



令和7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	おもな材料(昼食・午後おやつ)	日曜	献立名	おやつ	おもな材料(昼食・午後おやつ)				
		午前(1~2歳児) 午後(1~5歳児)	あか 血や肉・骨となる きいろ 熱や力となる みどり 体の調子をよくする			午前(1~2歳児) 午後(1~5歳児)	あか 血や肉・骨となる きいろ 熱や力となる みどり 体の調子をよくする				
1 水	お弁当会	★チーズ さくざく ココアクッキー ミルク	干ひじき 豚肉 さば ◇ゆで豆腐	精白米	干しいたけ、人参、ニラ、ほうれん草、きゅうり、人参、ネーブル	17 金	タコライス さつま芋の塩バター煮 春雨スープ 果物	せんべい クリーム あんサンド ミルク	豚ひき肉 精白米 ★ビザチーズ ★バター春雨 ミルク	精白米 さつま芋 ★バター春雨 ミルク	玉ねぎ、人参、レタス、トマト、もやし、ほうれん草、パイン缶 みかん缶
2 木	焼きそば ちくわの磯辯揚げ すまし汁 果物	バナナ みそおにぎり	豚薄切り肉 ●竹小町(卵不使用) わかめ	▲焼きそば めん	キャベツ、玉ねぎ、人参、ニラ、えのきたけ、パイン	18 土	ごぼうピラフ カリカリきゅうり ポテトスープ 果物	ウエハース ●ベーコン(卵不使用) わかめ	精白米 ごま油 白ゴマ じゃが芋	ごぼう、人参、玉ねぎ、ピーマン、きゅうり、バナナ	
3 金	ごはん(強化米) 鮭のあまから焼き こんにゃくのソテー みそ汁(油揚げ) 果物	せんべい キャロットサンド ミルク	鮭 豚肉 ◇油揚げ ツナ缶	精白米 ごま油	糸こんにゃく、人参、Hコーン缶、白菜、小松菜、梨	20 月	ごはん 鶏肉の梅しそ焼き ベーコンポテト みそ汁 果物	クラッカー サブレ ミルク	鶏もも肉 ●ベーコン(卵不使用) わかめ	精白米 もちきび じゃが芋	玉ねぎ、梅しそ、青しそ、玉ねぎ、ネーブル白菜
4 土	もずくどんぶり 粉ふき芋 豆腐のすまし汁 果物	ウエハース ステイックパン ミルク	もずく 豚ひき肉 ◇絹ごし豆腐 わかめ	精白米 じゃが芋	ピーマン、赤ピーマン、Hコーン缶、バナナ	21 火	ごはん 焼さばのおろしソース きゅうりの甘酢あえ 豚汁 果物	ネーブル ゼリー Caせんべい	さば(生) わかめ ●ハム(卵不使用) 豚肉	精白米 さつま芋 ごま油 くすきり(マロニー)	大根、きゅうり、とうがん、人参、干しいたけ、りんご
6 月	ごはん 豚肉のみそ焼き ポテトサラダ 春雨スープ 果物	クラッカー うきぎさんクッキー ¹ フルーツゼリー	豚薄切り肉 ツナ缶 鶏もも肉	精白米 もちきび じゃが芋 春雨	玉ねぎ、赤ピーマン、人参、きゅうり、キャベツ、ほうれん草、干しいたけ	22 水	沖縄そば 豆腐サラダ 果物	★チーズ わかめおにぎり	豚薄切り肉 ●丸かまぼこ 刻み昆布 ◇豆腐(湯通し)	▲沖縄そば 白菜、ブロッコリー、人参、柿	精白米、人参、玉ねぎ、コーン、ツナ缶、カレー
7 火	ごはん さばのみそ焼き どうがんのそぼろ煮 大根のみそ汁 果物	ネーブル さつま芋蒸し ミルク	さば 豚ひき肉	精白米 粟が露煮 ごま 白ゴマ ▲そうめん	とうがん、小松菜、干しいたけ、カイワレ大根、柿	23 木	ごはん(強化米) 照り焼きハンバーグ 切干大根のゴマ酢あえ コーンスープ 果物	バナナ 芋天ぶら ミルク	豚ひき肉 牛ひき肉 鶏ささみ	精白米 白ゴマ ごま油	玉ねぎ、切干大根、きゅうり、ごぼう、Hコーン缶、Cコーン缶、キヤベツ、みかん缶
