



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	5・6ヶ月頃	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
		7・8ヶ月頃	9・10・11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)			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)	
17	月	つぶしかゅ 豆腐ベースト	全がゆ 鮭と野菜のそぼろ煮 すまし汁 みかん	全がゆ→軟飯 鮭のものみじんかけ 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 そうめんトロトロスープ 蒸しパン(1/2)	おじや そうめんトロトロスープ 蒸しパン	米 キャベツ 玉ねぎ そうめん カレング草 (後期はホットケーキミック 入牛乳)
18	火	つぶしかゅ ポテトベースト	全がゆ サツマイモのそぼろ煮 みそ汁 りんご	全がゆ→軟飯 豚肉のそぼろ煮 みそ汁 りんご(後期は豚ヒレ肉)	米 カボチャ 玉ねぎ 人参 南瓜 りんご	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 ブロッコリー (後期は 無塩バター)
19	水	つぶしかゅ 人参ベースト	全がゆ 鶏肉のトロトロ煮 すまし汁 バナナ	全がゆ→軟飯 鶏肉のトロトロ煮 すまし汁 バナナ	米 鶏ヒレ肉 カボチャ じゃが芋 人参 小松菜 バナナ	おじや すまし汁	おじや すまし汁	米 カボチャ 玉ねぎ カレング草 シラス干し
20	木	春分の日(休園)						
21	金	つぶしかゅ トマトベースト	全がゆ サツマイモのそぼろ煮 すまし汁 オレンジ	全がゆ→軟飯 サツマイモのそぼろ煮 すまし汁 オレンジ	米 カボチャ 玉ねぎ 人参 おつゆ麩 あおさ オレンジ	おじや そうめんトロトロスープ	おじや そうめんトロトロスープ	米 トマト 玉ねぎ そうめん カレング草
22	土	つぶしかゅ さつまいもベースト	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 カレング草 大根 バナナ	おじや そうめんトロトロスープ	おじや そうめんトロトロスープ	米 玉ねぎ ブロッコリー そうめん 小松菜
24	月	つぶしかゅ 豆腐ベースト	全がゆ 魚のそぼろ煮 すまし汁 オレンジ	全がゆ→軟飯 魚のものみじんかけ すまし汁 オレンジ	米 白身魚 人参 玉ねぎ カレング草 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 ブロッコリー
25	火	つぶしかゅ 白菜ベースト	全がゆ サツマイモと南瓜のトロトロ煮 すまし汁 バナナ	全がゆ→軟飯 サツマイモと南瓜のトロトロ煮 すまし汁 バナナ	米 カボチャ 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 バブリカ 玉ねぎ ブロッコリー 人参
26	水	つぶしかゅ 青菜ベースト	全がゆ 鶏肉とバブリカのそぼろ煮 すまし汁 りんご	全がゆ→軟飯 鶏肉とバブリカのそぼろ煮 すまし汁 りんご	米 鶏ヒレ肉 玉ねぎ バブリカ 小松菜 りんご	おじや すまし汁	おじや すまし汁	米 カレング草 人参 レタス トマト
27	木	つぶしかゅ キャベツベースト	全がゆ ツナのトマト煮 すまし汁 オレンジ	全がゆ→軟飯 ツナのトマト煮 すまし汁 オレンジ	米 カボチャ なす 人参 ホールトマト キャベツ オレンジ	おじや そうめんトロトロスープ	おじや そうめんトロトロスープ	米 キャベツ 人参 シラス干し そうめん
28	金	つぶしかゅ 南瓜ベースト	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 コーン 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	つぶしがゆ 青菜ベースト	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 カレング草 バナナ (後期は豚ヒレ肉)	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

