

1(金)・18(月)

令和8年5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	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 カレーうどん
	干しうどん (ゆで) 玉ねぎ 人参 小松菜 しょうゆ 昆布だし	干しうどん (ゆで) 40g 玉ねぎ 5 しょうゆ 昆布だし 凍豆腐と野菜の きざみ煮 ・凍豆腐(粉) 5g 人参 } 25 小松菜 } しょうゆ 昆布だし	干しうどん (ゆで) 45g 玉ねぎ 10 しょうゆ だし汁 煮物 牛肉 15g 人参 } 30 小松菜 } 砂糖 しょうゆ だし汁 ・ミルク	「細かく切る」 牛肉 「4cm位に切る」 干しうどん 切干大根と人参の しりしり風 「細かく切る」
3時	・ミルク	・ミルク	シーチキンおじや 米 30g ・シーチキン 15 玉ねぎ } 40 人参 } 小松菜 } しょうゆ だし汁 ・ミルク	別紙献立表 による
<p>「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。</p> <p>「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。</p> <p>「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。</p>				

2・30(土)

		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) 煮物	ごはん 肉じゃが	
	じゃが芋 玉ねぎ 人参 ほうれん草 しょうゆ 昆布だし	・鮭(水煮) 12g じゃが芋 } 玉ねぎ } 30 人参 } ほうれん草 } しょうゆ 昆布だし	牛肉 15g じゃが芋 } 玉ねぎ } 40 人参 } ほうれん草 } 砂糖 しょうゆ だし汁	「細かく切る」 牛肉	
3時		みそ汁 ふ 1g みそ 1.5 昆布だし 70	みそ汁 ふ 1g みそ 4.2 だし汁 100	みそ汁 「細かく切る」 ほうれん草	
	・ミルク	・ミルク	・ミルク	凍豆腐おじゃ	
<p>「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。</p> <p>「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。</p> <p>「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。</p>			別紙献立表による 米 30g ・凍豆腐(粉) 6 玉ねぎ } 人参 } 40 ほうれん草 } しょうゆ だし汁 ・ミルク		

7(木)

