



令和7年

★離乳食完了後の1歳～2歳児は、朝のおやつとして乳や果物、せんべいなどを提供します。(記載は省略しています)

★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。

(作成者)栄養士 野原正子

日曜	献立名	午後のおやつ (1～5歳児)	おもな材料(昼食)			日曜	献立名	午後のおやつ (1～5歳児)	おもな材料(昼食)		
			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				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 金	タコライス(チーズなし) フライドポテト コンスープ フルーツヨーグルトサラダ	さくさくクッキー 保育乳	豚ひき肉 ベーコン	精白米 強化米(鉄) じゃが芋	玉ねぎ 人参 レタス トマト コーン 缶 えのきたけ パイン 缶 みかん 缶	18 月	黒米ごはん 肉じゃが 拌三絲(パンサンスー) みそ汁 果物	ココアケーキ 保育乳	豚肉 ハム 油揚げ	精白米 黒米 強化米(鉄) じゃが芋 春雨	糸こんにやく 玉ねぎ 人参 GP しめじ きゅうり へちま ねぎ ネーブル
2 土	豚肉のあんかけ丼 カリカリきゅうり みそ汁 ネーブル	はちや棒 保育乳	豚肩ロース 油揚げ わかめ	精白米 強化米(鉄) 白ゴマ	干しいたけ 玉ねぎ 人参 ねぎ Hコーン 缶 きゅうり なす ネーブル	19 火	三色ごはん(強化米) ひじきのフレンチあえ みそ汁 果物	食育の日 ツナマヨトースト 保育乳	鶏ひき肉 豚ひき肉 干しいたけ ハム 油揚げ ツナ 缶	精白米 強化米(鉄) じゃが芋	人参 小松菜 きゅうり Hコーン 缶 ニラ バナナ
4 月	ごはん(強化米入り) オクラ納豆みそ 豚大根のみそ煮 ブロッコリー そうめん汁 果物	マシュマロサンド 保育乳	ひきわり納豆 ツナ 缶 豚肩ロース	精白米 強化米(鉄) 白ゴマ そうめん	オクラ 大根 人参 糸こんにやく ブロッコリー (冷) ねぎ ネーブル	20 水	マージンごはん レバーのゴマソースがらめ きんぴらごぼう ブロッコリー 大根のスープ 果物	冷しそうめん 保育乳	豚レバー 鶏ささみ 油揚げ ちくわ	精白米 強化米(鉄) もちきび 白ゴマ	ごぼう 人参 糸こんにやく ニラ ねぎ ほんしめじ ブロッコリー (冷) 大根 スイカ
5 火	黒米ごはん 麻婆豆腐(冬瓜入り) スティックきゅうり 野菜スープ(三色) 果物	ちんすこう 保育乳	豆腐 豚ひき肉 鶏ささみ	精白米 黒米 強化米(鉄)	生しいたけ とうがん 人参 ニラ きゅうり 玉ねぎ ほうれん草 ピーマン スイカ	21 木	お弁当会	りんごゼリー クラッカー 保育乳			
6 水	マージンごはん チキン照り焼き 切干大根のイリチー ブロッコリーのしらすあえ みそ汁 果物	シナモントースト 保育乳	鶏もも肉 ちくわ しらす 干しいたけ わかめ	精白米 強化米(鉄) もちきび じゃが芋	玉ねぎ 切干大根 人参 小松菜 糸こんにやく ブロッコリー えのきたけ ニラ ネーブル	22 金	フーチバージュシー 豚の角煮風 人参シリシリー もずくの酢物(オクラ入り) ゆじ豆腐汁 果物	琉球料理の日 ヒラヤーチー 保育乳	ツナ 缶 豚三枚肉 ちくわ もずく ゆじ豆腐	精白米 強化米(鉄)	よもぎ 人参 ブロッコリー にがり もやし オクラ ねぎ ネーブル
7 木	マージンごはん 魚の竜田揚げ ひじきの五目煮 トマト添え みそ汁 果物	アイスクリーム せんべい	白身魚 干しいたけ ちくわ 豆腐	精白米 強化米(鉄) もちきび	人参 糸こんにやく 生しいたけ ニラ トマト とうがん ねぎ ネーブル	23 土	麻婆どんぶり スティックきゅうり みそ汁 果物	亀の甲せんべい 保育乳	豆腐 豚ひき肉 わかめ	精白米 強化米(鉄)	人参 玉ねぎ きゅうり とうがん ねぎ ネーブル
