



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、又は果物、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	マージンごはん ちくわのみみじ揚げ 豚大根のみそ煮 スティックきゅうり もずくスープ 果物	防災の日 リッツクラッカー カルピス	ちくわ 豚肩ロース もずく	精白米 強化米(鉄) もちきび てんぷら粉 (卵不使用)	大根 人参 糸こんにゃく きゅうり えのきたけ ねぎ ネーブル	16	キーマカレー(夏野菜) きゅうりの甘酢あえ わかめスープ 果物	オートミールスナック 保育乳	鶏ひき肉 ちくわ わかめ	精白米 強化米(鉄) じゃが芋	人参 玉ねぎ へちま なす オクラ トマト缶 きゅうり ねぎ えのきたけ 桃缶
2	食パン ハンバーグ きんぴらごぼう(カレー風味) ブロッコリー とうがんと汁 果物	お麩ラスク 保育乳	豚ひき肉 牛ひき肉 鶏もも肉 豆腐 わかめ	精白米 強化米(鉄) 白ゴマ ▲麩 食パン	玉ねぎ ごぼう 人参 GP ブロッコリー(冷) とうがん ねぎ りんご	17	マージンごはん 鮭のみそマヨ焼き ひじきの五目煮 ブロッコリーサラダ ゆし豆腐汁 果物	レモンラスク カルピス	鮭 干ひじき ちくわ ハム ゆし豆腐	精白米 強化米(鉄) もちきび 白ゴマ	人参 糸こんにゃく GP ニラ ブロッコリー コーン缶 ねぎ ネーブル
3	黒米ごはん 鶏肉のごまみそ焼き 拌三絲(パンサンサー) 青のりポテト みそ汁 果物	型抜きクッキー カルピス	鶏もも肉 ハム 豆腐	精白米 黒米 強化米(鉄) ごま 春雨 じゃが芋	人参 きゅうり ほうれん草 へちま ねぎ ネーブル	18	ハンダマごはん ちくわの小天ぷら(クティンブラ) タマネーチャンプルー そうめん汁 果物	琉球料理の日 黒糖アガラサー 保育乳	白身魚 ちくわ 豆腐 ツナ	精白米 強化米(鉄) てんぷら粉 そうめん	ハンダマの葉 キャベツ 人参 もやし 玉ねぎ ねぎ ネーブル
4	マージンごはん 鮭のみみじ焼き ひじきの五目煮 カリカリきゅうり みそ汁 果物	旧盆(ウンケー) 玄米フレークスナック 保育乳	鮭 干ひじき ちくわ 油揚げ	精白米 強化米(鉄) もちきび 白ゴマ	人参 糸こんにゃく GP ニラ きゅうり 白菜 梨	19	黒米ごはん 鶏肉のさっぱり煮 切干大根のイリチー ブロッコリーとトマトのごまあえ みそ汁 果物	食育の日 Caウエハース アイスクリーム	鶏もも肉 ツナ缶 豆腐 わかめ	精白米 黒米 強化米(鉄) 練りごま (白)	切干大根 かんじょう 人参 糸こんにゃく ブロッコリー トマト なす 梨
5	冷やし中華 ポイルウィンナー かぼちゃのコロコロ揚げ 果物	旧盆(ナカヌヒー) わかめおにぎり 保育乳	鶏ささみ ウィンナー	◎中華めん (茹で) すりごま	Hコーン缶 きゅうり かぼちゃ りんご	20	ハヤシライス スティックきゅうり コーンスープ 果物	げんまい棒 保育乳	鶏ささみ	精白米 強化米(鉄) じゃが芋	玉ねぎ 人参 GP きゅうり コーン缶 えのきたけ ネーブル
6	鶏肉のあんかけ丼 ブロッコリー みそ汁 果物	旧盆(ウークイ) 12時までの保育	鶏もも肉 豆腐 わかめ	精白米 強化米(鉄)	干しいたけ 玉ねぎ 人参 ねぎ コーン缶 ブロッコリー えのきたけ ネーブル	22	沖縄そば かぼちゃの煮物 チーズコーンサラダ 果物	みそおにぎり 麦茶	豚三枚肉 丸かまぼこ ミックスチー ズ ハム	沖縄そば (茹)	刻み昆布 ねぎ かぼちゃ さやいんげん コーン缶 レタス きゅうり 梨
