

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月	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	ミニマドレーヌ 保育乳	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火	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 しらす干し 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 焼缶
2火	ごはん 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	お魅ラスク 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 ▲鮭	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水	ロールパン 鶏肉のマーマレード焼き マカロニサラダ パンプキンスープ バナナヨーグルト添え	おほかおにぎり 麦茶	鶏もも肉 鶏ささみ Pヨーグルト	ロールパン マカロニ じゃが芋	パイン缶 人参 りんご きゅうり かぼちゃ 玉ねぎ バナナ みかん缶
3水	黒米ごはん 鶏肉のごまみそ焼き 拌三絲(パンサンスー) 青のりポテト みそ汁 果物	型抜きクッキー 保育乳	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木	ハンダマごはん 魚の小天ぶら(クティンプラ) タマナーチャンプルー そうめん汁 果物	琉球料理の日 黒糖アガラサー	白身魚 ちくわ 豆腐	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木	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金	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 かんぴょう 人参 糸こんにゃく ブロッコリー トマト なす ねぎ 梨
5金	冷やし中華 ボイルウィンナー かぼちゃのコロコロ揚げ 果物	旧盆(ナカスヒ) 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土	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土	鶏肉のあんかけ丼 ブロッコリー みそ汁 果物	旧盆(ウーケイ) はちや棒 保育乳	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月	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
8月	マージンごはん オクラ納豆みそ 肉じゃが きゅうりのごまあえ わかめスープ 果物	マシュマロサンド 保育乳	ひきわり納豆 ツナ缶 豚肉 わかめ	精白米 もちきび 白ゴマ じゃが芋 ごま	オクラ 糸こんにゃく 玉ねぎ きゅうり 人参 GP えのきたけ ほうれん草 焼缶	24水	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 保育乳	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火	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	25木	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 (茹で)	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
10水	黒米ごはん さばのりんごソースかけ 人参シリシリ 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 にがり もやし ねぎ きゅうり えのきたけ 梨	26金	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 保育乳	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
11木	♥♥ お弁当会 ♥♥ 	しらすおにぎり 保育乳				27土	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金	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 保育乳	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	29月	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	黒米 強化米(鉄) ▲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土	クファージュシー キャベツのおかあえ 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火	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	グレープゼリー せんべい 保育乳	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

★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(厚労省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。



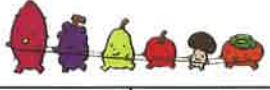


【令和 7年】

- ★ 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。

【NO 1】

(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	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	おじや ほうれん草スープ バナナ
	(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			米 人参 大根 ツナ缶 ほうれん草 コーン缶 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	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	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
	(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			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	
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	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	おじや そうめん汁 バナナ 手づかみポテト
	(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			米 ささみ 人参 じゃが芋 そうめん ほうれん草 バナナ	
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	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	全がゆ ⇒ 軟飯 ツナじゃが かぼちゃスープ ネーブル
	(主な材料) 米 あおさ 人参 白身魚 白菜 ほうれん草 バナナ			米 じゃが芋 人参 玉ねぎ ツナ缶 かぼちゃ BFホワイトソース 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	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	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
	(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			米 青のり かぼちゃ 白身魚 白菜 人参 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	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	かぼちゃがゆ(べたべた) 魚と野菜のスープ ネーブル	かