



幼児食こんだて表

令和6年

※赤・黄・緑の食べ物のグループ分けは、6つの基礎食品(厚生労働省)と、食べ物の3つのはたらき(文部科学省)をもとにしています。

管理栄養士 植月 麻幹子

| 日曜 | 献立名 | おやつ 午前(1・2歳児) 午後(1~5歳児) | おもな材料(昼食・午後おやつ) | | | 日曜 | 献立名 | おやつ 午前(1・2歳児) 午後(1~5歳児) | おもな材料(昼食・午後おやつ) | | | |
|-----|---|---------------------------------|------------------------------------|--------------------------|---|-----|---|-------------------------------|--|---------------------------|--|--|
| | | | あか | きいろ | みどり | | | | あか | きいろ | みどり | |
| 1土 | 春雨のあんかけ丼 スティックきゅうり みそ汁(油揚げ) 果物 | ウエハース レモンケーキ ミルク | 鶏もも肉(ひき肉可) ◇油揚げ | 精白米 春雨(2cm) ごま油 | 人参、玉ねぎ、干しいたけ、きゅうり、かぼちゃ、玉ねぎ、バナナ | 17月 | マージンごはん 鶏のBBQソース ゴーヤーチャンプルー(卵) みそ汁 果物 | クラッカー ホットケーキ(卵なし) ミルク | 鶏もも肉 豚肉 ●卵 わかめ | 精白米 もちぎび | りんご、玉ねぎ、にがうり、人参、もやし、玉ねぎ、しめじ、ほうれん草、えのきたけ、スイカ | |
| 3月 | 納豆ごはん 鶏肉のさっぱり煮 白菜のツナ炒め そうめん汁 果物 | クラッカー サターアング ギー(卵) ミルク | ◇ひきわり納豆 鶏もも肉 ツナ缶 | 精白米 ▲そうめん | 白菜、人参、小松菜、カイワレ大根、パイン | 18火 | フィッシュカツカレー トマトサラダ わかめスープ 果物 | ネーブル 蒸し芋 ミルク | 白身魚 鶏もも肉(ひき肉可) わかめ | 精白米 じゃが芋 白ゴマ | 人参、玉ねぎ、ピーマン、トマト、レタス、きゅうり、みつば、りんご | |
| 4火 | ごはん(強化米) 麻婆豆腐 ごぼうのマヨサラダ 春雨スープ 果物 | ネーブル コーンフレーク おこし ミルク | ◇豆腐 豚ひき肉 ●竹小町(卵不使用) 鶏もも肉 | 精白米 ごま油 春雨 | 人参、玉ねぎ、生しいたけ、たけのこ、ニラ、きゅうり、ごぼう、ほうれん草、赤ピーマン、干しいたけ、りんご | 19水 | ごはん(強化米) 豆腐ハンバーグ ひじきの五目煮 豚汁 果物 | チーズ アイスクリーム せんべい | 牛肉、豚肉、◇豆腐 鶏もも肉、干ひじき、●竹小町(卵不使用) 白身魚 | 精白米 | 玉ねぎ、人参、糸こんにゃく、ニラ、大根、干しいたけ、桃缶 | |