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) 野菜のすりつぶし煮 ブロッコリー 人参 きゃべつ じゃが芋 玉ねぎ しょうゆ 昆布だし	全がゆ (7倍がゆ程度) 鶏肉と野菜のきざみ煮 鶏肉 15g ブロッコリー 人参 きゃべつ じゃが芋 } 25 しょうゆ 昆布だし	全がゆ～軟飯 (5倍がゆ～硬がゆ程度) 鶏肉と野菜の煮物 鶏肉 15g ブロッコリー 人参 きゃべつ じゃが芋 } 30 しょうゆ だし汁	ごはん 鶏肉のマーマレード煮 「1cm大に切る」 ブロッコリーの煮びたし 「軸は除く」 ブロッコリー
	・ミルク	・ミルク	・ミルク	わかめのスープ 「細かく切る」
3時	・ミルク	・ミルク	いためうどん ・干しうどん 20g ・シーチキン 15 (ゆでる) ブロッコリー 人参 きゃべつ 玉ねぎ } 40 油 しょうゆ	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。				
			・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) 魚と野菜の すりつぶし煮	全がゆ (7倍がゆ程度) 魚と野菜の きざみ煮	全がゆ~軟飯 (5倍がゆ~硬がゆ程度) 魚と野菜の煮物	ごはん(わかめ) 魚の天ぷら	
	カラスガレイ はくさい 人参 大根 しょうゆ 昆布だし ・ミルク	カラスガレイ 15g はくさい } 人参 } 25 しょうゆ 昆布だし みそ汁 大根 5g みそ 1.5 昆布だし 70 ・ミルク	カラスガレイ 15g はくさい } 人参 } 30 しょうゆ だし汁 みそ汁 大根 10g みそ 4.2 だし汁 100 ・ミルク	煮びたし 「細かく切る」 みそ汁	
3時	・ミルク	・ミルク	全がゆ~軟飯 (5倍がゆ~硬がゆ程度) 煮物	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。			・牛肉 15g はくさい } 人参 } 40 大根 } 砂糖 しょうゆ だし汁 ・ミルク		
「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	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) くず煮	中華丼	
	<ul style="list-style-type: none"> ・凍豆腐(粉) 人参 玉ねぎ はくさい ちんげん菜 しょうゆ 昆布だし かたくり粉 	<ul style="list-style-type: none"> ・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 	<ul style="list-style-type: none"> 豚肉 15g 人参 玉ねぎ はくさい ちんげん菜 } 30 しょうゆ だし汁 かたくり粉 	「具は細かく切る」	
		みそ汁	みそ汁	みそ汁	
	・ミルク	<ul style="list-style-type: none"> さつまいも 5g みそ 1.5 昆布だし 70 ・ミルク 	<ul style="list-style-type: none"> さつまいも 10g みそ 4.2 だし汁 100 ・ミルク 	「細かく切る」 わかめ	
3時	・ミルク	・ミルク	鮭(水煮)おじや		別紙献立表 による
<p>「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。</p> <p>「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。</p> <p>「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。</p>			<ul style="list-style-type: none"> 米 30g ・鮭(水煮) 15 人参 玉ねぎ はくさい ちんげん菜 } 40 さつまいも 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	うどんと野菜の すりつぶし煮 干しうどん (ゆで) 玉ねぎ 人参 ほうれん草 大根 しょうゆ 昆布だし	うどんと野菜の きざみ煮 干しうどん (ゆで) 40g 玉ねぎ 5 しょうゆ 昆布だし 鶏肉と野菜の きざみ煮 鶏肉 15g 人参 ほうれん草 } 25 大根 しょうゆ 昆布だし ・ミルク	煮込みうどん 干しうどん (ゆで) 45g 玉ねぎ 10 しょうゆ だし汁 煮物 鶏肉 15g 人参 ほうれん草 } 30 大根 しょうゆ だし汁 ・ミルク	ごはん かやくうどん 「細かく切る」 ほうれん草 「4cm位に切る」 干しうどん 大根の煮物 「細かく切る」 ミニ絹厚揚げ きざみ昆布
	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 ・豚肉 15g 玉ねぎ 人参 ほうれん草 } 40 大根 油 砂糖 しょうゆ トマトケチャップ だし汁 ・ミルク
<p>「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。</p> <p>「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。</p> <p>「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。</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) 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)	ごはん(かつおふりかけ)	
	<ul style="list-style-type: none"> ・充てん豆腐 人参 はくさい 玉ねぎ しょうゆ 昆布だし 	<ul style="list-style-type: none"> ・充てん豆腐 40g 人参 } 25 玉ねぎ } しょうゆ 昆布だし 	<ul style="list-style-type: none"> 肉だんご 2個 (豚挽肉・水 しょうゆ・かたくり粉) 人参 } 30g 玉ねぎ } しょうゆ だし汁 	<ul style="list-style-type: none"> 肉だんごの煮物 肉だんごのスープ 「細かく切る」 はくさい 「4cm位に切る」 はるさめ 	
3時	・ミルク	すまし汁	すまし汁	焼き野菜	
	・ミルク	<ul style="list-style-type: none"> はくさい 5g しょうゆ 1 昆布だし 70 	<ul style="list-style-type: none"> はくさい 10g しょうゆ 3.1 だし汁 100 	<ul style="list-style-type: none"> 「細かく切る」 ベーコン 	
3時	・ミルク	・ミルク	お焼	別紙献立表 による	
<p>「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。</p> <p>「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。</p> <p>「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。</p>			<ul style="list-style-type: none"> ・ケーキミックス粉 20g 水・油 野菜スープ ・シーチキン 15g 人参 } 40 はくさい } 玉ねぎ } しょうゆ 3.1 だし汁 100 	・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	
	魚のくず煮 ゆでて、すりつぶし かたくり粉でとじる カラスガレイ	魚のくず煮 ゆでて、つぶし かたくり粉でとじる カラスガレイ 15g	煮魚 カラスガレイ 15g 砂糖 しょうゆ 水	白身魚の梅焼	
時	野菜のすりつぶし煮 きゃべつ 小松菜 玉ねぎ しょうゆ 昆布だし	野菜のきざみ煮 きゃべつ 小松菜 玉ねぎ } 25g しょうゆ 昆布だし	煮びたし きゃべつ 小松菜 玉ねぎ } 30g しょうゆ だし汁	煮びたし 「細かく切る」	
		みそ汁 さつまいも 5g みそ 1.5 昆布だし 70	みそ汁 さつまいも 10g みそ 4.2 だし汁 100	みそ汁	
3時	・ミルク	・ミルク	肉おじや(みそ味) 米 30g ・牛肉 15 きゃべつ 小松菜 玉ねぎ } 40 さつまいも みそ 2.5 だし汁	別紙献立表 による	
<p>「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。</p> <p>「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。</p> <p>「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。</p>			・ミルク		

14(木)

