

1(土)

令和7年11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	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(わかめ) 焼きそば
	・凍豆腐(粉) きゃべつ 人参 玉ねぎ ほうれん草 しょうゆ 昆布だし	・凍豆腐(粉) 5g きゃべつ 人参 玉ねぎ } 25 しょうゆ 昆布だし	豚肉 15g きゃべつ 人参 玉ねぎ } 30 砂糖 しょうゆ だし汁	「具は細かく切る」 「4cm位に切る」 中華めん
3時		みそ汁	みそ汁	みそ汁
	・ミルク	ほうれん草 5g みそ 1.5 昆布だし 70 ・ミルク	ほうれん草 10g みそ 4.2 だし汁 100 ・ミルク	「細かく切る」
3時	・ミルク	・ミルク	凍豆腐おじゃ	別紙献立表 による
	「5、6か月頃(初期)の離乳食について」 ＊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。 「9～11か月頃(後期)のだしについて」 ＊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。 「完了期の食事について」 ＊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。		米 30g ・凍豆腐(粉) 6 きゃべつ 人参 玉ねぎ } 40 ほうれん草 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	<u>うどんと野菜のすりつぶし煮</u> 干しうどん (ゆで) 玉ねぎ しょうゆ 昆布だし	<u>うどんと野菜のきざみ煮</u> 干しうどん (ゆで) 40 g 玉ねぎ 5 しょうゆ 昆布だし <u>じゃこと野菜のきざみ煮</u> ・ちりめんじゃこ 6 g 人参 ちんげん菜 } 25 しょうゆ 昆布だし	<u>煮込みうどん</u> 干しうどん (ゆで) 45 g 玉ねぎ 10 しょうゆ だし汁 <u>煮物</u> ・ちりめんじゃこ 8 g 人参 ちんげん菜 } 30 しょうゆ だし汁 ・ミルク	ごはん(しそふりかけ) <u>五目うどん</u> 「細かく切る」 油揚げ 「4cm位に切る」 干しうどん <u>切干大根と青菜のあえもの</u> 「細かく切る」
3時	・ミルク	・ミルク	<u>シーチキンおじゃ</u> 米 30 g ・シーチキン 15 玉ねぎ 人参 ちんげん菜 } 40 しょうゆ だし汁 ・ミルク	別紙献立表による
「5、6か月頃(初期)の離乳食について」 ＊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。 「9～11か月頃(後期)のだしについて」 ＊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。 「完了期の食事について」 ＊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。				

5(水)・18(火)

No.3

	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 ・充てん豆腐 ほうれん草 人参 玉ねぎ しょうゆ 昆布だし	全がゆ (7倍がゆ程度) 豆腐と野菜のきざみ煮 ・充てん豆腐 40 g ほうれん草 人参 玉ねぎ } 30 しょうゆ 昆布だし	全がゆ～軟飯 (5倍がゆ～硬がゆ程度) 煮物 牛挽肉 15 g ほうれん草 人参 玉ねぎ } 40 砂糖 しょうゆ だし汁	ビビンバ 「具は細かく切る」
3時	・ミルク	すまし汁 ふ 1 g しょうゆ 1 昆布だし 70 ・ミルク	すまし汁 ふ 1 g わかめ 0.2 「細かく切って やわらかく煮る」 しょうゆ 3.1 だし汁 100 ・ミルク	すまし汁 「細かく切る」 わかめ
3時	・ミルク	・ミルク	お焼 ・ケーキミックス粉 20 g 水・油 野菜スープ ・豚肉 15 g ほうれん草 人参 玉ねぎ } 40 しょうゆ 3.1 だし汁 100 ・ミルク	【保育所】 <5日> 牛乳 りんご缶詰 昆布の香り <18日> 別紙献立表による 【認定こども園】 別紙献立表による

「5、6か月頃(初期)の離乳食について」

*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。

「9～11か月頃(後期)のだしについて」

*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。

「完了期の食事について」

*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。

6(木)