| 5水 | 沖縄そば 白身魚の磯辺揚げ カリカリきゅうり 果物 | チーズ カレーおにぎり ミルク | 豚肉 ●丸かまぼこ 刻み昆布 白身魚 ツナ缶 | ▲沖縄そば ごま油 白ゴマ | ほうれん草、きゅうり、ネーブル | 20木 | 中華丼 白身魚のから揚げ みそ汁(絹ごし) 果物 | バナナ マドレーヌ ミルク | 豚薄切り肉 ●竹小町(卵不使用) 白身魚 ◇絹ごし豆腐 | 精白米 ごま油 | 白菜、玉ねぎ、たけのこ(水煮)、干しいたけ、しめじ、とうがら、ネーブル | |
| 6木 | ゆかりごはん 元気バーハンバーグ 大根のきんぴら炒め レタスのスープ 果物 | バナナ レモンラスク ミルク | 豚肉、牛肉、豚肉、●竹小町(卵不使用) | 精白米 ごま油 | 玉ねぎ、大根、人参、糸こんにゃく、ニラ、レタス、えのきたけ、コーン缶、パセリ、桃缶 | 21金 | ※ごはん(強化米) さばのみそ焼き 沖縄風煮つけ スライストマト みそ汁 果物 | 胚芽クラッカー サブレ ミルク | さば 豚肉 ◇厚揚げ 刻み昆布 わかめ | 精白米 白ゴマ | 大根、しめじ、人参、トマト、白菜、みかん缶 | |
| 7金 | ごはん(強化米) 鮭のチリソース風 昆布イリチー みそ汁(厚揚げ) 果物 | 胚芽クラッカー いちごマフィン ミルク | 鮭 刻み昆布 豚三枚肉 ◇厚揚げ | 精白米 ごま油 | 玉ねぎ、切干大根、人参、糸こんにゃく、かぼちゃ、みかん缶 | 22土 | へちまどんぶり さつま芋の塩バター煮 すまし汁 果物 | ウエハース メロンパン ミルク | 鶏ひき肉 わかめ | 精白米 さつま芋 | 人参、玉ねぎ、しめじ、へちま、ニラ、えのきたけ、バナナ | |
| 8土 | ハヤシライス キャベツの塩昆布あえ わかめスープ(絹ごし) 果物 | ウエハース 亀の甲せんべい ミルク | 鶏もも肉 わかめ ◇絹ごし豆腐 | 精白米 じゃが芋 ごま油 | 玉ねぎ、人参、ブロッコリー、マッシュルーム缶、トマト、キャベツ、きゅうり、バナナ | 24月 | もずくどんぶり ポテトサラダ 魚のみそ汁 果物 | ビスケット ココア蒸しパン ミルク | もずく 豚ひき肉 白身魚 | 精白米 じゃが芋 | ピーマン、赤ピーマン、コーン缶、かぼちゃ、きゅうり、りんご、レーズン、大根、ほうれん草、みかん缶 | |
| 10月 | タコライス かみかみごぼう 粉ふき芋 魚のみそ汁 果物 | ビスケット ざくざくココア クッキー ミルク | 豚ひき肉 白身魚 | 精白米 白ゴマ じゃが芋 | 玉ねぎ、人参、レタス、トマト、ごぼう、とうがら、りんご | 25火 | ごはん(強化米) 鶏のくわ焼き くずきりの甘酢あえ イナムルチ 果物 | ネーブル 米粉のきなこ クッキー ミルク | 鶏もも肉 わかめ ●ハム(卵不使用) 豚肉 | 精白米 くずきり(マロニー) | きゅうり 大根 干しいたけ スイカ | |