8 水	ナポリタン(ワインナー) 温サラダ 白菜と厚揚げのスープ 果物	★チーズ 鮭おにぎり ミルク	(●ワインナー ツナ缶 ◇厚揚げ わかめ)	▲スパゲティ 精白米	玉ねぎ、人参、生姜いたけ、ピーマン、Hコーン缶、トマト、キャベツ、ブロッコリー、白菜、パイン	24 金	ごはん(強化米) 炒り豆腐 魚のみそ汁 果物	胚芽クラッcker バナナケーキ ミルク	わかめご飯 の素(市販) ◇豆腐 豚薄切り肉 ●竹小町(卵不使用)	精白米	人参、玉ねぎ、ピーマン、トマト、とうがん、柿
9 木	ごはん(強化米) 花シユウマイ ほうれん草のツナ炒め 鶏肉汁 果物	バナナ ちんすこう ミルク	豚ひき肉 ツナ缶 鶏もも肉	精白米 ごま油 ▲ぎょうざ の皮	玉ねぎ、人参、生姜いたけ、ほうれん草、キャベツ、大根、人参、りんご、レーズン	25 土	ちゃんぽんラーメン ごまかぼちゃ 果物	ウエハース ぶどうパン ミルク	豚肉 ●竹小町(卵不使用)	▲中華めん ごま油 白ゴマ	キヤベツ、玉ねぎ、もやし、人参、きくらげ乾、Hコーン缶、ニラ、かぼちゃ、バナナ
10 金	ごはん レバーフライ 野菜炒め(ハム) みそ汁(豆腐) 果物	胚芽クラッcker メロンパン風 トースト ミルク	豚レバー ●卵 ●ハム あおさ ◇豆腐	精白米	キャベツ 人参 小松菜 パイン	27 月	もずくどんぶり きびなごの磯辯揚げ きゅうりのゴマあえ そうめん汁 果物	ピスケット ホットケーキ ミルク	もずく(塩抜き) 豚ひき肉 きびなご 白身魚	精白米 ごま ▲そうめん	ピーマン、赤ピーマン、Hコーン缶、きゅうり、カイワレ大根、ネーブル
11 土	カレーうどん ゴマじゃが 果物	ウエハース カステラ ミルク	鶏もも肉 ◇厚揚げ	▲茹うどん じゃが芋 白ゴマ	玉ねぎ、小松菜、人参、バナナ	28 火	ミートソーススパゲティ 芋とひじきのサラダ 鶏と白菜のスープ 果物	ネーブル みそおにぎり	牛ひき肉 豚ひき肉 干ひじき 鶏もも肉	▲スパゲティ さつま芋	人参、玉ねぎ、マッシュルーム缶、トマト、セロリ、ピーマン、白菜、えのきたけ、りんご
14 火	カレー ツナサラダ わかめスープ 果物	ネーブル アップルケーキ ミルク	鶏もも肉 ツナ缶 わかめ	精白米 じゃが芋 白ゴマ	人参、玉ねぎ、なす、ピーマン、Hコーン缶、きゅうり、レタス、赤ピーマン、みつば、パイン、りんご	29 水	ごはん(強化米) 豚肉の香り焼き ポテトサラダ 豆腐と白菜のスープ 果物	★チーズ お誕生日会	豚肉 ツナ缶 ◇絹ごし豆腐 麺 わかめ	精白米 ごま油 白ゴマ じゃが芋 ★バター	長ねぎ、人参、きゅうり、白菜、えのきたけ、ネーブル
15 水	ごはん(強化米) 鮭のオーロラ焼き ひじきの五目煮 大根汁(油揚げ) 果物	★チーズ 大学芋 ミルク	鮭 干ひじき ●竹小町(卵不使用) ◇ゆで豆腐	精白米	玉ねぎ、人参、糸こんにゃく、さやいんげん、大根、りんご	30 木	ごはん(強化米) 鶏のから揚げ(青のり) 八宝菜 とうがん汁 果物	バナナ カリカリ小魚 バナナ ミルク	鶏もも肉 豚もも肉 わかめ	精白米 ごま油 白ゴマ じゃが芋 ごま	白菜、たけのこ、人参、生姜いたけ、とうがん、柿
