃 (中期)	9~11か月頃 (後期)	12~18か月頃 (完了期)
					(10時) 牛乳・菓子
11時	つぶしがゆ (10倍がゆ程度)	全がゆ (7倍がゆ程度)	全がゆ～軟飯 (5倍がゆ～硬がゆ程度)	ごはん	
	野菜のすりつぶし煮  玉ねぎ 人参 小松菜 じゃが芋  しょうゆ 昆布だし	野菜のきざみ煮  玉ねぎ 人参 小松菜 } 25g  しょうゆ 昆布だし  卵黄マッシュ ・卵黄(固ゆで) 1個 昆布だし	煮物  牛肉 15g  玉ねぎ 人参 小松菜 } 30  砂糖 しょうゆ だし汁	なすと肉のいため煮  「細かく切る」	
3時		みそ汁  じゃが芋 5g  みそ 1.5 昆布だし 70	みそ汁  じゃが芋 10g  みそ 4.2 だし汁 100	みそ汁  「細かく切る」 小松菜	
	・ミルク	・ミルク	・ミルク	別紙献立表による	
<p><b>「5, 6か月頃(初期)の離乳食について」</b>                  *なめらかにすりつぶした状態で子どもの様子をみながら進めます。                  *離乳食を作る際の量は、記載してある材料で野菜合計20g程度・豆腐25g、凍豆腐3g又は白身魚10g程度・調製粉乳7g・干しうどん(ゆで)24gを使用しています。</p> <p><b>「9~11か月頃(後期)のだしについて」</b>                  *離乳食人数・内容により昆布の場合とけずりぶしの場合があります。</p> <p><b>「完了期の食事について」</b>                  *スプーンでつぶせないものは細かく切ります。                  *肉類は1cm程度に切ります。                  *野菜は細かく切りますが、スプーンでつぶせるもの(人参・玉ねぎ・じゃが芋・大根・かぼちゃ等)はそのまま提供することもあります。                  *麺類は4cm程度に切ります。                  *りんご・梨はスライスして煮ます。</p>			鮭(水煮)おじや  米 30g ・鮭(水煮) 15  玉ねぎ 人参 小松菜 } 40  しょうゆ だし汁   ・ミルク		

		5, 6か月頃(初期) 5か月後半から	7, 8か月頃 (中期)	9~11か月頃 (後期)	12~18か月頃 (完了期)
					(10時) 牛乳・菓子
11 時	つぶしがゆ (10倍がゆ程度) 凍豆腐と野菜の すりつぶし煮	全がゆ (7倍がゆ程度) 凍豆腐と野菜の きざみ煮	全がゆ~軟飯 (5倍がゆ~硬がゆ程度) 煮物	ごはん なすと肉のいため煮	
	・凍豆腐(粉)  玉ねぎ 人参 小松菜 じゃが芋  しょうゆ 昆布だし	・凍豆腐(粉) 5g  玉ねぎ 人参 小松菜 } 25  しょうゆ 昆布だし	牛肉 15g  玉ねぎ 人参 小松菜 } 30  砂糖 しょうゆ だし汁	「細かく切る」	
	・ミルク	みそ汁 じゃが芋 5g みそ 1.5 昆布だし 70  ・ミルク	みそ汁 じゃが芋 10g みそ 4.2 だし汁 100  ・ミルク	みそ汁 「細かく切る」 小松菜	
3 時	・ミルク	・ミルク	鮭(水煮)おじや 米 30g ・鮭(水煮) 15  玉ねぎ 人参 小松菜 } 40  しょうゆ だし汁  ・ミルク	別紙献立表 による	
<p><b>「5, 6か月頃(初期)の離乳食について」</b>                  *なめらかにすりつぶした状態で子どもの様子をみながら進めます。                  *離乳食を作る際の量は、記載してある材料で野菜合計20g程度・豆腐25g、凍豆腐3g又は白身魚10g程度・調製粉乳7g・干しうどん(ゆで)24gを使用しています。</p> <p><b>「9~11か月頃(後期)のだしについて」</b>                  *離乳食人数・内容により昆布の場合とけずりぶしの場合があります。</p> <p><b>「完了期の食事について」</b>                  *スプーンでつぶせないものは細かく切ります。                  *肉類は1cm程度に切ります。                  *野菜は細かく切りますが、スプーンでつぶせるもの(人参・玉ねぎ・じゃが芋・大根・かぼちゃ等)はそのまま提供することもあります。                  *麺類は4cm程度に切ります。                  *りんご・梨はスライスして煮ます。</p>					

# 31(木)

No.15

		5, 6か月頃(初期) 5か月後半から	7, 8か月頃 (中期)	9~11か月頃 (後期)	12~18か月頃 (完了期)
					(10時) 牛乳・菓子
11時	つぶしがゆ (10倍がゆ程度)	全がゆ (7倍がゆ程度)	全がゆ～軟飯 (5倍がゆ～硬がゆ程度)	ごはん(しそふりかけ)	
	野菜のすりつぶし煮	野菜のきざみ煮	煮物	豚肉とゴーヤの みそいため	
時	玉ねぎ 人参 ちんげん菜  しょうゆ 昆布だし	玉ねぎ } 25g 人参 }  しょうゆ 昆布だし  卵黄マッシュ ・卵黄(固ゆで) 1個 昆布だし	豚肉 15g  玉ねぎ } 30 人参 }  砂糖 しょうゆ だし汁	「細かく切る」	
	・ミルク	・ミルク	・ミルク	ベーكدポテト	
3時	・ミルク	・ミルク	すまし汁	すまし汁	すまし汁
			ちんげん菜 5g  しょうゆ 1 昆布だし 70	ちんげん菜 10g  しょうゆ 3.1 だし汁 100	「細かく切る」
			・ミルク	・ミルク	・ミルク
			お焼	別紙献立表 による	
			・ケーキミックス粉 20g  水・油		
			野菜スープ		
			・牛肉 15g  玉ねぎ } 40 人参 } ちんげん菜 }		
			しょうゆ 3.1 だし汁 100		
			・ミルク		
<p><b>「5, 6か月頃(初期)の離乳食について」</b>            *なめらかにすりつぶした状態で子どもの様子をみながら進めます。            *離乳食を作る際の量は、記載してある材料で野菜合計20g程度・豆腐25g、凍豆腐3g又は白身魚10g程度・調製粉乳7g・干しうどん(ゆで)24gを使用しています。</p> <p><b>「9~11か月頃(後期)のだしについて」</b>            *離乳食人数・内容により昆布の場合とけずりぶしの場合があります。</p> <p><b>「完了期の食事について」</b>            *スプーンでつぶせないものは細かく切ります。            *肉類は1cm程度に切ります。            *野菜は細かく切りますが、スプーンでつぶせるもの(人参・玉ねぎ・じゃが芋・大根・かぼちゃ等)はそのまま提供することもあります。            *麺類は4cm程度に切ります。            *りんご・梨はスライスして煮ます。</p>					