| 11火 | 芋ごはん さばの塩焼き 春雨とハムのサラダ(マヨ) ゆし豆腐 果物 | ネーブル もずく天ぷら(卵なし) ミルク | さば(生) ●ハム(卵不使用) ◇ゆし豆腐 | 精白米 さつま芋 ごま油 春雨 | キャベツ、きゅうり、桃缶 | 26水 | ロールパン ハンバーグ ツナサラダ 豆乳カレースープ(ハム) 果物 | チーズ 鮭おにぎり ミルク | 牛ひき肉 豚ひき肉 ツナ缶 わかめ ●ハム(卵不使用) | ◎ロールパン(超熟) ごま油 じゃが芋 | 玉ねぎ、きゅうり、トマト、人参、しめじ、コーン缶、バナナ | |
| 12水 | ごはん(強化米) 厚揚げのケチャップ煮 きゅうりとささみの甘酢 コーンスープ 果物 | チーズ キャラットサンド ミルク | 豚もも肉 鶏ささみ わかめ | 精白米 | 玉ねぎ、人参、マッシュルーム缶、パセリ、きゅうり、もやし、コーン缶、Cコーン缶、ほうれん草、ネーブル | 27木 | ごはん(強化米) 魚のみそマヨ焼き ほうれん草のベーコン炒め スライストマト すまし汁(絹ごし) 果物 | バナナ 芋天ぷら ミルク | 白身魚 ●ベーコン(卵不使用) わかめ ◇絹ごし豆腐 | 精白米 白ゴマ | ほうれん草 キャベツ トマト(湯むき) ネーブル | |
| 13木 | お弁当の日 | バナナ スティックパン ジュース | 豚薄切り肉 ツナ缶 もずく(塩抜き) ◇絹ごし豆腐 | 精白米 | 玉ねぎ、人参、スイカ | 28金 | ジャージャー麺 ちくわの磯辺揚げ コーンスープ 果物 | せんべい お誕生日 ケーキ ジュース | 豚ひき肉 ●竹小町(卵不使用) | ▲中華めん ごま油 | 玉ねぎ、長ねぎ、えのきたけ、キャベツ、人参、トマト、コーン缶、Cコーン缶、ほうれん草、バナナ | |
| 14金 | ちゃんぽんラーメン じゃが芋の甘辛揚げ 果物 | せんべい ひじきおにぎり ミルク | 豚肉 ●竹小町(卵不使用) 干ひじき ◇油揚げ | ▲中華めん ごま油 じゃが芋 | 白菜、玉ねぎ、もやし、人参、きくらげ、乾、コーン缶、ニラ、バナナ | 29土 | きのこごはん 白菜のツナ昆布あえ ゆし豆腐 果物 | ウエハース 半日保育 | 鶏もも肉 干ひじき、ツナ缶、◇ゆし豆腐 | 精白米 | しめじ、えのきたけ、干しいたけ、赤ピーマン、白菜、きゅうり、バナナ | |
| 15土 | 鶏肉のあんかけ丼 ブロッコリー(マヨ) みそ汁(厚揚げ) 果物 | ウエハース あんパン ミルク | 鶏もも肉 ◇厚揚げ | 精白米 | 干しいたけ、玉ねぎ、人参、コーン缶、ブロッコリー、大根、バナナ | | | | | | | |