8 金	スパゲティミートソース ゴマじゃが コンスープ 果物	わかめおにぎり 保育乳	牛ひき肉 豚ひき肉 絹ごし豆腐	▲スパゲ ティ じゃが芋 白すりごま	人参 玉ねぎ トマト セロリ ピーマン コーン 缶 レタス パナナ	25 月	豚焼肉どんぶり 芋とひじきのサラダ トマト キャベツとコーンのスープ 果物	オートミールスナック 保育乳	豚肩ロース 干しいたけ	精白米 強化米(鉄) 白ゴマ さつま芋	玉ねぎ 人参 トマト ピーマン コーン 缶 キャベツ ネーブル
9 土	クファージュシー ブロッコリーとツナのサラダ みそ汁 果物	12時までの保育 保育乳	豚肉 ツナ 缶 油揚げ わかめ	精白米 強化米(鉄)	人参 干しいたけ ニラ ブロッコリー Hコーン 缶 白菜 ネーブル	26 火	マージンごはん 鶏肉のマーマレード焼き かぼちゃのケチャップ炒め もずくの酢物(オクラ入り) みそ汁 果物	キャロットサンド りんごジュース 保育乳	鶏もも肉 豚ひき肉 もずく 豆腐 ツナ 缶	精白米 強化米(鉄) もちきび	かぼちゃ 玉ねぎ オクラ とうがん ねぎ スイカ
12 火	もずくどんぶり 大根サラダ ゆじ豆腐汁(ねぎ) バナナのヨーグルト添え	黒糖アガラサー 保育乳	もずく 豚ひき肉 ツナ 缶 ゆじ豆腐	精白米 強化米(鉄) 白ゴマ	ピーマン 赤ピーマン Hコーン 缶 大根 人参 きゅうり ねぎ バナナ	27 水	沖縄そば 温サラダ ゴマじゃが 果物	おかかおにぎり 保育乳	豚三枚肉 丸かまぼこ	沖縄そば (茹) じゃが芋 白すりごま	刻み昆布 ねぎ キャベツ トマト ブロッコリー バナナ
13 水	マージンごはん さばのゴマだれ焼き ゴーヤーチャンプルー きゅうりの甘酢あえ そうめん汁 果物	お麩ラスク カルビス 保育乳	さば 豆腐 わかめ	精白米 強化米(鉄) もちきび 白ゴマ そうめん 麩	にがり 人参 もやし 玉ねぎ Hコーン 缶 きゅうり ねぎ スイカ	28 木	黒米ごはん 鮭のタルタル焼き 昆布イリチー ブロッコリーのゴマあえ みそ汁 果物	レモンクッキー 保育乳	鮭 ちくわ 油揚げ わかめ	精白米 黒米 強化米(鉄) ごま	玉ねぎ 刻み昆布 かんぴょう 人参 なす 糸こんにやく ブロッコリー ネーブル
14 木	黒米ごはん 鶏肉のさっぱり煮 切干大根のイリチー ブロッコリー みそ汁 果物	蒸し芋(焼き) 保育乳	鶏もも肉 ちくわ わかめ	精白米 黒米 強化米(鉄) さつま芋	切干大根 かんぴょう 人参 糸こんにやく ブロッコリー とうがん ねぎ ネーブル	29 金	夏野菜カレー ポイルワインナー もずくスープ 果物	ココア寒天 せんべい 麦茶 保育乳	豚肩ロース ウインナー もずく 鶏ささみ	精白米 強化米(鉄) じゃが芋	人参 玉ねぎ へちま なす ピーマン えのきたけ ねぎ 桃缶
15 金	ロールパン ハンバーグ ポテトサラダ かぼちゃスープ 果物	みそおにぎり 麦茶 保育乳	豚ひき肉 牛ひき肉 ベーコン ツナ 缶	ロールパン じゃが芋	玉ねぎ 人参 きゅうり パイン 缶 かぼちゃ 玉ねぎ コー ン 缶 バナナ	30 土	ハヤシライス スティックきゅうり 大根汁 果物	おかき 保育乳	鶏ささみ わかめ	精白米 強化米(鉄) じゃが芋	玉ねぎ 人参 GP きゅうり 大根 ねぎ えのきたけ ネーブル
16 土	焼きそば みそ汁 果物	げんまい棒 保育乳	豚もも肉 豆腐 わかめ	焼きそばめん	キャベツ 玉ねぎ 人参 ピーマン えのきたけ ねぎ ネーブル	★	★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、『保育所におけるアレルギー対応ガイドライン(厚生省2019)』に沿って実施します。 ★「離乳食の献立表」は、該当者だけに配布しています。 ★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】

