

1(木)

令和8年10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 ・凍豆腐(粉) はくさい 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 豆腐(冷) 40 g はくさい } 25 人参 しょうゆ 昆布だし すまし汁 玉ねぎ 5 g 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) 煮物 牛肉 5 g 豆腐(冷) 30 はくさい } 30 人参 砂糖 しょうゆ だし汁 すまし汁 玉ねぎ 10 g しょうゆ 3.1 だし汁 100 ・ミルク	ゆうやけごはん 牛肉のスープ はくさいと豚肉の甘酢煮 「細かく切る」
3時	・ミルク	・ミルク	りんごのお焼 ・ケーキックス粉 20 g りんご(すりおろす) 10 水・油 野菜スープ ・シーチキン 15 g 玉ねぎ } 40 はくさい 人参 しょうゆ 3.1 だし汁 100 ・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。				

20(火)

高槻市子ども未来部保育幼稚園総務課

No.2

	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 ・凍豆腐(粉) はくさい 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 豆腐(冷) 40 g はくさい 人参 さつまいも } 25 しょうゆ 昆布だし すまし汁 玉ねぎ 5 g 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) 煮物 牛肉 5 g 豆腐(冷) 30 はくさい 人参 さつまいも } 30 砂糖 しょうゆ だし汁 すまし汁 玉ねぎ 10 g しょうゆ 3.1 だし汁 100 ・ミルク	さつまいもごはん 牛肉のスープ はくさいと豚肉の 甘酢煮 「細かく切る」
3時	・ミルク	・ミルク	りんごのお焼 ・ケーキミックス粉 20 g りんご(すりおろす) 10 水・油 野菜スープ ・シーチキン 15 g 玉ねぎ } はくさい } 40 人参 } さつまいも } しょうゆ 3.1 だし汁 100 ・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。				

2・30(金)

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) 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 野菜のすりつぶし煮 きゃべつ 人参 玉ねぎ 小松菜 しょうゆ 昆布だし ・ミルク	全がゆ (7倍がゆ程度) 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 15 g 野菜のきざみ煮 きゃべつ } 25 g 人参 } しょうゆ 昆布だし みそ汁 玉ねぎ } 5 g 小松菜 } みそ 1.5 昆布だし 70 ・ミルク	全がゆ～軟飯 (5倍がゆ～硬がゆ程度) 煮 魚 カラスガレイ 15 g 砂糖 しょうゆ 水 煮びたし きゃべつ } 30 g 人参 } しょうゆ だし汁 みそ汁 玉ねぎ } 10 g 小松菜 } みそ 4.2 だし汁 100 ・ミルク	ごはん 魚のマヨ風味焼 「細かく切る」 マッシュルーム 煮びたし 「細かく切る」 みそ汁 「細かく切る」
3時	・ミルク	・ミルク	肉おじや(みそ味) 米 30 g ・牛肉 15 きゃべつ } 40 人参 } 玉ねぎ } 小松菜 } みそ 2.5 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。				

3・24(土)

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) 野菜のすりつぶし煮 玉ねぎ 人参 ちんげん菜 じゃが芋 しょうゆ 昆布だし ・ミルク	全がゆ (7倍がゆ程度) 鮭(水煮)と野菜の きざみ煮 ・鮭(水煮) 12 g 玉ねぎ 人参 ちんげん菜 } 25 しょうゆ 昆布だし すまし汁 じゃが芋 5 g 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) 煮物 ・鮭(水煮) 15 g 玉ねぎ 人参 ちんげん菜 } 30 しょうゆ だし汁 すまし汁 じゃが芋 10 g しょうゆ 3.1 だし汁 100 ・ミルク	ごはん(しそふりかけ) しょうゆ味の スパゲティ 「具は細かく切る」 「4cm位に切る」 スパゲティ スープ 「細かく切る」 ちんげん菜 ・ミルク
3時	参観実施施設以外			
	・ミルク	・ミルク	凍豆腐おじや 米 30 g ・凍豆腐(粉) 6 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・19(月)