(主なアレルギー表示) ●卵、★乳製品、▲小麦、◇大豆製品 ※加工食品・市販品は都度確認し提供します。調味料は記載しておりません。

★食材、行事、その他の都合により、献立を変更することがあります。

★食物アレルギー対応食は、生活管理指導表に基づき実施しています。

★「離乳食献立表」は、該当者へのみお配りしています。

★幼児食移行期(1~1歳半頃)は、個人の咀嚼能力に合わせて提供します。

★仕入れの関係上、魚・果物など一部の食品が変更となる場合があります。

●食べたことのない食材がある場合は、ご自宅にて2回以上摂取していただき、アレルギー等の症状が出ないか事前に確認をお願いします。



離乳食こんだて表



【令和6年】

- ★ 厚生労働省『授乳・離乳の支援ガイド』に沿って、離乳食を進めます。
- ★ 献立は月齢ごとの目安です。使用食品・調理形態・分量など、個人差を考慮します。
- ★ 離乳の完了は1歳から1歳6ヶ月頃です。進み具合をみながら、幼児食へ移行していきます。

【NO1】

管理栄養士 植月 麻幹子

| 回数 | 1回食（午前） | | | 2回食（午後） | |
|----------|--|--|---|-------------------------------------|------------------------------------|
| 月令 | 離乳初期 5～6ヶ月頃（開始後1ヶ月間） | 離乳中期 7～8ヶ月頃 | 離乳後期 9～11ヶ月頃 | 離乳中期 7～8ヶ月頃 | 離乳後期 9～11ヶ月頃 |
| 形態 固さ | なめらかにすりつぶした状態 プレーンヨーグルト状（ごっくん） | 舌でつぶせる固さ 絹ごし豆腐位（もぐもぐ） | 歯ぐきでつぶせる固さ バナナ位（かみかみ） | 舌でつぶせる固さ 絹ごし豆腐位（もぐもぐ） | 歯ぐきでつぶせる固さ バナナ位（かみかみ） |
| 1 土 | 10倍がゆ（とろとろ） しらすのすり流し かぼちゃ玉ねぎペースト すまし汁 主な材料)精白米 しらす干し かぼちゃ 玉ねぎ わかめ バナナ | しらすがゆ（べたべた） みそ汁 果物 | しらすがゆ ⇒ 軟飯 みそ汁 果物 | ツナ野菜おじや（べたべた） そうめん汁 果物 | ツナ野菜おじや ⇒ 軟飯 そうめん汁 果物 |
| 3 月 | 10倍がゆ（とろとろ） 白身魚のすり流し 白菜人参小松菜ペースト すまし汁 主な材料)精白米 白身魚 白菜 人参 小松菜 そうめん 小松菜 ネーブル | くたくた煮そうめん 魚汁 果物 | 煮そうめん 魚汁 果物 | 納豆おじや（べたべた） 麩のみそ汁 果物 | 納豆おじや ⇒ 軟飯 麩のみそ汁 果物 |
| 4 火 | 10倍がゆ（とろとろ） 絹ごし豆腐のすり流し ほうれん草人参ペースト すまし汁 主な材料)精白米 絹ごし豆腐 ほうれん草 人参 玉ねぎ 花かつお ほうれん草 わかめ りんご | 全がゆ（べたべた） 豆腐と野菜のとろ煮 みそ汁 果物 | 全がゆ ⇒ 軟飯 豆腐と野菜のとろ煮 みそ汁 果物 | ささみ野菜おじや（べたべた） 人参のミルクポタージュ 果物 | ささみ野菜おじや ⇒ 軟飯 人参のミルクポタージュ 果物 |
| 5 水 | 10倍がゆ（とろとろ） しらすのすり流し 人参玉ねぎほうれん草ペースト すまし汁 主な材料)精白米 しらす干し 人参 玉ねぎ ほうれん草 うどん きゅうり ネーブル | しらすの煮込みうどん きゅうりのかか煮 果物 | しらすの煮込みうどん きゅうりのかか煮 | 磯がゆ（べたべた） 魚汁 果物 | 磯がゆ ⇒ 軟飯 魚汁 果物 |