8	豚丼 フライドポテト 春雨スープ 果物	ちんすこう (ココア風味) 保育乳	豚肩ロース 鶏ささみ	精白米 強化米(鉄) じゃが芋 春雨	玉ねぎ ほうれん草 えのきたけ 人参 ねぎ たけのこ 白菜 ネーブル	24	もずくどんぶり トマトときゅうりの酢みそあえ みそ汁 果物	人参ケーキ カルピス	もずく 豚ひき肉 ちくわ わかめ 油揚げ	精白米 強化米(鉄) じゃが芋	ピーマン 赤ピーマン コーン缶 トマト きゅうり ニラ ネーブル
9	マージンごはん レバーフライ 大根サラダ ゴマじゃが(ブロッコリー) 春雨スープ 果物	メロンパン風 クッキー カルピス	豚レバー ツナ缶 絹ごし豆腐	精白米 もちきび じゃが芋 白すりごま 春雨	大根 人参 きゅうり ブロッコリー たけのこ 白菜 ネーブル	25	お弁当会	マシュマロサンド 保育乳			
10	黒米ごはん さばのりんごソースかけ 人参シリンジー もずくの酢物 すまし汁 果物	ヒラヤーチー 保育乳	さば ちくわ 豆腐 もずく 油揚げ	精白米 黒米 強化米(鉄)	玉ねぎ 人参 ブロッコリー にがうり もやし ねぎ きゅうり えのきたけ 梨	26	マージンごはん 麻婆豆腐(冬瓜入り) ゴマじゃが 中華スープ バナナヨーグルト添え	グレーゼリー せんべい カルピス	豆腐 豚ひき肉 Pヨーグルト	精白米 強化米(鉄) もちきび さつま芋 春雨	しいたけ とうがん 人参 チンゲン菜 キャベツ 長ねぎ コーン 缶 バナナ みかん
11	スパゲティミートソース スティックきゅうり コーンポテトスープ バナナヨーグルト添え	ゆかりおにぎり 保育乳	牛ひき肉 豚ひき肉	スパゲティ じゃが芋	人参 トマト 玉ねぎ ピーマン きゅうり コーン缶 えのきたけ バナナ みかん 缶	27	鶏肉の照り焼き丼 カリカリきゅうり もずくスープ 果物	おかき 保育乳	鶏もも肉 もずく 絹ごし豆腐	精白米 強化米(鉄) 白ゴマ	人参 ニラ きゅうり えのきたけ ねぎ ネーブル
12	タコライス 芋とひじきのサラダ みそ汁 果物	揚げパン 保育乳	豚ひき肉 干ひじき 豆腐 わかめ	精白米 強化米(鉄) さつま芋	玉ねぎ 人参 レタス トマト とうがん ねぎ ネーブル	29	黒米ごはん 豚肉のしょうが焼き 大根サラダ そうめん汁 果物	蒸し芋(焼き芋) 保育乳	豚肩ロース ツナ缶	精白米 強化米(鉄) 黒米 ▲そうめん さつま芋	赤ピーマン 玉ねぎ 大根 人参 きゅうり ほうれん草 ネーブル
13	クファージュシー キャベツのおかかあえ 豚汁 果物	亀の甲せんべい 保育乳	ツナ缶 ハム 豚肉	精白米 強化米(鉄)	人参 ニラ 干しいたけ キャベツ きゅうり とうがん ねぎ ネーブル	30	食パン 鶏肉のマーマレード焼き マカロニサラダ パンブキンスープ バナナヨーグルト添え	おかかおにぎり 麦茶	鶏もも肉 鶏ささみ Pヨーグルト	食パン マカロニ じゃが芋	パイナップル 人参 りんご きゅうり かぼちゃ 玉ねぎ バナナ みかん

★ 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。





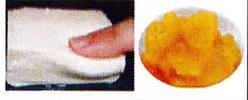
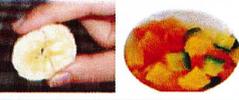
離乳食こんだて