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	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 あんかけうどん
	干しうどん (ゆで)	干しうどん (ゆで) 40 g	干しうどん (ゆで) 45 g	「4cm位に切る」 干しうどん
	玉ねぎ 人参 小松菜	玉ねぎ 5	玉ねぎ 10	
	しょうゆ 昆布だし	しょうゆ 昆布だし	しょうゆ だし汁	
		鶏肉と野菜の くず煮	鶏肉と野菜の くず煮	ひじきのいため煮
		鶏肉 15 g	鶏肉 15 g	「細かく切る」
		人参 } 小松菜 } 25	人参 } 小松菜 } 30	
		しょうゆ 昆布だし かたくり粉	しょうゆ だし汁 かたくり粉	
	・ミルク	・ミルク	・ミルク	
3時	・ミルク	・ミルク	鮭(水煮)おじや	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 30 g ・鮭(水煮) 15 玉ねぎ } 人参 } 40 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 ブロッコリー 人参 ちんげん菜 大根 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 15 g ブロッコリー } 人参 } 25 ちんげん菜 } しょうゆ 昆布だし すまし汁 大根 5 g 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) 鶏肉と野菜の煮物 鶏肉 15 g ブロッコリー } 人参 } 30 ちんげん菜 } しょうゆ だし汁 すまし汁 大根 10 g しょうゆ 3.1 だし汁 100 ・ミルク	ごはん タンドリーチキン 「1cm大に切る」 鶏肉 ブロッコリーの煮びたし 「軸は除く」 ブロッコリー すまし汁 「細かく切る」
3時	・ミルク	・ミルク	パンがゆ 耳なし食パン◆ 30 g ・調製粉乳◆ 13 水 煮物 ・牛肉 7 g ブロッコリー } 人参 } 40 ちんげん菜 } 大根 } 砂糖 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) 豆腐と野菜のすりつぶし煮 ・充てん豆腐 はくさい 小松菜 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 はくさい 小松菜 人参 しょうゆ 昆布だし すまし汁 玉ねぎ 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) ケチャップいため煮 牛肉 はくさい 小松菜 人参 油 砂糖 しょうゆ トマトケチャップ だし汁 すまし汁 玉ねぎ わかめ しょうゆ だし汁 ・ミルク	ごはん すき焼風煮 「細かく切る」 すまし汁 「細かく切る」
3時	・ミルク	・ミルク	お焼 ・ケーキミックス粉 水・油 野菜スープ ・シーチキン はくさい 小松菜 人参 玉ねぎ 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。				

8(木)

No.8

	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 きゃべつ 人参 玉ねぎ しょうゆ 昆布だし	全がゆ (7倍がゆ程度) 鮭(水煮)と野菜の きざみ煮 ・鮭(水煮) 12 g さつまいも きゃべつ 人参 } 25 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) さつまいものコロッケ 供食量は乳児より やや少なめ (さつまいも、ベーコン、 玉ねぎ、小麦粉、 パン粉、米パン粉、 なたね揚げ油) 鮭(水煮)と野菜の 煮物 ・鮭(水煮) 10 g きゃべつ } 20 人参 しょうゆ だし汁 すまし汁 玉ねぎ 5 g しょうゆ 1 昆布だし 70 ・ミルク	イエローロール さつまいものコロッケ 「細かく切る」 ベーコン 蒸し野菜の マヨドレ添え 「細かく切る」 スープ
3時	・ミルク	・ミルク	いためうどん ・干しうどん 20 g ・豚肉 15 (ゆでる) きゃべつ } 40 人参 玉ねぎ 油 しょうゆ ・ミルク	牛乳 りんご缶詰 だしせん
「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。				

9・23(金)