16 木	ロールパン 鶏肉のマーマレード焼き パンプキンサラダ 野菜とハムのスープ 果物	バナナ いなり風おにぎり	鶏もも肉 ●ハム(卵不使用)	◎ロールパン(超熟) じゃが芋	かぼちゃ、白菜、小松菜、Hコーン缶、人参、ネーブル	31 金	カレー きゅうりとみかんの甘酢 あおさ汁(豆腐) バナナのヨーグルトあえ	せんべい パンプキン おばけマフィン ミルク	豚ひき肉 あおさ ◇豆腐 ★Pヨーグルト	精白米 じゃが芋 ★バター	人参、玉ねぎ、Hコーン缶、さやいんげん、ホールトマト缶、レーズン、きゅうり、みかん缶、バナナ

★ 材料、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、医師の診断書に基づき実施しています。

★ 「離乳食の献立表」は、該当者だけにお配りしています。 ★ 幼児食移行期(1歳~1歳半頃)は、咀嚼能力にあわせて調理形態や食材を替える場合があります。



【令和7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、個人差を考慮しながら進めます。

★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。

管理栄養士 植月 麻幹子

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		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		
	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)	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)						
1 水	10倍がゆ(とろとろ) しらすのすり流し 人参ほうれん草ペースト すまし汁	全がゆ(べたべた) 野菜のかか煮 ゆし豆腐 果物	全がゆ ⇒ 軟飯 野菜のかか煮 ゆし豆腐 果物	17 金	10倍がゆ(とろとろ) 絹ごし豆腐のすり流し さつま芋ほうれん草ペースト 野菜スープ	納豆おじや(べたべた) みそ汁 煮りんごヨーグルト	納豆おじや ⇒ 軟飯 みそ汁 煮りんごヨーグルト	18 土	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	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	19 火	主な材料)精白米 純ごし豆腐 さつまいも ほうれん草 ひきわり納豆 トマト 玉ねぎ 人参 りんご	主な材料)精白米 純ごし豆腐 さつまいも ほうれん草 ひきわり納豆 トマト 玉ねぎ 人参 りんご
2 木	10倍がゆ(とろとろ) 白身魚のすり流し キャベツ玉ねぎ人参ペースト すまし汁	全がゆ(べたべた) ツナと野菜のうま煮 すまし汁 果物	全がゆ ⇒ 軟飯 ツナと野菜のうま煮 すまし汁 果物	20 月	10倍がゆ(とろとろ) 白身魚のすり流し 白菜人参玉ねぎペースト すまし汁	全がゆ(べたべた) 白身魚と野菜のつぶし煮 そうめん汁 果物	全がゆ ⇒ 軟飯 白身魚と野菜のつぶし煮 そうめん汁 果物	21 火	10倍がゆ(とろとろ) 絹ごし豆腐のすり流し どうがん人参ペースト すまし汁	芋がゆ(べたべた) 豆腐のみそ汁 果物	芋がゆ ⇒ 軟飯 豆腐のみそ汁 果物	22 水	主な材料)精白米 純ごし豆腐 とうがん 人参 さつま芋 わかめ りんご	主な材料)精白米 純ごし豆腐 とうがん 人参 さつま芋 わかめ りんご