| 6 木 | 10倍がゆ（とろとろ） 白身魚のすり流し 大根人参ペースト すまし汁 主な材料)精白米 白身魚 大根 人参 レタス 花かつお 鶏ささみ(豚バー) バナナ | レタスおかかおじや（べた） 鶏肉汁 果物 | レタスおかかおじや ⇒ 軟飯 鶏肉汁(レバー) 果物 | パンがゆ ツナ野菜スープ 果物 | トースト(ココロ、スティック) ツナ野菜スープ 果物 |
| 7 金 | 10倍がゆ（とろとろ） 絹ごし豆腐のすり流し かぼちゃ玉ねぎペースト すまし汁 主な材料)精白米 絹ごし豆腐 かぼちゃ 玉ねぎ 鮭 人参 ミルク ネーブル | 全がゆ（べたべた） 鮭と野菜のほぐし煮 パンプキンポタージュ 果物 | 全がゆ ⇒ 軟飯 鮭と野菜の煮物 パンプキンポタージュ 果物 | ささみ野菜おじや（べたべた） 麩のみそ汁 果物 | ささみ野菜おじや ⇒ 軟飯 麩のみそ汁 果物 |
| 8 土 | 10倍がゆ（とろとろ） しらすのすり流し キャベツじゃが芋人参ペースト 野菜スープ 主な材料)精白米 しらす干し キャベツ じゃが芋 人参 麩 玉ねぎ わかめ バナナ | 全がゆ（べたべた） しらすと野菜のつぶし煮 麩のすまし汁 果物 | 全がゆ ⇒ 軟飯 しらすと野菜の煮物 麩のすまし汁 果物 | ツナ野菜おじや（べたべた） みそ汁 果物 | ツナ野菜おじや ⇒ 軟飯 みそ汁 果物 |
| 10 月 | 10倍がゆ（とろとろ） 白身魚のすり流し とうがん玉ねぎ人参ペースト すまし汁 主な材料)精白米 白身魚 とうがん 玉ねぎ 人参 じゃが芋 トマト 麩 わかめ りんご | 全がゆ（べたべた） 白身魚と野菜の煮物 麩のすまし汁 果物 | 全がゆ ⇒ 軟飯 白身魚と野菜の煮物 麩のすまし汁 果物 | 磯がゆ（べたべた） 鶏肉汁 果物 | 磯がゆ ⇒ 軟飯 鶏肉汁 果物 |
| 11 火 | 10倍がゆ（とろとろ） 絹ごし豆腐のすり流し さつま芋人参ペースト 野菜スープ 主な材料)精白米 絹ごし豆腐 さつま芋 人参 キャベツ ゆし豆腐 ネーブル | 全がゆ（べたべた） 野菜のうま煮 ゆし豆腐 果物 | 全がゆ ⇒ 軟飯 野菜のうま煮 ゆし豆腐 果物 | ツナ野菜おじや（べたべた） みそ汁 果物 | ツナもずくおじや ⇒ 軟飯 みそ汁 果物 |
| 12 水 | 10倍がゆ（とろとろ） しらすのすり流し 人参玉ねぎほうれん草ペースト すまし汁 主な材料)精白米 しらす干し 人参 玉ねぎ ほうれん草 きゅうり Cコーン缶 バナナ | 全がゆ（べたべた） しらすときゅうりのだし煮 野菜スープ 果物 | 全がゆ ⇒ 軟飯 しらすときゅうりのだし煮 野菜スープ 果物 | パンがゆ ツナ野菜スープ 果物 | トースト(ココロ、スティック) ツナ野菜スープ 果物 |
| 13 木 | お弁当の日 | | | おかか野菜おじや（べたべた） 豆腐のみそ汁 果物 | おかか野菜おじや ⇒ 軟飯 豆腐のみそ汁 果物 |
| 14 金 | 10倍がゆ（とろとろ） しらすのすり流し 白菜人参じゃが芋ペースト すまし汁 主な材料)精白米 しらす干し 白菜 人参 じゃが芋 うどん 鶏ささみ バナナ | 煮込みうどん 果物 | 煮込みうどん ボイル人参 果物 | しらすがゆ（べたべた） みそ汁 果物 | しらすがゆ ⇒ 軟飯 みそ汁 果物 |
| 15 土 | 10倍がゆ（とろとろ） 白身魚のすり流し 大根人参ブロッコリーペースト すまし汁 主な材料)精白米 白身魚 大根 人参 ブロッコリー 玉ねぎ バナナ | 人参がゆ（べたべた） 魚汁 果物 | 人参がゆ ⇒ 軟飯 魚汁 果物 | ツナ野菜おじや（べたべた） 麩のみそ汁 果物 | ツナ野菜おじや ⇒ 軟飯 麩のみそ汁 果物 |