【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 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)
固さ	 例: かぼちゃ			 例: 白身魚	
1月	10倍がゆ(とろとろ) 人参ペースト 大根すりつぶし すまし汁 (主な材料) 米 青のり 白身魚 大根 人参 あおさ じゃが芋 ネーブル	のりがゆ(べたべた) 魚と根菜だし煮 あおさ汁 ネーブル	のりがゆ ⇒ 軟飯 魚と根菜だし煮 あおさ汁 手づかみ大根 ネーブル	おじや ほうれん草スープ バナナ 米 人参 大根 ツナ缶 ほうれん草 コーン缶 バナナ	おじや ほうれん草スープ バナナ
2火	つぶしがゆ(とろとろ) とうがんすり流し ブロッコリーすり流し 野菜スープ (主な材料) 米 ブロッコリー とうがん 人参 豆腐 コーン缶 バナナ	みどりがゆ(べたべた) とうがんと豆腐のだし煮 野菜スープ バナナ	みどりがゆ ⇒ 軟飯 とうがんと豆腐のだし煮 野菜スープ バナナ	のりがゆ(べたべた) 白身魚と野菜のスープ ゆるゆるりんごゼリー 米 青のり 白身魚 じゃが芋 人参 ブロッコリー りんご 粉寒天	のりがゆ ⇒ 軟飯 白身魚と野菜のスープ ゆるゆるりんごゼリー
3水	つぶしがゆ(とろとろ) ポテトすり流し ほうれん草ペースト 人参ペースト すまし汁 (主な材料) 米 豆腐 ほうれん草 人参 じゃが芋 あおさ ネーブル	全がゆ(べたべた) 豆腐と野菜のうま煮 ポテトスープ(みそ風味) ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 豆腐と野菜のうま煮 ポテトのみそ汁 ネーブル	おじや くたくたそうめん汁 バナナ 米 ささみ 人参 じゃが芋 そうめん ほうれん草 バナナ	おじや そうめん汁 バナナ 手づかみポテト
4木	10倍がゆ(とろとろ) 人参ペースト 白菜すりつぶし すまし汁 (主な材料) 米 あおさ 人参 白身魚 白菜 ほうれん草 バナナ	あおさがゆ(べたべた) 魚と人参のスープ煮 白菜スープ バナナ	あおさがゆ ⇒ 軟飯 魚と人参のスープ煮 白菜スープ バナナ	全がゆ(べたべた) ツナじゃが かぼちゃスープ ネーブル 米 じゃが芋 人参 玉ねぎ ツナ缶 かぼちゃ BF和肉トース ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 ツナじゃが かぼちゃスープ ネーブル
5金	10倍がゆ(とろとろ) かぼちゃペースト ポテトすり流し すまし汁 (主な材料) 米 ささみ かぼちゃ そうめん 人参 ほうれん草 バナナ	鶏おじや(べたべた) そうめんと野菜のスープ バナナ	鶏おじや ⇒ 軟飯 そうめんと野菜のスープ バナナ	のりがゆ(べたべた) かぼちゃのだし煮 魚と白菜スープ ネーブル 米 青のり かぼちゃ 白身魚 白菜 人参 ネーブル	のりがゆ ⇒ 軟飯 かぼちゃのだし煮 魚と白菜スープ ネーブル
6土	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 玉ねぎ ツナ缶 豆腐 あおさ ネーブル	ツナ入りおじや 豆腐とあおさのスープ ネーブル	ツナ入りおじや 豆腐とあおさのスープ ネーブル 	12時までの保育 	