3 金	10倍がゆ(とろとろ) 絹ごし豆腐のすり流し じゃが芋人参小松菜ペースト すまし汁	納豆がゆ(べたべた) 野菜のつぶし煮 みそ汁 果物	納豆がゆ ⇒ 軟飯 野菜の煮物 みそ汁 果物	23 木	10倍がゆ(とろとろ) 白身魚のすり流し 白菜人参玉ねぎペースト すまし汁	全がゆ(べたべた) 野菜のかか煮 鶏肉汁 果物	全がゆ ⇒ 軟飯 野菜のかか煮 鶏肉汁 果物	24 金	10倍がゆ(とろとろ) 絹ごし豆腐のすり流し どうがん人参ペースト すまし汁	納豆おじや(べたべた) みそ汁 果物	納豆おじや ⇒ 軟飯 みそ汁 果物	25 土	主な材料)精白米 純ごし豆腐 とうがん 人参 ひきわり納豆 トマト わかめ バナナ	主な材料)精白米 白身魚 キャベツ さつま芋 人参 そうめん バナナ
4 土	10倍がゆ(とろとろ) 絹ごし豆腐のすり流し じゃが芋人参ペースト すまし汁	磯がゆ(べたべた) 豆腐のみそ汁 果物	磯がゆ ⇒ 軟飯 豆腐のみそ汁 果物	26 火	10倍がゆ(とろとろ) 絹ごし豆腐のすり流し どうがん人参ペースト すまし汁	芋がゆ(べたべた) 豆腐のみそ汁 果物	芋がゆ ⇒ 軟飯 豆腐のみそ汁 果物	27 月	10倍がゆ(とろとろ) 白身魚のすり流し 人参玉ねぎペースト すまし汁	全がゆ(べたべた) 白身魚と野菜のつぶし煮 そうめん汁 果物	全がゆ ⇒ 軟飯 白身魚と野菜のつぶし煮 そうめん汁 果物	28 火	主な材料)精白米 しらす干し キャベツ わかめ バナナ	主な材料)精白米 しらす干し かぼちゃ キャベツ わかめ バナナ
5 月	10倍がゆ(とろとろ) 白身魚のすり流し じゃが芋人参ほうれん草ペースト すまし汁	全がゆ(べたべた) 白身魚と野菜のつぶし煮 すまし汁 果物	全がゆ ⇒ 軟飯 白身魚と野菜の煮物 すまし汁 果物	29 水	10倍がゆ(とろとろ) 絹ごし豆腐のすり流し どうがん人参ペースト すまし汁	納豆おじや(べたべた) みそ汁 果物	納豆おじや ⇒ 軟飯 みそ汁 果物	30 木	10倍がゆ(とろとろ) しらすのすり流し かぼちゃきやくばつペースト すまし汁	全がゆ(べたべた) しらすがゆ(べたべた) みそ汁 果物	全がゆ ⇒ 軟飯 しらすがゆ ⇒ 軟飯 みそ汁 果物	31 金	主な材料)精白米 しらす干し キャベツ 人参 わかめ ネーブル	主な材料)精白米 しらす干し キャベツ 人参 わかめ ネーブル
6 月	10倍がゆ(とろとろ) 白身魚のすり流し じゃが芋人参ほうれん草ペースト すまし汁	全がゆ(べたべた) 白身魚と野菜のつぶし煮 すまし汁 果物	全がゆ ⇒ 軟飯 白身魚と野菜の煮物 すまし汁 果物	32 火	10倍がゆ(とろとろ) 絹ごし豆腐のすり流し 魚と野菜のうま煮 野菜スープ	全がゆ(べたべた) 魚と野菜のうま煮 そうめん汁 果物	全がゆ ⇒ 軟飯 魚と野菜のうま煮 そうめん汁 果物	33 月	10倍がゆ(とろとろ) 白身魚のすり流し キャベツさつま芋人参ペースト すまし汁	全がゆ(べたべた) 魚と野菜のうま煮 そうめん汁 果物	全がゆ ⇒ 軟飯 魚と野菜のうま煮 そうめん汁 果物	34 火	主な材料)精白米 白身魚 キャベツ さつま芋 人参 うなぎ	主な材料)精白米 白身魚 キャベツ さつま芋 人参 うなぎ