(作成者) 栄養士 野原正子

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・10・11ヶ月頃	離乳中期 7・8ヶ月頃	離乳後期 9・10・11ヶ月頃
形態	なめらかにすりつぶした状態	舌でつぶせる固さ	歯ぐきでつぶせる固さ	舌でつぶせる固さ	歯ぐきでつぶせる固さ
固さ	プレーンヨーグルト状(ごっくん)	絹ごし豆腐位(もぐもぐ)	バナナ位(かみかみ)	絹ごし豆腐位(もぐもぐ)	バナナ位(かみかみ)
1 金	つぶしがゆ(とろとろ) ポテトすり流し 人参ペースト 野菜スープ <small>(主な材料) 米 じゃが芋 青のり 豆腐 人参 ほうれん草 バナナ</small>	全がゆ(べたべた) ポテトマッシュ 豆腐と野菜のスープ バナナ	全がゆ ⇒ 軟飯 ころころポテト 豆腐と野菜のスープ バナナ	おじや かぼちゃスープ ネーブル	おじや かぼちゃスープ ネーブル <small>米 ツナ缶 人参 レタス かぼちゃ Cコーン缶 ネーブル</small>
2 土	つぶしがゆ(とろとろ) 人参ペースト ほうれん草ペースト すまし汁 <small>(主な材料) 米 青のり ささみ 玉ねぎ 人参 ほうれん草 Cコーン缶 ネーブル</small>	のりがゆ(べたべた) ささみと野菜のスープ ネーブル	のりがゆ ⇒ 軟飯 ささみと野菜のスープ ネーブル	ツナがゆ(べたべた) ポテトスープ バナナ	ツナがゆ ⇒ 軟飯 ポテトスープ バナナ 
4 月	つぶしがゆ(とろとろ) 大根すりつぶし 人参ペースト すまし汁 <small>(主な材料) 米 ひきわり納豆 ブロッコリー 人参 そうめん ネーブル</small>	全がゆ(べたべた) 納豆あえ たくたくそうめん汁 ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 納豆あえ そうめん汁 ネーブル	みどりがゆ(べたべた) 魚と野菜のスープ バナナ <small>米 ブロッコリー 白身魚 大根 人参 Cコーン缶 バナナ</small>	みどりがゆ ⇒ 軟飯 魚と野菜のスープ バナナ
5 火	つぶしがゆ(とろとろ) とうがんのすり流し ほうれん草ペースト 野菜スープ <small>(主な材料) 米 豆腐 とうがん 人参 ほうれん草 Cコーン缶 バナナ</small>	全がゆ(べたべた) 豆腐ととうがんのうま煮 野菜スープ バナナ	全がゆ ⇒ 軟飯 豆腐ととうがんのうま煮 野菜スープ バナナ	鶏おじや とうがんスープ スイカゼリー(クラッシュ)	鶏おじや とうがんスープ スイカゼリー(クラッシュ) 手づかみポテト <small>米 ささみ ブロッコリー 玉ねぎ とうがん あおさ スイカ ゼラチン</small>
6 水	つぶしがゆ(とろとろ) 白身魚のすり流し ポテトすり流し 人参ペースト すまし汁 <small>(主な材料) 米 白身魚 小松菜 じゃが芋 人参 あおさ ネーブル</small>	全がゆ(べたべた) 白身魚のみどり煮 ポテトスープ(みそ風味) ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 白身魚のみどり煮 ポテトのみそ汁 ネーブル	パンがゆ⇒ココロトースト 鶏と野菜のスープ バナナ <small>食パン ささみ 人参 玉ねぎ ブロッコリー Cコーン缶 バナナ</small>	スティックトースト 鶏と野菜のスープ バナナ
