

1(水)・9(木)

令和7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) 野菜のくず煮 玉ねぎ 人参 かぼちゃ(冷) きゃべつ しょうゆ 昆布だし かたくり粉	全がゆ (7倍がゆ程度) 鮭(水煮)と野菜のくず煮 ・鮭(水煮) 12g 人参 かぼちゃ(冷) きゃべつ } 25 しょうゆ 昆布だし かたくり粉 すまし汁 玉ねぎ 5g しょうゆ 1 昆布だし 70	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) 豚肉と野菜のくず煮 豚肉 15g 人参 かぼちゃ(冷) きゃべつ } 30 砂糖 しょうゆ だし汁 かたくり粉 すまし汁 玉ねぎ 10g しょうゆ 3.1 だし汁 100	イエローロール かぼちゃのポタージュ 「細かく切る」 ベーコン きゃべつとツナのソテー 「細かく切る」
	・ミルク	・ミルク	・ミルク	・ミルク
3時	・ミルク	・ミルク	肉おじや 米 30g ・牛肉 15 玉ねぎ 人参 かぼちゃ(冷) きゃべつ } 40 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(木)・21(火)

		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 すき焼風煮	
	<ul style="list-style-type: none"> ・凍豆腐(粉) はくさい 小松菜 人参 玉ねぎ しょうゆ 昆布だし 	<ul style="list-style-type: none"> ・凍豆腐(粉) 5g はくさい 小松菜 人参 玉ねぎ } 30 しょうゆ 昆布だし 	<ul style="list-style-type: none"> 牛肉 15g はくさい 小松菜 人参 玉ねぎ } 40 砂糖 しょうゆ だし汁 	「細かく切る」	
3時	・ミルク	みそ汁 <ul style="list-style-type: none"> ふ 1g みそ 1.5 昆布だし 70 	みそ汁 <ul style="list-style-type: none"> ふ 1g みそ 4.2 だし汁 100 	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	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"> ・シーチキン 15g はくさい 小松菜 人参 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 		

3(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)	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)	
	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	魚のマヨ風味焼 「細かく切る」 マッシュルーム	
時	野菜のすりつぶし煮 玉ねぎ はくさい 人参 しょうゆ 昆布だし	野菜のきざみ煮 玉ねぎ } はくさい } 30g 人参 } しょうゆ 昆布だし	煮びたし 玉ねぎ } はくさい } 40g 人参 } しょうゆ だし汁	煮びたし 「細かく切る」	
	すまし汁 豆腐(冷) 10g しょうゆ 1 昆布だし 70 ・ミルク	すまし汁 豆腐(冷) 10g しょうゆ 1 昆布だし 70 ・ミルク	すまし汁 豆腐(冷) 10g 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	凍豆腐おじゃ 米 30g ・凍豆腐(粉) 6 玉ねぎ } はくさい } 40 人参 } 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)	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	
	野菜のくず煮	鮭(水煮)と野菜のくず煮	牛肉と野菜のくず煮	カレー肉じゃが	
	じゃが芋 人参 玉ねぎ 小松菜 しょうゆ 昆布だし かたくり粉	・鮭(水煮) 12g じゃが芋 } 人参 } 30 玉ねぎ } 小松菜 } しょうゆ 昆布だし かたくり粉	牛肉 15g じゃが芋 } 人参 } 40 玉ねぎ } 小松菜 } 砂糖 しょうゆ だし汁 かたくり粉	「細かく切る」 牛肉	
		みそ汁	みそ汁	みそ汁	
		ふ 1g みそ 1.5 昆布だし 70	ふ 1g みそ 4.2 だし汁 100	「細かく切る」 小松菜	
	・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。			米 30g ・鮭(水煮) 15 人参 } 玉ねぎ } 40 小松菜 } しょうゆ だし汁		
「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	うどんと野菜のすりつぶし煮 ・干しうどん 玉ねぎ しょうゆ 昆布だし	うどんと野菜のきざみ煮 ・干しうどん 15g 玉ねぎ 5 しょうゆ 昆布だし	煮込みうどん ・干しうどん 20g 玉ねぎ 10 しょうゆ だし汁	ごはん カレーあんかけうどん 【小麦不使用】 「4cm位に切る」 ライスパスタ
	野菜のすりつぶし煮 人参 ・ちんげん菜 しょうゆ 昆布だし	鶏肉と野菜のきざみ煮 鶏肉 15g 人参 ・ちんげん菜 } 25 しょうゆ 昆布だし	煮物 鶏肉 15g 人参 ・ちんげん菜 } 30 しょうゆ だし汁	ひじきとコーンの いため煮 「細かく切る」
3時	・ミルク	・ミルク	肉おじや(みそ味) 米 30g ・豚肉 15 玉ねぎ 人参 ・ちんげん菜 } 40 みそ 2.5 だし汁	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) 野菜のすりつぶし煮	全がゆ (7倍がゆ程度) 鮭と野菜の きざみ煮	全がゆ～軟飯 (5倍がゆ～硬がゆ程度) 煮物	ごはん 焼き魚(鮭)	
	ちんげん菜 人参 玉ねぎ 大根 しょうゆ 昆布だし	生鮭 12g ちんげん菜 } 人参 } 25 玉ねぎ } しょうゆ 昆布だし	生鮭 15g ちんげん菜 } 人参 } 30 玉ねぎ } しょうゆ だし汁	煮びたし 「細かく切る」	
3時	・ミルク	みそ汁 大根 5g みそ 1.5 昆布だし 70 ・ミルク	みそ汁 大根 10g みそ 4.2 だし汁 100 ・ミルク	みそ汁	
3時	・ミルク	・ミルク	お焼 ・ケーキミックス粉 20g 水・油 野菜スープ ・牛肉 15g ちんげん菜 } 人参 } 40 玉ねぎ } 大根 } しょうゆ 3.1 だし汁 100 ・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>					