7 火	10倍がゆ(とろとろ) 絹ごし豆腐のすり流し とうがん人参ペースト すまし汁	全がゆ(べたべた) 豆腐と野菜のつぶし煮 そうめん汁 果物	全がゆ ⇒ 軟飯 豆腐と野菜のつぶし煮 そうめん汁 果物	35 水	10倍がゆ(とろとろ) 白身魚のすり流し キャベツさつま芋人参ペースト すまし汁	全がゆ(べたべた) 魚と野菜のうま煮 そうめん汁 果物	全がゆ ⇒ 軟飯 魚と野菜のうま煮 そうめん汁 果物	36 木	10倍がゆ(とろとろ) 白身魚のすり流し かぼちゃきやくばつペースト すまし汁	全がゆ(べたべた) しらすがゆ(べたべた) みそ汁 果物	全がゆ ⇒ 軟飯 しらすがゆ ⇒ 軟飯 みそ汁 果物	37 火	主な材料)精白米 しらす干し かぼちゃ キャベツ わかめ バナナ	主な材料)精白米 しらす干し かぼちゃ キャベツ わかめ バナナ
8 水	10倍がゆ(とろとろ) しらすのすり流し キャベツ人参ブロッコリーペースト すまし汁	くたくたツナそうめん すまし汁 果物	くたくたツナそうめん すまし汁 果物	38 月	10倍がゆ(とろとろ) 絹ごし豆腐のすり流し どうがん人参ペースト すまし汁	全がゆ(べたべた) 納豆おじや(べたべた) みそ汁 果物	全がゆ ⇒ 軟飯 納豆おじや ⇒ 軟飯 みそ汁 果物	39 火	10倍がゆ(とろとろ) しらすのすり流し かぼちゃきやくばつペースト すまし汁	全がゆ(べたべた) しらすがゆ(べたべた) みそ汁 果物	全がゆ ⇒ 軟飯 しらすがゆ ⇒ 軟飯 みそ汁 果物	40 水	主な材料)精白米 しらす干し キャベツ わかめ ネーブル	主な材料)精白米 しらす干し キャベツ わかめ ネーブル
9 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	全がゆ(べたべた) 煮魚ほぐし すまし汁 果物	全がゆ ⇒ 軟飯 煮魚 すまし汁 果物	41 月	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	全がゆ(べたべた) 白身魚と野菜のつぶし煮 そうめん汁 果物	全がゆ ⇒ 軟飯 白身魚と野菜のつぶし煮 そうめん汁 果物	42 火	10倍がゆ(とろとろ) しらすのすり流し かぼちゃきやくばつペースト すまし汁	全がゆ(べたべた) しらすがゆ(べたべた) みそ汁 果物	全がゆ ⇒ 軟飯 しらすがゆ ⇒ 軟飯 みそ汁 果物	43 水	主な材料)精白米 しらす干し かぼちゃ キャベツ わかめ バナナ	主な材料)精白米 しらす干し かぼちゃ キャベツ わかめ バナナ
10 金	10倍がゆ(とろとろ) 絹ごし豆腐のすり流し キャベツ人参小松菜ペースト すまし汁	納豆おじや(べたべた) みそ汁 果物	納豆おじや ⇒ 軟飯 みそ汁 果物	44 月	10倍がゆ(とろとろ) 白身魚のすり流し 人参玉ねぎペースト すまし汁	全がゆ(べたべた) 白身魚と野菜のつぶし煮 そうめん汁 果物	全がゆ ⇒ 軟飯 白身魚と野菜のつぶし煮 そうめん汁 果物	45 火	10倍がゆ(とろとろ) しらすのすり流し かぼちゃきやくばつペースト すまし汁	全がゆ(べたべた) りんごとさつま芋のつぶし煮 豆腐と野菜のスープ 果物	全がゆ ⇒ 軟飯 りんごとさつま芋のつぶし煮 豆腐と野菜のスープ 果物	46 水	主な材料)精白米 白身魚 人参 玉ねぎ うなぎ そめん	主な材料)精白米 白身魚 人参 玉ねぎ うなぎ そめん