| 回数 | 1回食 (午前) | | | 2回食 (午後) | |
|----------|--|---|--|--------------------------------|---------------------------------------|
| 月令 | 離乳初期 5~6ヶ月頃 (開始後1ヶ月間) | 離乳中期 7~8ヶ月頃 | 離乳後期 9~11ヶ月頃 | 離乳中期 7~8ヶ月頃 | 離乳後期 9~11ヶ月頃 |
| 形態 固さ | なめらかにすりつぶした状態 プレーンヨーグルト状(ごっくん) | 舌でつぶせる固さ 絹ごし豆腐位(もぐもぐ) | 歯ぐきでつぶせる固さ バナナ位(かみかみ) | 舌でつぶせる固さ 絹ごし豆腐位(もぐもぐ) | 歯ぐきでつぶせる固さ バナナ位(かみかみ) |
| 17 月 | 10倍がゆ(とろとろ) 白身魚のすり流し 人参ホウレン草ペースト すまし汁 主な材料)精白米 白身魚 人参 ほうれん草 玉ねぎ わかめ スイカ | 全がゆ(べたべた) 白身魚と野菜のくずし煮 みそ汁 果物 | 全がゆ ⇒ 軟飯 白身魚と野菜のくずし煮 みそ汁 果物 | 人参がゆ(べたべた) ツナ野菜スープ 果物 | りんごのパンケーキ ツナ野菜スープ 果物 HKミックス粉 |
| 18 火 | 10倍がゆ(とろとろ) 絹ごし豆腐のすり流し さつま芋人参ペースト すまし汁 主な材料)精白米 絹ごし豆腐 さつま芋 人参 玉ねぎ ツナ缶 トマト レタス ネーブル | 全がゆ(べたべた) 野菜のつぶし煮 ツナトマトスープ 果物 | 全がゆ ⇒ 軟飯 野菜のつぶし煮 ツナトマトスープ 果物 | 野菜おかかおじや(べたべた) 豆腐のみそ汁 果物 | 野菜おかかおじや ⇒ 軟飯 豆腐のみそ汁 果物 りんご |
| 19 水 | 10倍がゆ(とろとろ) しらすのすり流し 大根人参ペースト すまし汁 主な材料)精白米 しらす干し 大根 人参 豆腐 玉ねぎ 花かつお わかめ バナナ | 全がゆ(べたべた) 豆腐と野菜のとろ煮 みそ汁 果物 | 全がゆ ⇒ 軟飯 豆腐ハンバーグ みそ汁 果物 | ツナ野菜おじや(べたべた) 麩のすまし汁 果物 | ツナ野菜おじや ⇒ 軟飯 麩のすまし汁 果物 |
| 20 木 | 10倍がゆ(とろとろ) 白身魚のすり流し 白菜とうがん人参ペースト すまし汁 主な材料)精白米 白身魚 白菜 とうがん 人参 絹ごし豆腐 白菜 バナナ | 全がゆ(べたべた) 白身魚と野菜のつぶし煮 みそ汁 果物 | 全がゆ ⇒ 軟飯 白身魚と野菜の煮物 みそ汁 果物 | くたくたツナそうめん 果物 | くたくたツナそうめん 果物 |
| 21 金 | 10倍がゆ(とろとろ) 絹ごし豆腐のすり流し 大根人参白菜ペースト すまし汁 主な材料)精白米 絹ごし豆腐 大根 人参 白菜 トマト バナナ | 全がゆ(べたべた) つぶしトマト 豆腐のみそ汁 果物 | 全がゆ ⇒ 軟飯 トマト 豆腐のみそ汁 果物 | 人参がゆ(べたべた) チキン野菜スープ 果物 | 人参がゆ ⇒ 軟飯 チキン野菜スープ 果物 |
| 22 土 | 10倍がゆ(とろとろ) しらすのすり流し さつま芋人参ペースト すまし汁 主な材料)精白米 しらす干し さつま芋 人参 玉ねぎ わかめ ネーブル | 全がゆ(べたべた) しらすと野菜のつぶし煮 みそ汁 果物 | 全がゆ ⇒ 軟飯 しらすと野菜のつぶし煮 みそ汁 果物 | 芋がゆ(べたべた) ツナ野菜スープ 果物 | 芋がゆ ⇒ 軟飯 ツナ野菜スープ 果物 |