8月	つぶしがゆ(とろとろ) ポテトすり流し ほうれん草ペースト 野菜スープ (主な材料) 米 人参 ほうれん草 じゃが芋 白身魚 白菜 コーン缶	野菜がゆ(べたべた) マッシュポテト 魚スープ ネーブル	野菜がゆ ⇒ 軟飯 マッシュポテト 魚スープ ネーブル	全がゆ(べたべた) ほうれん草ツナ煮 ポテトスープ 米 ほうれん草 ツナ缶 じゃが芋 人参 白菜 BF和肉トース	全がゆ ⇒ 軟飯 ほうれん草ツナ煮 ポテトスープ
9火	つぶしがゆ(とろとろ) 絹ごし豆腐のすり流し 大根すりつぶし ポテトすり流し 野菜スープ (主な材料) 米 (レバー)大根 人参 ブロッコリー 絹ごし豆腐 白菜 ネーブル	全がゆ(べたべた) 根菜だし煮 絹ごし豆腐のスープ ネーブル	レバーがゆ ⇒ 軟飯 根菜だし煮 絹ごし豆腐のスープ ネーブル	のりがゆ ツナじゃが くたくたそうめん汁 バナナ 米 青のり じゃが芋 人参 玉ねぎ ツナ缶 そうめん 大根 バナナ	のりがゆ ⇒ 軟飯 ツナじゃが そうめん汁 バナナ
10水	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 じゃが芋 人参 コーン缶 バナナ	全がゆ(べたべた) 白身魚のみどり煮 ポテトスープ バナナ	全がゆ ⇒ 軟飯 白身魚のみどり煮 ポテトスープ ネーブル	あおさがゆ 豆腐と野菜のスープ ゆるゆる梨ゼリー 米 あおさ 豆腐 人参 ほうれん草 梨 粉寒天	あおさがゆ ⇒ 軟飯 豆腐と野菜のスープ ゆるゆる梨ゼリー
11木	つぶしがゆ(とろとろ) 白身魚すり流し 白菜すり流し ポテトすり流し (主な材料) 米 白身魚 ほうれん草 人参 じゃが芋 あおさ バナナ Pヨーグルト	全がゆ(べたべた) 魚と野菜のスープ煮 あおさスープ バナナヨーグルト	全がゆ ⇒ 軟飯 魚と野菜のスープ煮 あおさスープ バナナヨーグルト	のりがゆ 鶏肉と野菜のトマトスープ ネーブル 米 しらす干し 人参 ささみ トマト缶 ほうれん草 じゃが芋 ネーブル	のりがゆ 鶏肉と野菜のトマトスープ ネーブル 手づかみポテト
12金	つぶしがゆ(とろとろ) さつま芋ペースト とうがんすり流し すまし汁 (主な材料) 米 レタス さつま芋 きなこ 豆腐 とうがん 人参 バナナ	菜がゆ(べたべた) さつま芋マッシュ(きなこ) 豆腐ととうがんのスープ(みそ風味) バナナ	菜がゆ ⇒ 軟飯 ころころさつま芋(きなこ) 豆腐ととうがんののみそ汁 バナナ	全がゆ(べたべた) 白身魚のトマト煮 かぼちゃスープ ネーブル 米 白身魚 トマト レタス かぼちゃ 人参 ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 白身魚のトマト煮 かぼちゃスープ ネーブル



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 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)
13 土	つぶしがゆ(とろとろ) とうがんですり流し 人参ペースト すまし汁 <small>(主な材料) 米 人参 キャベツ 白身魚 とうがん ネーブル</small>	おじや 白身魚のスープ ネーブル	おじや 白身魚のスープ ネーブル 	かぼちゃがゆ(べたべた) 鶏と野菜のスープ バナナ <small>米 かぼちゃ ささみ じゃが芋 人参 玉ねぎ ほうれん草 バナナ</small>	かぼちゃがゆ ⇒ 軟飯 鶏と野菜のスープ バナナ