No.4

	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) ミルク煮 ちんげん菜 人参 大根 玉ねぎ 水 ・調製粉乳●	全がゆ (7倍がゆ程度) クリームシチュー 鶏肉 7g さつまいも 5 バター● 1 水 ・調製粉乳● 10 上新粉 2 水 野菜のきざみ煮 ちんげん菜 人参 大根 玉ねぎ } 25g しょうゆ 昆布だし ・ミルク	全がゆ～軟飯 (5倍がゆ～硬がゆ程度) クリームシチュー 鶏肉 7g さつまいも 10 バター● 1.5 塩 少々 水 ・調製粉乳● 13 上新粉 3 水 煮びたし ちんげん菜 人参 大根 玉ねぎ } 30g しょうゆ だし汁 ・ミルク	もみじごはん さつま汁 ビーフンのあえもの 「具は細かく切る」 「4cm位に切る」 ビーフン
3時	・ミルク	・ミルク	全がゆ～軟飯 (5倍がゆ～硬がゆ程度) ケチャップいため煮 豚挽肉 15g ちんげん菜 人参 大根 玉ねぎ さつまいも } 40 油 砂糖 しょうゆ トマトケチャップ だし汁 ・ミルク	別紙献立表 による
「5、6か月頃(初期)の離乳食について」 ＊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。 「9～11か月頃(後期)のだしについて」 ＊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。 「完了期の食事について」 ＊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。				

7(金)・19(水)

No.5

	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) 魚と野菜のくず煮 ・カラスガレイ きゃべつ 小松菜 大根 しょうゆ 昆布だし かたくり粉	全がゆ (7倍がゆ程度) 魚と野菜のくず煮 ・カラスガレイ 15 g きゃべつ 小松菜 } 25 しょうゆ 昆布だし かたくり粉	全がゆ～軟飯 (5倍がゆ～硬がゆ程度) 魚と野菜のくず煮 ・カラスガレイ 15 g きゃべつ 小松菜 } 30 しょうゆ だし汁 かたくり粉	ごはん さばの揚げみそ煮 煮びたし 「細かく切る」
3時	・ミルク	すまし汁 大根 5 g しょうゆ 昆布だし 1/70 ・ミルク	すまし汁 大根 10 g しょうゆ だし汁 3.1/100 ・ミルク	すまし汁
3時	・ミルク	・ミルク	いためうどん ・干しうどん 20 g ・シーチキン 15 (ゆでる) きゃべつ 小松菜 } 40 大根 油 しょうゆ 煮りんご ・りんご 20 g (スライスして煮る) ・ミルク	別紙献立表 による
「5、6か月頃(初期)の離乳食について」 ＊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。 「9～11か月頃(後期)のだしについて」 ＊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。 「完了期の食事について」 ＊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。				

	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 玉ねぎ 人参 小松菜 しょうゆ 昆布だし	全がゆ (7倍がゆ程度) 豆腐と野菜のきざみ煮 豆腐(冷) 40 g 玉ねぎ 人参 小松菜 } 25 しょうゆ 昆布だし	全がゆ～軟飯 (5倍がゆ～硬がゆ程度) 煮物 豆腐(冷) 45 g 玉ねぎ 人参 小松菜 } 30 しょうゆ だし汁	ごはん 豆腐のカレー煮 「細かく切る」
	・ミルク	・ミルク	・ミルク	
3時	・ミルク	・ミルク	鮭(水煮)おじや 米 30 g ・鮭(水煮) 15 玉ねぎ 人参 小松菜 さつま芋 } 40 しょうゆ だし汁 ・ミルク	別紙献立表による
「5、6か月頃(初期)の離乳食について」 ＊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。 「9～11か月頃(後期)のだしについて」 ＊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。 「完了期の食事について」 ＊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。				

10(月)・25(火)

No.7

	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	<u>うどんと野菜の すりつぶし煮</u> ・干しうどん 人参 きゃべつ 小松菜 玉ねぎ しょうゆ 昆布だし	<u>うどんと野菜の きざみ煮</u> ・干しうどん 15 g 人参 5 しょうゆ 昆布だし 鮭(水煮)と野菜の <u>きざみ煮</u> ・鮭(水煮) 12 g 小松菜 きゃべつ 玉ねぎ } 25 しょうゆ 昆布だし ・ミルク	<u>煮込みうどん</u> ・干しうどん 20 g 人参 10 しょうゆ だし汁 煮物 豚挽肉 15 g 小松菜 きゃべつ 玉ねぎ } 30 砂糖 しょうゆ だし汁 ・ミルク	<u>ごはん</u> 坦々麺風ラーメン 「具は細かく切る」 「4cm位に切る」 中華めん きゃべつの甘酢煮 「細かく切る」
3時	・ミルク	・ミルク	<u>全がゆ～軟飯</u> (5倍がゆ～硬がゆ程度) ケチャップいため煮 ・シーチキン 15 g 人参 小松菜 きゃべつ 玉ねぎ } 40 油 砂糖 しょうゆ トマトケチャップ だし汁 ・ミルク	別紙献立表 による

