

2026年04月

離乳食 献立表



オレンジ保育園

*食材の都合により献立を変更する事があります。

日付	中期(もぐもぐ期) 7~8ヶ月	後期(かみかみ期) 9~11ヶ月	2回食 pm3:00 後期~
	豆腐の固さ マッシュ	バナナの固さ 柔らかく刻み	
01(水)	・5倍粥・鶏肉と大根の煮物・2種の野菜煮 ・じゃがいものみそ汁	・軟飯・鶏肉と大根の煮物・2種の野菜煮 ・じゃがいものみそ汁	きなこホットケーキ
02(木)	・5倍粥・鶏肉煮込み・きゅうりともやしのだし煮 ・豆腐のみそ汁	・軟飯・鶏肉煮込み・きゅうりともやしのだし煮 ・豆腐のみそ汁	くずもち
03(金)	・5倍粥・鶏肉と野菜のトマト煮 ・ブロッコリーと人参煮・コーンスープ	・軟飯・鶏肉と野菜のトマト煮 ・ブロッコリーと人参煮・コーンスープ	おじや
04(土)	・5倍粥・魚と野菜煮・なすみそ汁	・軟飯・魚と野菜煮・なすみそ汁	ホットケーキ
06(月)	・5倍粥・鶏肉の野菜煮・きゅうりの彩り野菜煮 ・にんじんスープ	・軟飯・鶏肉の野菜煮・きゅうりの彩り野菜煮 ・にんじんスープ	ホットケーキ
07(火)	・5倍粥・野菜ちゃんぶる一煮・豆腐煮 ・かぼちゃのみそ汁	・軟飯・野菜ちゃんぶる一煮・豆腐煮 ・かぼちゃのみそ汁	コーンおじや
08(水)	・5倍粥・鶏肉の野菜煮・白菜と人参のサラダ煮 ・冬瓜のみそ汁	・軟飯・鶏肉の野菜煮・白菜と人参のサラダ煮 ・冬瓜のみそ汁	かぼちゃのホットケーキ
09(木)	・5倍粥・鶏肉の柔らか煮・ポテサラ煮・大根スー プ	・軟飯・鶏肉の柔らか煮・ポテサラ煮・大根スー プ	スコーン
10(金)	・5倍粥・魚の味噌煮・にんじんとツナ煮・ゆし豆 腐	・軟飯・魚の味噌煮・にんじんとツナ煮・ゆし豆 腐	ホットケーキ
11(土)	・5倍粥・鶏肉と野菜煮・根菜みそ汁	・軟飯・鶏肉と野菜煮・根菜みそ汁	ホットケーキ
13(月)	・5倍粥・魚の照り煮・野菜と大豆のサラダ煮 ・かぼちゃのみそ汁	・軟飯・魚の照り煮・野菜と大豆のサラダ煮 ・かぼちゃのみそ汁	焼きいも
14(火)	・5倍粥・豆腐ハンバーグ・キャベツの和え煮 ・なすみそ汁	・軟飯・豆腐ハンバーグ・キャベツの和え煮 ・なすみそ汁	豆腐ホットケーキ
15(水)	・5倍粥・魚の野菜煮・小松菜とコーンの和え煮 ・野菜のみそ汁	・軟飯・魚の野菜煮・小松菜とコーンの和え煮 ・野菜のみそ汁	きなこ蒸しパン
16(木)	・5倍粥・魚の照り煮・野菜ちゃんぶる一煮 ・豆腐のみそ汁	・軟飯・魚の照り煮・野菜ちゃんぶる一煮 ・豆腐のみそ汁	ホットケーキ
17(金)	・5倍粥・マーボー豆腐煮・温野菜・玉ねぎの スープ	・軟飯・マーボー豆腐煮・温野菜・玉ねぎのスー プ	かぼちゃクッキー

*離乳食は個々の発達・体調に合わせて調整しています。



*食材の都合により献立を変更する事があります。

日付	中期(もぐもぐ期) 7~8ヶ月	後期(かみかみ期) 9~11ヶ月	2回食 pm3:00 後期~
	豆腐の固さ マッシュ	バナナの固さ 柔らかく刻み	
18(土)	・5倍粥・そばろ煮・コーンスープ	・軟飯・そばろ煮・コーンスープ	スコーン
20(月)	・5倍粥・野菜と鶏肉のやわらか煮・白菜サラダ 煮 ・さつまいもスープ	・軟飯・野菜と鶏肉のやわらか煮・白菜サラダ煮 ・さつまいもスープ	蒸しパン
21(火)	・5倍粥・鶏じゃが・きゅうりの煮つけ・豆腐のみ そ汁	・軟飯・鶏じゃが・きゅうりの煮つけ・豆腐のみそ 汁	あんこケーキ
22(水)	・5倍粥・魚の煮つけ・野菜のだし煮・コーンスー プ	・軟飯・魚の煮つけ・野菜のだし煮・コーンスー プ	さつま芋だんご
23(木)	・5倍粥・野菜のそばろ煮・ブロッコリーサラダ煮 ・切干大根のスープ	・軟飯・野菜のそばろ煮・ブロッコリーサラダ煮 ・切干大根のスープ	きなこ蒸しパン
24(金)	・5倍粥・野菜炒め煮・白菜ときゅうりのサラダ煮 ・キャベツと人参のスープ	・軟飯・野菜炒め煮・白菜ときゅうりのサラダ煮 ・キャベツと人参のスープ	ホットケーキ
25(土)	・5倍粥・魚と野菜の味噌煮・かぼちゃのみそ汁	・軟飯・魚と野菜の味噌煮・かぼちゃのみそ汁	豆腐クッキー
27(月)	・5倍粥・人参の鶏肉煮・トマトときゅうりの和え 煮 ・白菜のみそ汁	・軟飯・人参の鶏肉煮・トマトときゅうりの和え煮 ・白菜のみそ汁	おからきな粉スコーン
28(火)	・5倍粥・魚の煮つけ・人参煮・豆腐スープ	・軟飯・魚の煮つけ・人参と枝豆煮・豆腐スープ	おじや
30(木)	・5倍粥・鶏とピーマンのみそ炒め煮 ・トマトと豆腐の和え煮・キャベツのみそ汁	・軟飯・鶏とピーマンのみそ炒め煮 ・トマトと豆腐の和え煮・キャベツのみそ汁	かぼちゃホットケーキ

おめでとう 入园

オレンジこども園の離乳食は、お子さまのご家庭での進みぐあいや、様子をお伺いしながら、ひとりひとりに合わせて作っています。
 食材チェック表は、保育園でよく出る食材を載せてあります。
 離乳食の本等を参考に、ご家庭でも進めてください。
 また、アレルギーへの配慮や、咀嚼の発達に合わせた調理法にも気を配り、安心・安全でおいしい給食を提供します。
 新しい環境に戸惑うこともあるかと思いますが、少しずつ園生活に慣れていっ
 てくれたらうれしいです。今年度もどうぞよろしくお願いいたします。