16 火	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 玉ねぎ 人参 オクラ 鶏ひき肉 あおさ</small>	全がゆ(べたべた) ポテトそぼろ煮風 あおさスープ	全がゆ ⇒ 軟飯 ポテトそぼろ煮風 あおさスープ	のりがゆ(べたべた) ポテトみどり煮 魚スープ ネーブル <small>米 しらす干し じゃが芋 ほうれん草 白身魚 人参 オクラ コーン缶</small>	のりがゆ ⇒ 軟飯 ポテトみどり煮 魚スープ ネーブル
17 水	つぶしがゆ(とろとろ) ブロッコリーすり流し 人参ペースト すまし汁 <small>(主な材料) 米 ブロッコリー 人参 ゆし豆腐 ほうれん草 ネーブル</small>	全がゆ(べたべた) 野菜のだし煮 ゆし豆腐(薄) ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 野菜のだし煮 ゆし豆腐(薄) ネーブル	パンがゆ⇒コロコロトースト 鶏と野菜のスープ バナナ <small>食パン ささみ じゃが芋 人参 玉ねぎ ブロッコリー 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
18 木	つぶしがゆ(とろとろ) 白身魚のすり流し 人参ペースト ほうれん草すり流し すまし汁 <small>(主な材料) 米 青のり 白身魚 ほうれん草 そうめん 人参 キャベツ</small>	のりがゆ(べたべた) 白身魚のみどり煮 くたくたそうめん汁 ネーブル	のりがゆ ⇒ 軟飯 白身魚のみどり煮 そうめん汁 ネーブル	全がゆ(べたべた) ツナじゃが ほうれん草スープ バナナ <small>米 じゃが芋 人参 玉ねぎ ツナ缶 ほうれん草 コーン缶 バナナ</small>	全がゆ ⇒ 軟飯 ツナじゃが ほうれん草スープ バナナ
19 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 <small>(主な材料) 米 ブロッコリー じゃが芋 豆腐 なす バナナ</small>	全がゆ(べたべた) ブロッコリーポテトのだし煮 豆腐スープ バナナ	全がゆ ⇒ 軟飯 ブロッコリーポテトのだし煮 豆腐スープ 手づかみポテト バナナ	全がゆ(べたべた) 白身魚の磯風味 野菜スープ ネーブル <small>米 白身魚 じゃが芋 青のり ほうれん草 玉ねぎ 人参 BF和仔ソース</small>	全がゆ ⇒ 軟飯 白身魚の磯風味 野菜スープ ネーブル
20 土	つぶしがゆ(とろとろ) 人参ペースト ポテトすり流し 野菜スープ <small>(主な材料) 米 玉ねぎ 人参 ささみ じゃが芋 ブロッコリー コーン缶 ネーブル</small>	トマト風味おじや チキンスープ ネーブル	トマト風味おじや チキンスープ ネーブル	全がゆ(べたべた) ブロッコリーのツナ煮 あおさスープ バナナ <small>米 ブロッコリー 玉ねぎ 人参 ツナ缶 あおさ じゃが芋 ネーブル</small>	全がゆ ⇒ 軟飯 ブロッコリーのツナ煮 あおさスープ バナナ
22 月	つぶしがゆ(とろとろ) 白身魚のすり流し かぼちゃペースト 人参ペースト すまし汁 <small>(主な材料) 米 レタス 白身魚 コーン缶 かぼちゃ 人参 バナナ</small>	葉がゆ(べたべた) 白身魚のコーン煮 かぼちゃスープ バナナ	葉がゆ ⇒ 軟飯 白身魚のコーン煮 かぼちゃスープ バナナ	あおさがゆ(べたべた) ブロッコリーツナ煮 くたくたそうめん汁 ネーブル <small>米 あおさ ブロッコリー 玉ねぎ ツナ缶 そうめん 人参 ネーブル</small>	あおさがゆ ⇒ 軟飯 ブロッコリーツナ煮 そうめん汁 ネーブル