| 24 月 | 10倍がゆ(とろとろ) 白身魚のすり流し かぼちゃほうれん草ペースト すまし汁 主な材料)精白米 白身魚 かぼちゃ ほうれん草 大根 人参 ほうれん草 ネーブル | 全がゆ(べたべた) 白身魚とかぼちゃの煮物 みそ汁 果物 | 全がゆ ⇒ 軟飯 白身魚とかぼちゃの煮物 みそ汁 果物 | おかか野菜おじや(べたべた) ポテトスープ 果物 | おかか野菜おじや ⇒ 軟飯 ポテトスープ 果物 ネーブル |
| 25 火 | 10倍がゆ(とろとろ) 絹ごし豆腐のすり流し 大根人参ペースト すまし汁 主な材料)精白米 絹ごし豆腐 大根 人参 鶏ささみ 玉ねぎ わかめ スイカ (イナムルチみそ) | 全がゆ(べたべた) ささみと野菜のつぶし煮 みそ汁 果物 | 全がゆ ⇒ 軟飯 ささみと野菜のつぶし煮 みそ汁 果物 | きなこがゆ(べたべた) ツナ野菜スープ 果物 | きなこがゆ ⇒ 軟飯 ツナ野菜スープ 果物 |
| 26 水 | 10倍がゆ(とろとろ) しらすのすり流し じゃが芋玉ねぎ人参ペースト すまし汁 主な材料)精白米 しらす干し 玉ねぎ 人参 トマト じゃが芋 ミルク バナナ | 全がゆ(べたべた) しらすとトマトのつぶしあえ 野菜ミルクタージュ 果物 | 全がゆ ⇒ 軟飯 しらすとトマトのつぶしあえ 野菜ミルクタージュ 果物 | ささみ野菜おじや(べたべた) みそ汁 果物 | ささみ野菜おじや ⇒ 軟飯 みそ汁 果物 |
| 27 木 | 10倍がゆ(とろとろ) 白身魚のすり流し さつま芋ほうれん草ペースト すまし汁 主な材料)精白米 白身魚 さつま芋 ほうれん草 絹ごし豆腐 キャベツ ネーブル | 全がゆ(べたべた) さつま芋とほうれん草のマッシュ 豆腐のみそ汁 果物 | 全がゆ ⇒ 軟飯 さつま芋とほうれん草のマッシュ 豆腐のみそ汁 果物 | 芋がゆ(べたべた) 魚スープ 果物 | 芋がゆ ⇒ 軟飯 魚スープ 果物 |
| 28 金 | 10倍がゆ(とろとろ) 絹ごし豆腐のすり流し キャベツ人参ペースト すまし汁 主な材料)精白米 絹ごし豆腐 キャベツ 人参 そうめん 花かつお 玉ねぎ ほうれん草 Cコーン缶 ネーブル | くたくた煮そうめん 豆腐のスープ 果物 | くたくた煮そうめん 豆腐のスープ 果物 | 磯おじや(べたべた) 鶏肉汁 果物 | 磯おじや ⇒ 軟飯 鶏肉汁 果物 バナナ |
| 29 土 | 10倍がゆ(とろとろ) しらすのすり流し 白菜玉ねぎ人参ペースト すまし汁 主な材料)精白米 しらす干し 玉ねぎ 白菜 人参 花かつお ゆし豆腐 ネーブル | 全がゆ(べたべた) 白菜とおかかのくたくた煮 ゆし豆腐 果物 | 全がゆ ⇒ 軟飯 白菜とおかかのくたくた煮 ゆし豆腐 果物 | 半日保育 | |

- ※ 使用食材をご確認頂き、まだ食べたことない食材はご家庭にて2回以上食べてみて、アレルギー等の問題がないか様子をご覧ください。
- ※ 食べられる食材が増えた場合は、担任へご報告ください。離乳食の進め方など気になることは、お気軽にお問い合わせください。
- ※ 使用食材・季節の果物は仕入れの関係で変更となる場合があります。
- ※ りんご(梨)は、ペースト煮(中期)・スライス煮(後期)の形態で提供し、他果物も必要に応じて果汁、つぶし、トロミ付けなどで提供しています。