



令和6年度

【 NO 2 】

作成栄養士 仲田栄子

回数	1 回 食（午前）				2 回 食（午後）		
月令	離乳初期	離乳中期	離乳後期	主な材料	離乳中期	離乳後期	主な材料
	5・6ヶ月頃	7・8ヶ月頃	9・10・11ヶ月頃		7・8ヶ月頃	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)	主な材料	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)	主な材料
17 月	つぶしかゆ 豆腐ペースト	全がゆ 鮭と野菜のそぼろ煮 すまし汁 みかん	全がゆ→軟飯 鮭のみみじあんかけ すまし汁 みかん	米 鮭 人参 玉ねぎ 絹ごし豆腐 あ おさ みかん	おじや そうめんトトロスープ	おじや そうめんトトロスープ 蒸しパン (1/2)	米 キャベツ 玉ねぎ そうめん 料理草 (後期はホトケキミク ス牛乳)
18 火	つぶしかゆ ポテトペースト	全がゆ ツナ入りそぼろ煮 みそ汁 りんご	全がゆ→軟飯 豚肉のそぼろ煮 みそ汁 りんご	米 ツナ煮 インゲン 玉ねぎ 人参 南瓜 り んご(後期は豚肉)	パン粥(きな粉) すまし汁	スティックトースト すまし汁	食パン きな粉 ジャ が芋 シラス干し ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ (後期は 無塩バター)
19 水	つぶしかゆ 人参ペースト	全がゆ 鶏肉のトトロ煮 すまし汁 バナナ	全がゆ→軟飯 鶏肉のトトロ煮 すまし汁 バナナ	米 鶏肉 人参 小松 菜 バナナ	おじや すまし汁	おじや すまし汁	米 インゲン 玉ねぎ 料理草 シラス干し
20 木	春分の日（休園）						
21 金	つぶしかゆ トマトペースト	全がゆ ツナ入りそぼろ煮 すまし汁 オレンジ	全がゆ→軟飯 ツナ入りそぼろ煮 すまし汁 オレンジ	米 ツナ煮 インゲン 玉ねぎ 人参 おつ ゆ麩 あおさ オレン ジ	おじや そうめんトトロスープ	おじや そうめんトトロスープ	米 トマト 玉ねぎ そうめん 料理草
22 土	つぶしかゆ さつま芋ペースト	全がゆ 豆腐の野菜あんかけ すまし汁 バナナ	全がゆ→軟飯 豆腐の野菜あんかけ すまし汁 バナナ	米 木綿豆腐 玉ねぎ 小松菜 料理草 大根 バナナ	おじや そうめんトトロスープ	おじや そうめんトトロスープ	米 玉ねぎ ﾌﾞﾛｯｺ ﾘｰ そうめん 小松 菜
24 月	つぶしかゆ 豆腐ペースト	全がゆ 魚のそぼろ煮 すまし汁 オレンジ	全がゆ→軟飯 魚のみみじあんかけ すまし汁 オレンジ	米 白身魚 人参 玉 ねぎ 料理草 絹ごし 豆腐 オレンジ	おじや すまし汁	おじや すまし汁	米 人参 玉ねぎ ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ
25 火	つぶしかゆ 白菜ペースト	全がゆ ツナと南瓜のトトロ煮 すまし汁 バナナ	全がゆ→軟飯 ツナと南瓜のトトロ煮 すまし汁 バナナ	米 ツナ煮 南瓜 人参 白菜 小松 菜 バナナ	おじや ミルクスープ	おじや ミルクスープ	米 パプリカ 玉ねぎ ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ 人参
26 水	つぶしかゆ 青菜ペースト	全がゆ 鶏肉とパプリカのそぼろ煮 すまし汁 りんご	全がゆ→軟飯 鶏肉とパプリカのそぼろ煮 すまし汁 りんご	米 鶏肉 玉ねぎ パプリカ 小松菜 りんご	おじや すまし汁	おじや すまし汁	米 料理草 人参 レタス トマト
27 木	つぶしかゆ キャベツペースト	全がゆ ツナのトマト煮 すまし汁 オレンジ	全がゆ→軟飯 豚肉のトマト煮 すまし汁 オレンジ	米 ツナ煮 なす 人 参 ホールトマト キャ ベツ オレンジ	おじや そうめんトトロスープ	おじや そうめんトトロスープ	米 キャベツ 人参 シ ラス干し そうめん
28 金	つぶしかゆ 南瓜ペースト	全がゆ 豆腐の野菜あんかけ クリームスープ オレンジ	全がゆ→軟飯 豆腐の野菜あんかけ クリームスープ オレンジ	米 木綿豆腐 人 参 小松菜 シラス 干し 玉ねぎ ヨｰｸ リーム オレンジ	パン粥(きな粉) すまし汁	スティックトースト すまし汁	食パン きな粉 南 瓜 おつゆ麩 (後 期は無塩バター)
29 土	新年度準備（休園）						
31 月	つぶしかゆ 青菜ペースト	全がゆ 豆腐のそぼろ煮 すまし汁 バナナ	全がゆ 豆腐のそぼろ煮 すまし汁 バナナ	米 木綿豆腐 人参 玉ねぎ 料理草 バ ナナ (後期は豚肉)	おじや すまし汁	おじや すまし汁	米 人参 玉ねぎ 青のり 小松菜