8(水)

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	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	
	ミルク煮	クリームシチュー	クリームシチュー	鶏肉の マーマレード煮	
時	ブロッコリー 玉ねぎ 小松菜 水 ・調製粉乳●	鶏肉 7g さつまいも 5 バター● 1 水 ・調製粉乳● 10 上新粉 2 水	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	「1cm大に切る」	
		野菜のきざみ煮	煮びたし	ブロッコリーの 煮びたし ブロッコリーの 軸は除く みそ汁	
3時	・ミルク	・ミルク	いためうどん	牛乳	
「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。			・干しうどん 20g ・豚肉 15 (ゆでる) ブロッコリー 玉ねぎ 小松菜 } 40 油 しょうゆ	りんご缶詰	
			・ミルク	・ミルク	・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
	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	魚と野菜のくず煮 カラスガレイ はくさい 小松菜 大根 しょうゆ 昆布だし かたくり粉	魚と野菜のくず煮 カラスガレイ 15g はくさい } 小松菜 } 25 しょうゆ 昆布だし かたくり粉	魚と野菜のくず煮 カラスガレイ 15g はくさい } 小松菜 } 30 しょうゆ だし汁 かたくり粉	魚のしそ天ぷら 煮びたし 「細かく切る」
		みそ汁 大根 5g みそ 1.5 昆布だし 70	みそ汁 大根 10g わかめ 0.2 〔細かく切って〕 〔やわらかく煮る〕 みそ 4.2 だし汁 100	みそ汁 「細かく切る」 わかめ
3時	・ミルク	・ミルク	・ミルク	【保育所】 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。		全がゆ～軟飯 (5倍がゆ～硬がゆ程度) ケチャップいため煮 ・サラダチキン 15g はくさい } 小松菜 } 40 大根 } 油 砂糖 しょうゆ トマトケチャップ だし汁 ・ミルク	【認定こども園】 <10日> 牛乳 ハムマヨトースト 「細かく切る」 ロースハム <29日> 別紙献立表 による
	「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) 凍豆腐と野菜の くず煮	ごはん(わかめ) スパゲティイタリアン	
	・凍豆腐(粉) 玉ねぎ 人参 ちんげん菜 じゃが芋 しょうゆ 昆布だし かたくり粉	・凍豆腐(粉) 5g 玉ねぎ 人参 ちんげん菜 } 25 しょうゆ 昆布だし かたくり粉	・凍豆腐(粉) 6g 玉ねぎ 人参 ちんげん菜 } 30 しょうゆ 昆布だし かたくり粉	「4cm位に切る」 スパゲティ 「具は細かく切る」	
3時		すまし汁	すまし汁	スープ	
	・ミルク	じゃが芋 5g しょうゆ 1 昆布だし 70	じゃが芋 10g しょうゆ 3.1 だし汁 100	「細かく切る」 ちんげん菜	
【11日は五領以外で実施、25日は五領・分室のみ実施】					
	・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>			米 30g ・鮭(水煮) 15 玉ねぎ 人参 ちんげん菜 } 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	うどんと野菜のすりつぶし煮 ・干しうどん ・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 15g ・ほうれん草 5 しょうゆ 昆布だし 鮭(水煮)と野菜のきざみ煮 ・鮭(水煮) 12g 大根 人参 } 25 しょうゆ 昆布だし	煮込みうどん ・干しうどん 20g ・ほうれん草 10 しょうゆ だし汁 煮物 豚肉 15g 大根 人参 } 30 砂糖 しょうゆ だし汁 ・ミルク	ごはん みそラーメン 「4cm位に切る」 中華めん 「具は細かく切る」 大根の煮物 「細かく切る」 ミニ絹厚揚げ きざみ昆布
	・野菜のすりつぶし煮 大根 人参 しょうゆ 昆布だし ・ミルク	・ミルク	・りんごのお焼 ・ケーキミックス粉 20g りんご(すりおろす) 10 水・油 野菜スープ ・牛肉 15g ほうれん草 } 40 大根 人参 しょうゆ 3.1 だし汁 100 ・ミルク	別紙献立表による
3時	・ミルク	・ミルク	・りんごのお焼 ・ケーキミックス粉 20g りんご(すりおろす) 10 水・油 野菜スープ ・牛肉 15g ほうれん草 } 40 大根 人参 しょうゆ 3.1 だし汁 100 ・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 じゃが芋 人参 ちんげん菜 玉ねぎ しょうゆ 昆布だし	全がゆ (7倍がゆ程度) 野菜のきざみ煮 じゃが芋 人参 ちんげん菜 } 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 すまし汁 玉ねぎ 5g しょうゆ 1 昆布だし 70	全がゆ～軟飯 (5倍がゆ～硬がゆ程度) 煮物 鶏肉 15g じゃが芋 人参 ちんげん菜 } 30 しょうゆ だし汁 すまし汁 玉ねぎ 10g しょうゆ 3.1 だし汁 100	ごはん ベトナム風汁麺 「細かく切る」 たけのこ 「4cm位に切る」 フォー 人参と豚肉の さっぱり煮 「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 人参 ちんげん菜 } 40 玉ねぎ 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>				