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) 魚と野菜の すりつぶし煮 ・カラスガレイ はくさい 小松菜 玉ねぎ しょうゆ 昆布だし	全がゆ (7倍がゆ程度) 魚と野菜の きざみ煮 ・カラスガレイ 15 g はくさい 小松菜 玉ねぎ } 25 しょうゆ 昆布だし みそ汁 さつま芋 5 g みそ 1.5 昆布だし 70 ・ミルク	全がゆ～軟飯 (5倍がゆ～硬がゆ程度) 魚と野菜の煮物 ・カラスガレイ 15 g はくさい 小松菜 玉ねぎ } 30 しょうゆ だし汁 みそ汁 さつま芋 10 g みそ 4.2 だし汁 100 ・ミルク	ごはん さばの梅干し煮 煮びたし 「細かく切る」 みそ汁 「細かく切る」 わかめ
3時	・ミルク	・ミルク	鶏おじや 米 30 g ・サラダチキン 15 はくさい 小松菜 玉ねぎ } 40 さつま芋 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。				

	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 ・凍豆腐(粉) 玉ねぎ 人参 きやべつ じゃが芋 しょうゆ 昆布だし ・ミルク	全がゆ (7倍がゆ程度) 凍豆腐と野菜の きざみ煮 ・凍豆腐(粉) 5g 玉ねぎ 人参 きやべつ } 25 しょうゆ 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) 凍豆腐と野菜の 煮物 ・凍豆腐(粉) 6g 玉ねぎ 人参 きやべつ } 30 しょうゆ 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	大豆の キーマカレー スー プ 「細かく切る」 きやべつ
3時	参観実施施設以外			
	・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 人参 きやべつ } 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	うどんと野菜の すりつぶし煮 ・干しうどん 玉ねぎ 人参 大根 ほうれん草 しょうゆ 昆布だし	うどんと野菜の きざみ煮 ・干しうどん 15 g 玉ねぎ } 5 人参 } しょうゆ 昆布だし 鶏肉と野菜の きざみ煮 ・サラダチキン 15 g 大根 } 25 ほうれん草 } しょうゆ 昆布だし ・ミルク	煮込みうどん ・干しうどん 20 g 玉ねぎ } 10 人参 } しょうゆ だし汁 煮物 豚肉 15 g 大根 } 30 ほうれん草 } 砂糖 しょうゆ だし汁 ・ミルク	ごはん みそラーメン 「具は細かく切る」 「4cm位に切る」 中華めん 大根の煮物 「細かく切る」 焼竹輪(冷) きざみ昆布 牛乳 カレー蒸しパン 「細かく切る」 ポークウィンナー
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 ・シーチキン 15 g 玉ねぎ } 40 人参 } 大根 } ほうれん草 } しょうゆ 3.1 だし汁 100 ・ミルク	
「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) 野菜のくず煮 かぼちゃ(冷) きゃべつ 人参 玉ねぎ しょうゆ 昆布だし かたくり粉	全がゆ (7倍がゆ程度) 野菜のくず煮 かぼちゃ(冷) きゃべつ 人参 } 25 g しょうゆ 昆布だし かたくり粉 卵黄マッシュ ・卵黄(固ゆで) 1個 昆布だし すまし汁 玉ねぎ 5 g 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) 及び丸ロール◆(1/4こ) くず煮 豚肉 15 g かぼちゃ(冷) きゃべつ 人参 } 30 砂糖 しょうゆ だし汁 かたくり粉 すまし汁 玉ねぎ 10 g しょうゆ 3.1 だし汁 100 ・ミルク	丸ロール かぼちゃのポタージュ 「細かく切る」 豚肉 ベーコン きゃべつとツナのソテー 「細かく切る」
3時	・ミルク	・ミルク	鮭(水煮)おじや 米 30 g ・鮭(水煮) 15 かぼちゃ(冷) きゃべつ 人参 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。				