「5、6か月頃(初期)の離乳食について」

*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。

「9～11か月頃(後期)のだしについて」

*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。

「完了期の食事について」

*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。

	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 くず煮 ・充てん豆腐 - 大根 - 人参 - はくさい - しょうゆ - 昆布だし - かたくり粉	全がゆ (7倍がゆ程度) 豆腐と野菜の くず煮 ・充てん豆腐 40 g - 大根 } 25 - 人参 } - しょうゆ - 昆布だし - かたくり粉	全がゆ～軟飯 (5倍がゆ～硬がゆ程度) 豚肉と野菜のくず煮 - 豚肉 15 g - 大根 } 30 - 人参 } - 砂糖 - しょうゆ - だし汁 - かたくり粉	ごはん ぶり大根
		みそ汁	みそ汁	みそ汁
	・ミルク	- はくさい 5 g - みそ 1.5 - 昆布だし 70	- はくさい 10 g - みそ 4.2 - だし汁 100	「細かく切る」
3時	・ミルク	・ミルク	肉おじや(みそ味)	【保育所】
			- 米 30 g ・牛肉 15 - 大根 } 40 - 人参 } - はくさい } - みそ 2.5 - だし汁	別紙献立表 による
			みかん 1/4 個 (うす皮は除く)	【認定こども園】
			・ミルク	牛 乳
				コーンとハムの パンケーキ
				「細かく切る」 ロースハム

「5、6か月頃(初期)の離乳食について」

*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。

「9～11か月頃(後期)のだしについて」

*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。

「完了期の食事について」

*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。

	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 玉ねぎ 人参 小松菜 じゃが芋 しょうゆ 昆布だし	全がゆ (7倍がゆ程度) 野菜のきざみ煮 玉ねぎ 人参 小松菜 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 すまし汁 じゃが芋 5g しょうゆ 1 昆布だし 70 ・ミルク	全がゆ～軟飯 (5倍がゆ～硬がゆ程度) ケチャップいため煮 鶏肉 15g 玉ねぎ 人参 小松菜 油 砂糖 しょうゆ トマトケチャップ だし汁 すまし汁 じゃが芋 10g しょうゆ 3.1 だし汁 100 ・ミルク	ごはん(わかめ) ミネストローネ 「細かく切る」 ベーコン いそ煮 「細かく切る」
3時	・ミルク	・ミルク	パンがゆ 食パン●(耳を取る) 30g ・調製粉乳● 13 水 煮物 ・ちりめんじゃこ 4g 玉ねぎ 人参 小松菜 じゃが芋 しょうゆ だし汁 ・ミルク	別紙献立表による
「5、6か月頃(初期)の離乳食について」 ＊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。 「9～11か月頃(後期)のだしについて」 ＊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。 「完了期の食事について」 ＊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。				

13(木)

No.10

5、6か月頃(初期)		7、8か月頃 (中期)	9～11か月頃 (後期)	12～18か月頃 (完了期)
5か月後半から				
				(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) 及びロールパン●(1/4こ) 煮物	ロールパン 牛肉とさつま芋の かき揚げ
	・凍豆腐(粉) はくさい 人参 玉ねぎ しょうゆ 昆布だし	・凍豆腐(粉) 5g さつま芋 はくさい 人参 } 25 しょうゆ 昆布だし	牛肉 15g さつま芋 はくさい 人参 } 30 砂糖 しょうゆ だし汁	「細かく切る」 ひたし 「細かく切る」
		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	すまし汁 「細かく切る」 わかめ
3時	・ミルク	・ミルク	・ミルク	牛乳
	・ミルク	・ミルク	いためうどん ・干しうどん 20g ・豚肉 15 (ゆでる) はくさい 人参 玉ねぎ } 40 油 しょうゆ ・ミルク	りんご缶詰 畑のクラッカー
「5、6か月頃(初期)の離乳食について」 ＊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。 「9～11か月頃(後期)のだしについて」 ＊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。 「完了期の食事について」 ＊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。				

	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
	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
11時	野菜のくず煮 きゃべつ 玉ねぎ ちんげん菜 ブロッコリー しょうゆ 昆布だし かたくり粉	鮭と野菜のくず煮 生鮭 12g きゃべつ 玉ねぎ ちんげん菜 ブロッコリー } 30 しょうゆ 昆布だし かたくり粉	鮭と野菜のくず煮 生鮭 15g きゃべつ 玉ねぎ ちんげん菜 ブロッコリー } 40 しょうゆ だし汁 かたくり粉	鮭のちゃんちゃん焼き 「細かく切る」 きゃべつ ちんげん菜 ブロッコリーのひたし 「軸は除く」
		すまし汁 ふ 1g しょうゆ 1 昆布だし 70	すまし汁 ふ 1g しょうゆ 3.1 だし汁 100	すまし汁 「細かく切る」
3時	・ミルク	・ミルク	肉おじや 米 30g ・サラダチキン 15 きゃべつ 玉ねぎ ちんげん菜 ブロッコリー } 40 しょうゆ だし汁 ・ミルク	別紙献立表 による
「5、6か月頃(初期)の離乳食について」 ＊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。 「9～11か月頃(後期)のだしについて」 ＊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。 「完了期の食事について」 ＊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。				