11 土	10倍がゆ(とろとろ) しらすのすり流し じゃが芋玉ねぎ小松菜ペースト すまし汁	煮込みうどん 果物	煮込みうどん 果物	47 火	10倍がゆ(とろとろ) 絹ごし豆腐のすり流し 白菜人参玉ねぎペースト すまし汁	全がゆ(べたべた) りんごとさつま芋のつぶし煮 豆腐と野菜のスープ 果物	全がゆ ⇒ 軟飯 りんごとさつま芋のつぶし煮 豆腐と野菜のスープ 果物	48 月	10倍がゆ(とろとろ) 白身魚のすり流し かぼちゃきやくばつペースト すまし汁	全がゆ(べたべた) しらすがゆ(べたべた) みそ汁 果物	全がゆ ⇒ 軟飯 しらすがゆ ⇒ 軟飯 みそ汁 果物	49 火	主な材料)精白米 しらす干し じゃが芋 キャベツ わかめ バナナ	主な材料)精白米 しらす干し じゃが芋 キャベツ わかめ バナナ
14 火	10倍がゆ(とろとろ) 絹ごし豆腐のすり流し じゃが芋人参玉ねぎペースト すまし汁	全がゆ(べたべた) 根菜つぶし煮 豆腐のみそ汁 果物	全がゆ ⇒ 軟飯 根菜つぶし煮 豆腐のみそ汁 果物	50 水	10倍がゆ(とろとろ) しらすのすり流し じゃが芋キャベツ人参ペースト すまし汁	全がゆ(べたべた) しらすボテト みそ汁 果物	全がゆ ⇒ 軟飯 しらすボテト みそ汁 果物	51 木	10倍がゆ(とろとろ) 白身魚のすり流し とうがん人参ペースト すまし汁	全がゆ(べたべた) 白身魚と野菜のつぶし煮 すまし汁 果物	全がゆ ⇒ 軟飯 白身魚と野菜のつぶし煮 すまし汁 果物	52 火	主な材料)精白米 しらす干し じゃが芋 キャベツ 人参 わかめ ネーブル	主な材料)精白米 しらす干し じゃが芋 キャベツ 人参 わかめ ネーブル
15 水	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	全がゆ(べたべた) さつま芋とりんごのつぶし煮 魚と野菜のスープ	全がゆ ⇒ 軟飯 さつま芋とりんごの煮物 魚と野菜のスープ	53 月	10倍がゆ(とろとろ) 白身魚のすり流し とうがん人参ペースト すまし汁	全がゆ(べたべた) 白身魚と野菜のつぶし煮 すまし汁 果物	全がゆ ⇒ 軟飯 白身魚と野菜のつぶし煮 すまし汁 果物	54 火	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	全がゆ(べたべた) 白身魚と野菜のつぶし煮 すまし汁 果物	全がゆ ⇒ 軟飯 白身魚と野菜のつぶし煮 すまし汁 果物	55 水	主な材料)精白米 しらす干し さつま芋 人参 りんご 鮭 大根	主な材料)精白米 しらす干し さつま芋 人参 りんご 鮭 大根
16 木	10倍がゆ(とろとろ) 白身魚のすり流し かぼちゃ小松菜ペースト すまし汁	全がゆ(べたべた) 白身魚と野菜のつぶし煮 パンブキンポタージュ 果物	全がゆ ⇒ 軟飯 白身魚と野菜のつぶし煮 パンブキンポタージュ 果物	56 火	10倍がゆ(とろとろ) 白身魚のすり流し かぼちゃ玉ねぎペースト すまし汁	南瓜がゆ(べたべた) 豆腐のみそ汁 かぼちゃ玉ねぎペースト すまし汁	南瓜がゆ ⇒ 軟飯 豆腐のみそ汁 かぼちゃ玉ねぎペースト すまし汁	57 水	10倍がゆ(とろとろ) 白身魚のすり流し かぼちゃ玉ねぎペースト すまし汁	南瓜がゆ(べたべた) 豆腐のみそ汁 バナナヨーグルト	南瓜がゆ ⇒ 軟飯 豆腐のみそ汁 バナナヨーグルト	58 木	主な材料)精白米 純ごし豆腐 かぼちゃ 玉ねぎ ジャガイモ 人参 バナナ ポヨーグルト	主な材料)精白米 純ごし豆腐 かぼちゃ 玉ねぎ ジャガイモ 人参 バナナ ポヨーグルト

* 離乳食の進め方など気になることは、担任の先生へお気軽にお問合せ下さい。