	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 大根 ちんげん菜 人参 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 大根 5 バター◆ 1 水 ・調製粉乳◆ 10 〔上新粉 2 水	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 大根 10 バター◆ 1.5 塩 少々 水 ・調製粉乳◆ 13 〔上新粉 3 水	ごはん(わかめ) 鶏肉の天ぷら 「1cm大に切る」 煮びたし 「細かく切る」
3時	・ミルク	野菜のきざみ煮 ちんげん菜 } 25g 人参 しょうゆ 昆布だし ・ミルク	煮びたし ちんげん菜 } 30g 人参 しょうゆ だし汁 ・ミルク	みそ汁 「細かく切る」 えのきたけ
	・ミルク	・ミルク	いためうどん ・干しうどん 20g ・豚肉 15 (ゆでる) 大根 } ちんげん菜 } 40 人参 油 しょうゆ ・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。				

16(金)

No.14

	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 ゆでて、 すりつぶし かたくり粉でとじる ・カラスガレイ 野菜のすりつぶし煮 はくさい 人参 玉ねぎ しょうゆ 昆布だし ・ミルク	全がゆ (7倍がゆ程度) 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 15 g 野菜のきざみ煮 はくさい } 25 g 人参 } しょうゆ 昆布だし みそ汁 玉ねぎ 5 g みそ 1.5 昆布だし 70 ・ミルク	全がゆ～軟飯 (5倍がゆ～硬がゆ程度) 煮 魚 ・カラスガレイ 15 g 砂糖 しょうゆ 水 煮びたし はくさい } 30 g 人参 } しょうゆ だし汁 みそ汁 玉ねぎ 10 g みそ 4.2 だし汁 100 ・ミルク	ごはん ぶりの照り焼 煮びたし 「細かく切る」 みそ汁 「細かく切る」
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 ・牛肉 15 g はくさい } 40 人参 } 玉ねぎ } 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 かぼちゃ きゃべつ 人参 玉ねぎ しょうゆ 昆布だし	全がゆ (7倍がゆ程度) 鮭(水煮)と野菜の きざみ煮 ・鮭(水煮) 12 g かぼちゃ きゃべつ 人参 } 25 しょうゆ 昆布だし すまし汁 玉ねぎ 5 g 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) 及びイエローロール◆(1/4こ) かぼちゃのコロッケ 供食量は乳児より やや少なめ かぼちゃ、ベーコン、 玉ねぎ、小麦粉、 パン粉、米パン粉、 なたね揚げ油 鮭(水煮)と野菜の 煮物 ・鮭(水煮) 10 g きゃべつ } 20 人参 しょうゆ だし汁 すまし汁 玉ねぎ 10 g しょうゆ 3.1 だし汁 100 ・ミルク	イエローロール かぼちゃのコロッケ 「細かく切る」 ベーコン 蒸し野菜の マヨドレ添え 「細かく切る」 スープ
3時	・ミルク	・ミルク	いためうどん ・干しうどん 20 g ・豚肉 15 (ゆでる) かぼちゃ } 40 きゃべつ 人参 玉ねぎ 油 しょうゆ ・ミルク	牛乳 りんご缶詰 だしせん
「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 ちんげん菜 しょうゆ 昆布だし ・ミルク	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 ちんげん菜 } 25 しょうゆ 昆布だし みそ汁 さつま芋 5 g みそ 1.5 昆布だし 70 ・ミルク	全がゆ～軟飯 (5倍がゆ～硬がゆ程度) 豆腐と野菜の煮物 豆腐(冷) 45 g 玉ねぎ 人参 ちんげん菜 } 30 しょうゆ だし汁 みそ汁 さつま芋 10 g みそ 4.2 だし汁 100 ・ミルク	ごはん カレーチャンプル 「細かく切る」 牛肉 もやし みそ汁 「細かく切る」 ちんげん菜 別紙献立表 による
3時	・ミルク	・ミルク	シーチキンおじゃ 米 30 g ・シーチキン 15 玉ねぎ 人参 ちんげん菜 } 40 さつま芋 しょうゆ だし汁 ・ミルク	
「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。				