24 水	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 <small>(主な材料) 米 キャベツ 人参 ツナ缶 じゃが芋 ほうれん草 ネーブル</small>	おじや ポテトスープ(みそ風味) ネーブル	おじや ポテトのみそ汁 ネーブル 手づかみポテト	全がゆ(べたべた) 白身魚の磯風味 野菜スープ ネーブル <small>米 白身魚 じゃが芋 あおさ ブロッコリー 玉ねぎ 人参</small>	全がゆ ⇒ 軟飯 白身魚の磯風味 野菜スープ ネーブル
25 木	お弁当会🍱			全がゆ(べたべた) 白身魚と野菜のうま煮 ポテトスープ バナナ <small>米 白身魚 オクラ 人参 じゃが芋 玉ねぎ ほうれん草 BF和仔ソース</small>	全がゆ ⇒ 軟飯 白身魚と野菜のうま煮 ポテトスープ バナナ
26 金	つぶしがゆ(とろとろ) ポテトのすり流し キャベツのすりつぶし 人参ペースト <small>(主な材料) 米 豆腐 とうがん 人参 ブロッコリー じゃが芋 コーン缶 バナナ Pヨーグルト</small>	全がゆ(べたべた) 豆腐と野菜のうま煮 ポテトスープ バナナヨーグルト	全がゆ ⇒ 軟飯 豆腐と野菜のうま煮 キャベツのスープ バナナヨーグルト	おじや チキンと野菜のスープ ネーブル <small>米 人参 キャベツ ささみ ほうれん草 玉ねぎ コーン缶 ネーブル</small>	おじや チキンと野菜のスープ ネーブル
27 土	つぶしがゆ(とろとろ) 絹ごし豆腐のすり流し 人参ペースト すまし汁 <small>(主な材料) 米 人参 玉ねぎ ブロッコリー 絹ごし豆腐 ほうれん草 ネーブル</small>	おじや 絹ごし豆腐のスープ ネーブル	おじや 絹ごし豆腐のスープ ネーブル 	のりがゆ(べたべた) 白身魚と野菜のスープ煮 バナナ <small>米 青のり 白身魚 じゃが芋 人参 ほうれん草 玉ねぎ バナナ</small>	のりがゆ ⇒ 軟飯 白身魚と野菜のスープ煮 バナナ
29 月	つぶしがゆ(とろとろ) 白身魚のすり流し 人参ペースト ほうれん草ペースト すまし汁 <small>(主な材料) ほうれん草 白身魚 大根 人参 そうめん ネーブル</small>	みどりがゆ(べたべた) 魚と野菜のうま煮 くたくたそうめん汁 ネーブル	みどりがゆ ⇒ 軟飯 魚と野菜のうま煮 そうめん汁 ネーブル	全がゆ(べたべた) さつま芋マッシュ ほうれん草スープ バナナ <small>米 さつま芋 青のり ささみ 人参 コーン缶 ほうれん草 バナナ</small>	全がゆ ⇒ 軟飯 さつま芋マッシュ ほうれん草スープ バナナ
30 火	つぶしがゆ(とろとろ) 白身魚のすり流し かぼちゃすり流し ポテトすり流し 野菜スープ <small>(主な材料) 米 白身魚 じゃが芋 玉ねぎ かぼちゃ BF和仔ソース バナナ Pヨーグルト</small>	全がゆ(べたべた) 白身魚とポテトのうま煮 パンプキンスープ バナナヨーグルト	全がゆ ⇒ 軟飯 白身魚とポテトのうま煮 パンプキンスープ バナナヨーグルト	かぼちゃがゆ ささみと野菜のスープ ゆるゆるりんごゼリー <small>米 かぼちゃ ささみ ブロッコリー じゃが芋 りんご 粉寒天</small>	かぼちゃがゆ ⇒ 軟飯 ささみと野菜のスープ ゆるゆるりんごゼリー

※ 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。