16(木)

No.12

		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) 及びロールパン●(1/4こ) さつま芋のコロッケ	ロールパン	さつま芋のコロッケ
	<ul style="list-style-type: none"> ・充てん豆腐 玉ねぎ きゃべつ 大根 しょうゆ 昆布だし 	<ul style="list-style-type: none"> ・充てん豆腐 40g さつま芋 } 25 玉ねぎ } きゃべつ } しょうゆ 昆布だし 	<ul style="list-style-type: none"> 供食量は乳児よりやや少なめ さつま芋 ベーコン 玉ねぎ 小麦粉 パン粉 なたね揚げ油 	「細かく切る」 ベーコン	ゆで野菜の マヨドレ添え
3時	<ul style="list-style-type: none"> ・ミルク 	<ul style="list-style-type: none"> ・ミルク 	<ul style="list-style-type: none"> 煮物 ・充てん豆腐 30g きゃべつ 20 しょうゆ だし汁 すまし汁 	「細かく切る」	スー プ
	<ul style="list-style-type: none"> ・ミルク 	<ul style="list-style-type: none"> ・ミルク 	<ul style="list-style-type: none"> すまし汁 大根 5g しょうゆ 1 昆布だし 70 	<ul style="list-style-type: none"> 大根 10g しょうゆ 3.1 だし汁 100 	「細かく切る」
3時	<ul style="list-style-type: none"> ・ミルク 	<ul style="list-style-type: none"> ・ミルク 	<ul style="list-style-type: none"> いためうどん ・干しうどん 20g ・豚肉 15 (ゆでる) 玉ねぎ } 40 きゃべつ } 大根 } 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>					
<ul style="list-style-type: none"> ・ミルク 					

17(金)