7 木	つぶしがゆ(とろとろ) 白身魚のすり流し とうがんにすり流し 人参ペースト すまし汁 <small>(主な材料) 米 青のり 白身魚 とうがん 人参 バナナ</small>	のりがゆ(べたべた) 白身魚のトマト煮 野菜スープ バナナ	のりがゆ ⇒ 軟飯 白身魚のトマト煮 野菜スープ バナナ	おじや 豆腐とあおさ汁 ネーブル	おじや ⇒ 軟飯 豆腐とあおさ汁 ネーブル
8 金	つぶしがゆ(とろとろ) 絹ごし豆腐のすり流し ポテトすり流し 人参ペースト すまし汁 <small>(主な材料) 米 ブロッコリー 人参 玉ねぎ ツナ缶 そうめん あおさ バナナ</small>	あおさがゆ(べたべた) ブロッコリーツナ煮 たくたくそうめん汁 バナナ	あおさがゆ ⇒ 軟飯 ブロッコリーツナ煮 そうめん汁 バナナ	鶏がゆ ポテトと野菜のスープ ネーブル	鶏がゆ ⇒ 軟飯 ポテトと野菜のスープ ネーブル 手づかみポテト <small>米 ささみ じゃが芋 人参 玉ねぎ Cコーン缶 ほうれん草 ネーブル</small>
9 土	つぶしがゆ(とろとろ) 人参ペースト 白菜すりつぶし すまし汁 <small>(主な材料) 米 ブロッコリー 白身魚 人参 白菜 Cコーン缶 ネーブル</small>	みどりがゆ(べたべた) 魚と野菜のスープ ネーブル	みどりがゆ ⇒ 軟飯 魚と野菜のスープ ネーブル	12時までの保育 	
12 火	つぶしがゆ(とろとろ) 人参すり流し ポテトすり流し 野菜スープ <small>(主な材料) 米 人参 じゃが芋 玉ねぎ 大根 ほうれん草 ゆし豆腐 あおさ バナナ Pヨーグルト</small>	全がゆ(べたべた) 根菜おかか煮 ゆし豆腐汁(薄) バナナヨーグルト	全がゆ ⇒ 軟飯 根菜おかか煮 ゆし豆腐汁(薄) バナナヨーグルト	おじや 鶏とかぼちゃのスープ バナナ <small>米 じゃが芋 人参 ささみ かぼちゃ 玉ねぎ バナナ</small>	おじや 鶏とかぼちゃのスープ バナナ
13 水	つぶしがゆ(とろとろ) 白身魚のすり流し ほうれん草ペースト 人参ペースト すまし汁 <small>(主な材料) 米 青のり 白身魚 人参 ほうれん草 そうめん バナナ 粉寒天</small>	あおさがゆ(べたべた) 白身魚と野菜のだし煮 たくたくそうめん汁 バナナ寒天(クラッシュ)	のりがゆ ⇒ 軟飯 白身魚と野菜のだし煮 そうめん汁 バナナ寒天(クラッシュ)	みどりがゆ(べたべた) 豆腐と野菜のスープ スイカ果汁	みどりがゆ ⇒ 軟飯 豆腐と野菜のスープ スイカ果汁 手づかみポテト <small>米 ほうれん草 豆腐 人参 玉ねぎ じゃが芋 スイカ</small>
14 木	つぶしがゆ(とろとろ) 白身魚のすり流し とうがんにすり流し 人参ペースト <small>(主な材料) 米 ブロッコリー 白身魚 じゃが芋 玉ねぎ そうめん 人参 とうがん バナナ</small>	みどりがゆ(べたべた) 白身魚のポテト煮 たくたくそうめん汁 ネーブル	みどりがゆ ⇒ 軟飯 白身魚のポテト煮 そうめん汁 ネーブル	ツナがゆ さつま芋マッシュ ブロッコリースープ ネーブル <small>米 人参 ツナ缶 さつま芋 青のり ブロッコリー 玉ねぎ Cコーン缶</small>	ツナがゆ ココロさつま芋(手づかみ) ブロッコリースープ ネーブル



※ 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ください





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・10・11ヶ月頃	離乳中期 7・8ヶ月頃	離乳後期 9・10・11ヶ月頃
形態 固さ	なめらかにすりつぶした状態 ブレンヨーグルト状(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)