	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 ・凍豆腐(粉) 人参 玉ねぎ はくさい ちんげん菜 かぼちゃ しょうゆ 昆布だし かたくり粉	全がゆ (7倍がゆ程度) 凍豆腐と野菜のくず煮 ・凍豆腐(粉) 5g 人参 玉ねぎ はくさい ちんげん菜 } 25 しょうゆ 昆布だし かたくり粉	全がゆ～軟飯 (5倍がゆ～硬がゆ程度) 豚肉と野菜のくず煮 豚肉 15g 人参 玉ねぎ はくさい ちんげん菜 } 30 砂糖 しょうゆ だし汁 かたくり粉	中華丼 「具は細かく切る」 みそ汁
3時	・ミルク	・ミルク	・ミルク	・ミルク
			凍豆腐おじや 米 30g ・凍豆腐(粉) 6g 人参 玉ねぎ はくさい ちんげん菜 } 40 かぼちゃ しょうゆ だし汁 ・ミルク	別紙献立表 による
「5、6か月頃(初期)の離乳食について」 ＊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。 「9～11か月頃(後期)のだしについて」 ＊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。 「完了期の食事について」 ＊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。				

	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) ミルク煮 ちんげん菜 人参 小かぶ 玉ねぎ 水 ・調製粉乳●	全がゆ (7倍がゆ程度) クリームシチュー 鶏肉 7g さつま芋 5 バター● 1 水 ・調製粉乳● 10 上新粉 2 水 野菜のきざみ煮 ちんげん菜 人参 小かぶ 玉ねぎ } 25g しょうゆ 昆布だし ・ミルク	全がゆ～軟飯 (5倍がゆ～硬がゆ程度) クリームシチュー 鶏肉 7g さつま芋 10 バター● 1.5 塩 少々 水 ・調製粉乳● 13 上新粉 3 水 煮びたし ちんげん菜 人参 小かぶ 玉ねぎ } 30g しょうゆ だし汁 ・ミルク	菜めし 「細かく切る」 かぶの葉 さつま汁 ビーフンのあえもの 「具は細かく切る」 「4cm位に切る」 ビーフン
3時	・ミルク	・ミルク	全がゆ～軟飯 (5倍がゆ～硬がゆ程度) ケチャップいため煮 豚挽肉 15g ちんげん菜 人参 小かぶ 玉ねぎ さつま芋 } 40 油 砂糖 しょうゆ トマトケチャップ だし汁 ・ミルク	別紙献立表 による
「5、6か月頃(初期)の離乳食について」 ＊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。 「9～11か月頃(後期)のだしについて」 ＊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。 「完了期の食事について」 ＊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。				

	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 人参 じゃが芋 きやべつ 玉ねぎ しょうゆ 昆布だし	全がゆ (7倍がゆ程度) 鮭と野菜の きざみ煮 (鮭(水煮) 12 g 人参 じゃが芋 きやべつ 玉ねぎ } 30 しょうゆ 昆布だし	全がゆ～軟飯 (5倍がゆ～硬がゆ程度) 及びイエローロール●(1/4こ) 煮物 (鮭(水煮) 15 g 人参 じゃが芋 きやべつ 玉ねぎ } 40 しょうゆ だし汁	イエローロール あげボール 蒸し野菜の マヨドレ添え 「細かく切る」
3時	・ミルク	すまし汁 (豆腐(冷) 10 g しょうゆ 1 昆布だし 70	すまし汁 (豆腐(冷) 10 g しょうゆ 3.1 だし汁 100	すまし汁 「細かく切る」 わかめ
	・ミルク	・ミルク	肉おじや (米 30 g ・サラダチキン 15 人参 きやべつ 玉ねぎ } 40 しょうゆ だし汁 ・ミルク	別紙献立表 による
「5、6か月頃(初期)の離乳食について」 *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。 「9～11か月頃(後期)のだしについて」 *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。 「完了期の食事について」 *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。				