No.9

		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) 鶏肉と野菜の きざみ煮	全がゆ~軟飯 (5倍がゆ~硬がゆ程度) 鶏肉と野菜の煮物	豆ごはん 鶏肉の マーマレード煮	
	ブロッコリー 人参 きやべつ じゃが芋 玉ねぎ しょうゆ 昆布だし	鶏肉 15g ブロッコリー } 人参 } 25 きやべつ } じゃが芋 } しょうゆ 昆布だし	鶏肉 15g ブロッコリー } 人参 } 30 きやべつ } じゃが芋 } しょうゆ だし汁	「1cm大に切る」 ブロッコリーの 煮びたし 「軸は除く」 ブロッコリー	
3時	・ミルク	すまし汁 玉ねぎ 5g しょうゆ 1 昆布だし 70 ・ミルク	すまし汁 玉ねぎ 10g しょうゆ 3.1 だし汁 100 ・ミルク	わかめのスープ 「細かく切る」	
3時	・ミルク	・ミルク	いためうどん ・干しうどん 20g ・豚肉 15 (ゆでる) ブロッコリー } 人参 } 40 きやべつ } 玉ねぎ } 油 しょうゆ ・ミルク	別紙献立表 による	
<p>「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。</p> <p>「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。</p> <p>「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。</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	
	魚と野菜のくず煮	魚と野菜のくず煮	魚と野菜のくず煮	白身魚の ケチャップあん	
時	カラスガレイ 人参 玉ねぎ ちんげん菜 しょうゆ 昆布だし かたくり粉	カラスガレイ 15g 人参 } 玉ねぎ } 25 しょうゆ 昆布だし かたくり粉	カラスガレイ 15g 人参 } 玉ねぎ } 30 しょうゆ だし汁 かたくり粉	「細かく切る」 ピーマン たけのこ 干しいたけ	
		みそ汁	みそ汁	みそ汁	
3時		ちんげん菜 5g みそ 1.5 昆布だし 70	ちんげん菜 10g みそ 4.2 だし汁 100	「細かく切る」	
	・ミルク	・ミルク	・ミルク	別紙献立表 による	
<p>「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。</p> <p>「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。</p> <p>「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。</p>			<p>肉おじや</p> <p>米 30g ・サラダチキン 15</p> <p>人参 } 玉ねぎ } 40 ちんげん菜 }</p> <p>しょうゆ 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	
	野菜のすりつぶし煮	鮭(水煮)と野菜の きざみ煮	煮物	トマトカレースープ	
	人参 小松菜 玉ねぎ しょうゆ 昆布だし	・鮭(水煮) 12g 人参 } 25 小松菜 } しょうゆ 昆布だし	豚肉 15g 人参 } 30 小松菜 } しょうゆ だし汁	「細かく切る」 豚肉	
	・ミルク	すまし汁	すまし汁	いそ煮	
		玉ねぎ 5g しょうゆ 1 昆布だし 70	玉ねぎ 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		
3時	【高槻認定こども園分室のみ実施】				
	・ミルク	・ミルク	凍豆腐おじゃ	別紙献立表 による	
<p>「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>「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。</p> <p>「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。</p>			米 30g ・凍豆腐(粉) 6 玉ねぎ } 40 人参 } 小松菜 } 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) 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) 煮物	ごはん(かつおふりかけ) 韓国風スパゲティ	
	人参 玉ねぎ ちんげん菜 ・じゃが芋 しょうゆ 昆布だし	・鮭(水煮) 12g 人参 玉ねぎ } 25 ちんげん菜 しょうゆ 昆布だし	豚肉 15g 人参 玉ねぎ } 30 ちんげん菜 しょうゆ だし汁	「具は細かく切る」 「4cm位に切る」 スパゲティ	
3時	・ミルク	すまし汁 ・じゃが芋 5g しょうゆ 1 昆布だし 70 ・ミルク	すまし汁 ・じゃが芋 10g しょうゆ 3.1 だし汁 100 ・ミルク	救給コーン ポタージュ	
	・ミルク	・ミルク	鮭(水煮)おじや 米 30g ・鮭(水煮) 15 人参 玉ねぎ } 40 ちんげん菜 しょうゆ だし汁 ・ミルク	別紙献立表 による	
<p>「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。</p> <p>「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。</p> <p>「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。</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 玉ねぎ 人参 じゃが芋 ちんげん菜 しょうゆ 昆布だし	全がゆ (7倍がゆ程度) 鶏肉と野菜の きざみ煮 ・サラダチキン 15g 玉ねぎ 人参 じゃが芋 ちんげん菜 } 30 しょうゆ 昆布だし	全がゆ～軟飯 (5倍がゆ～硬がゆ程度) ケチャップいため煮 牛肉 15g 玉ねぎ 人参 じゃが芋 ちんげん菜 } 40 油 砂糖 しょうゆ トマトケチャップ だし汁	ごはん 肉の甘みそいため 「細かく切る」 粉ふき芋
	・ミルク	・ミルク	・ミルク	すまし汁 ふ 1g しょうゆ 1 昆布だし 70
3時	・ミルク	・ミルク	いためうどん ・干しうどん 20g ・豚肉 15 (ゆでる) 玉ねぎ 人参 ちんげん菜 } 40 油 しょうゆ	別紙献立表 による
<p>「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。</p> <p>「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。</p> <p>「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。</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	
	豆腐と野菜のくず煮 ・充てん豆腐 玉ねぎ 人参 小松菜 しょうゆ 昆布だし かたくり粉	豆腐と野菜のくず煮 ・充てん豆腐 40g 玉ねぎ } 人参 } 30 小松菜 } しょうゆ 昆布だし かたくり粉	くず煮 豚肉 15g 玉ねぎ } 人参 } 40 小松菜 } しょうゆ だし汁 かたくり粉	トマトカレースープ 「細かく切る」 豚肉	
3時		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	いそ煮 「細かく切る」	
	・ミルク	・ミルク	・ミルク	別紙献立表による	
<p>「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。</p> <p>「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。</p> <p>「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。</p>		<p>お焼 ・ケーキミックス粉 20g 水・油</p> <p>野菜スープ ・シーチキン 15g 玉ねぎ } 人参 } 40 小松菜 } しょうゆ 3.1 だし汁 100</p> <p>・ミルク</p>			