15 金	つぶしがゆ(とろとろ) かぼちゃすり流し ポテトすり流し 野菜スープ (主な材料) 米 ささみ ジャが芋 人参 ブロッコリー かぼちゃ ネーブル	全がゆ(べたべた) ささみとポテトの煮物 かぼちゃスープ バナナ	全がゆ ⇒ 軟飯 ささみとポテトの煮物 かぼちゃスープ バナナ	あおさがゆ(べたべた) マッシュかぼちゃ 白身魚と野菜のスープ バナナ 米 あおさ かぼちゃ 白身魚 ジャが芋 玉ねぎ 人参 バナナ	あおさがゆ ⇒ 軟飯 かぼちゃのだし煮 白身魚と野菜のスープ バナナ
16 土	つぶしがゆ(とろとろ) ポテトすり流し 人参ペースト すまし汁 (主な材料) 米 さつま芋 豆腐 玉ねぎ 人参 キャベツ あおさ ネーブル	芋がゆ(べたべた) 豆腐と野菜のスープ ネーブル	芋がゆ ⇒ 軟飯 豆腐と野菜のスープ ネーブル 	ツナがゆ(べたべた) かぼちゃスープ バナナ 米 ツナ缶 青のり かぼちゃ 人参 チンゲン菜 コーン缶 バナナ	ツナがゆ ⇒ 軟飯 かぼちゃスープ バナナ 
18 月	つぶしがゆ(とろとろ) ポテトすり流し 人参ペースト すまし汁 (主な材料) 米 ジャが芋 人参 玉ねぎ ツナ缶 ほうれん草 コーン缶 ネーブル	全がゆ(べたべた) ツナじゃが ほうれん草スープ ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 ツナじゃが ほうれん草スープ ネーブル	おじや チキンかぼちゃスープ バナナ 米 ブロッコリー 人参 ささみ かぼちゃ 玉ねぎ BFホワイトソース バナナ	おじや チキンかぼちゃスープ バナナ
19 火	つぶしがゆ(とろとろ) 白身魚すり流し ポテトすり流し 小松菜すりつぶし すまし汁 (主な材料) 米 白身魚 ジャが芋 青のり 小松菜 人参 バナナ	全がゆ(べたべた) 白身魚とポテトのうま煮 野菜スープ(みそ風味) バナナ	全がゆ ⇒ 軟飯 白身魚とポテトのうま煮 野菜のみそ汁 バナナ	パンがゆ⇒ココロトースト チキンポテトスープ ネーブル 食パン ささみ ジャが芋 人参 玉ねぎ コーン缶 ブロッコリー ネーブル	スティックトースト チキンポテトスープ ネーブル 手づかみポテト
20 水	つぶしがゆ(とろとろ) 白身魚すり流し ブロッコリーすり流し 人参ペースト すまし汁 (主な材料) 米 白身魚 大根 ブロッコリー ほうれん草 玉ねぎ 人参 バナナ	全がゆ(べたべた) 白身魚のおろし煮 野菜スープ バナナ	全がゆ ⇒ 軟飯 白身魚のおろし煮 野菜スープ バナナ	全がゆ(べたべた) 大根そぼろ煮 くたくたそうめん汁 スイカ果汁 米 大根 人参 ブロッコリー ささみ そうめん スイカ	全がゆ ⇒ 軟飯 大根そぼろ煮 そうめん汁 スイカ果汁
21 木	つぶしがゆ(とろとろ) 白身魚のすり流し ブロッコリーすり流し 人参ペースト (主な材料) 米 レタス 白身魚 ブロッコリー トマト缶 ジャが芋 人参 バナナ	菜がゆ(べたべた) 白身魚のみどり煮 ポテトスープ バナナ	菜がゆ ⇒ 軟飯 白身魚のみどり煮 ポテトスープ バナナ	おじや かぼちゃスープ ネーブル 米 人参 ツナ缶 ブロッコリー かぼちゃ 玉ねぎ コーン缶 ネーブル	おじや かぼちゃスープ ネーブル 手づかみかぼちゃ
22 金	つぶしがゆ(とろとろ) 人参ペースト ブロッコリーすり流し すまし汁 (主な材料) 米 人参 ブロッコリー ジャが芋 ゆし豆腐 あおさ ネーブル	全がゆ(べたべた) 野菜のおかか煮 ゆし豆腐汁(薄) ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 野菜のおかか煮 ゆし豆腐汁(薄) ネーブル	全がゆ(べたべた) コーンポタージュ バナナ寒天(クラッシュ) 米 ジャが芋 玉ねぎ 人参 ブロッコリー ツナ缶 コーン缶 粉寒天	全がゆ ⇒ 軟飯 コーンポタージュ バナナ寒天(クラッシュ)