No.13

		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	ぶりの照り焼	
時	野菜のすりつぶし煮 玉ねぎ はくさい 人参 しょうゆ 昆布だし	野菜のきざみ煮 はくさい } 25g 人参 } しょうゆ 昆布だし	煮びたし はくさい } 30g 人参 } しょうゆ だし汁	煮びたし 「細かく切る」	
	・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	すまし汁	
3時	・ミルク	・ミルク	お焼 ・ケーキミックス粉 20g 水・油	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>野菜スープ ・サラダチキン 15g はくさい } 40 人参 } 玉ねぎ } しょうゆ 3.1 だし汁 100 ・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) 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) 及びロールパン●(1/4こ) かぼちやのコロッケ	ロールパン	かぼちやのコロッケ
	<ul style="list-style-type: none"> ・充てん豆腐 かぼちや 玉ねぎ きゃべつ 大根 しょうゆ 昆布だし 	<ul style="list-style-type: none"> ・充てん豆腐 40g かぼちや 玉ねぎ きゃべつ } 25 しょうゆ 昆布だし 	<ul style="list-style-type: none"> 供食量は乳児よりやや少なめ かぼちや ベーコン 玉ねぎ 小麦粉 パン粉 なたね揚げ油 	<ul style="list-style-type: none"> 「細かく切る」 ベーコン 	<ul style="list-style-type: none"> ゆで野菜の マヨドレ添え
3時	<ul style="list-style-type: none"> ・ミルク 	<ul style="list-style-type: none"> ・ミルク 	<ul style="list-style-type: none"> 煮物 ・充てん豆腐 30g きゃべつ 20 しょうゆ だし汁 すまし汁 	<ul style="list-style-type: none"> 「細かく切る」 	スープ
	<ul style="list-style-type: none"> ・ミルク 	<ul style="list-style-type: none"> ・ミルク 	<ul style="list-style-type: none"> すまし汁 大根 5g しょうゆ 昆布だし 70 	<ul style="list-style-type: none"> 大根 10g しょうゆ 3.1 だし汁 100 	<ul style="list-style-type: none"> 「細かく切る」
3時	<ul style="list-style-type: none"> ・ミルク 	<ul style="list-style-type: none"> ・ミルク 	<ul style="list-style-type: none"> いためうどん ・干しうどん 20g ・豚肉 15 (ゆでる) 玉ねぎ きゃべつ 大根 かぼちや } 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・かぼちや等)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"> ・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(しそふりかけ)	
	野菜のすりつぶし煮	鮭(水煮)と野菜の きざみ煮	ケチャップいため煮	西京煮	
時	じゃが芋 人参 ちんげん菜 しょうゆ 昆布だし	・鮭(水煮) 12g じゃが芋 } 25 人参 } しょうゆ 昆布だし	豚肉 15g じゃが芋 } 30 人参 } 油 砂糖 しょうゆ トマトケチャップ だし汁	「細かく切る」 すまし汁	
	・ミルク	すまし汁 ちんげん菜 5g しょうゆ 1 昆布だし 70	すまし汁 ちんげん菜 10g しょうゆ 3.1 だし汁 100	「細かく切る」 生しいたけ 「4cm位に切る」 ビーフン ゼリー	
3時	・ミルク	・ミルク	肉おじや	牛乳	
<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>			米 30g ・牛肉 15 人参 } 40 ちんげん菜 } しょうゆ だし汁	カレー蒸しパン	
			・ミルク	ウインナーを細かく切り、生地を混ぜ蒸す	

		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)	全がゆ (7倍がゆ程度)	全がゆ~軟飯 (5倍がゆ~硬がゆ程度)	さつま芋ごはん	
	ミルク煮	クリームシチュー	クリームシチュー	鶏肉の マーマレード煮	
時	ブロッコリー 玉ねぎ 小松菜 水 ・調製粉乳●	鶏肉 7g さつま芋 5 バター● 1 水 ・調製粉乳● 10 上新粉 2 水	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	「1cm大に切る」	
		野菜のきざみ煮	煮びたし	ブロッコリーの 煮びたし ブロッコリーの 軸は除く みそ汁	
3時	・ミルク	・ミルク	いためうどん	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>			・干しうどん 20g ・豚肉 15 (ゆでる) ブロッコリー } 40 玉ねぎ 小松菜 油 しょうゆ ・ミルク		