23 土	つぶしがゆ(とろとろ) ポテトすり流し 人参ペースト すまし汁 (主な材料) 米 ジャが芋 人参 チンゲン菜 豆腐 とうがん あおさ ネーブル	おじや とうがんのスープ(みそ風味) ネーブル	おじや とうがのみそ汁 ネーブル 	ツナがゆ(べたべた) 具だくさんスープ バナナ 米 ツナ缶 青のり かぼちゃ 人参 チンゲン菜 コーン缶 バナナ	ツナがゆ(べたべた) 具だくさんスープ バナナ 
25 月	つぶしがゆ(とろとろ) さつま芋ペースト 人参ペースト 野菜スープ (主な材料) 米 あおさ さつま芋 ささみ ブロッコリー 玉ねぎ 人参 キャベツ トマト ネーブル	あおさ芋がゆ(べたべた) 鶏と野菜のトマトスープ ネーブル	あおさ芋がゆ 鶏と野菜のトマトスープ ネーブル	全がゆ(べたべた) 白身魚のみどり煮 かぼちゃスープ バナナ 米 白身魚 ブロッコリー かぼちゃ 玉ねぎ 人参 バナナ	全がゆ ⇒ 軟飯 白身魚のみどり煮 かぼちゃスープ バナナ
26 火	つぶしがゆ(とろとろ) かぼちゃのすり流し とうがんすり流し 人参ペースト すまし汁 (主な材料) 米 豆腐 ブロッコリー 人参 とうがん あおさ バナナ	全がゆ(べたべた) 豆腐と野菜のうま煮 とうがんスープ バナナ	全がゆ ⇒ 軟飯 豆腐と野菜のうま煮 とうがんスープ バナナ 手づかみ人参	パンがゆ⇒ココロトースト ささみと野菜のスープ スイカゼリー(クラッシュ) 食パン ささみ ジャが芋 玉ねぎ 人参 ブロッコリー BFホワイトソース ゼラチン	スティックトースト ささみと野菜のスープ スイカゼリー(クラッシュ)
27 水	つぶしがゆ(とろとろ) ポテトすり流し ブロッコリーすり流し すまし汁 (主な材料) 米 青のり 鶏肉 ブロッコリー 人参 キャベツ 茹でうどん バナナ	のりがゆ(べたべた) 鶏と野菜のうどんスープ バナナ	のりがゆ ⇒ 軟飯 鶏と野菜のうどんスープ バナナ	野菜がゆ 魚と人参のスープ バナナ 米 ほうれん草 キャベツ 白身魚 ジャが芋 人参 コーン缶 ネーブル	野菜がゆ ⇒ 軟飯 魚と人参のスープ バナナ
28 木	つぶしがゆ(とろとろ) 白身魚のすり流し ブロッコリーすり流し 人参ペースト すまし汁 (主な材料) 米 白身魚 ブロッコリー かぼちゃ 玉ねぎ 人参 BFホワイトソース ネーブル	全がゆ(べたべた) 白身魚のみどり煮 かぼちゃスープ ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 白身魚のみどり煮 かぼちゃスープ ネーブル 手づかみかぼちゃ	全がゆ(べたべた) ツナじゃが あおさ汁 バナナ 米 ジャが芋 人参 玉ねぎ ツナ缶 あおさ 麩 バナナ	全がゆ ⇒ 軟飯 ツナじゃが あおさ汁 バナナ
29 金	つぶしがゆ(とろとろ) ポテトすり流し 人参ペースト すまし汁 (主な材料) 米 ジャが芋 人参 玉ねぎ ささみ ほうれん草 コーン缶	全がゆ(べたべた) 根菜そぼろ煮 ほうれん草スープ	全がゆ ⇒ 軟飯 根菜そぼろ煮 ほうれん草スープ	全がゆ(べたべた) 白身魚と野菜のおかか煮 あおさ汁 バナナ 米 白身魚 ほうれん草 人参 あおさ バナナ	全がゆ ⇒ 軟飯 白身魚と野菜のおかか煮 あおさ汁 バナナ
30 土	つぶしがゆ(とろとろ) 大根すり流し 人参ペースト すまし汁 (主な材料) 米 ジャが芋 ささみ 人参 大根 あおさ ネーブル 	全がゆ(べたべた) ポテトのそぼろ煮風 あおさのスープ ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 ポテトのそぼろ煮風 あおさのスープ ネーブル	のりがゆ(べたべた) 魚と野菜のスープ ブロッコリーバナナ 米 青のり 白身魚 ジャが芋 玉ねぎ 人参 ほうれん草 バナナ	のりがゆ ⇒ 軟飯 魚と野菜のスープ ブロッコリーバナナ 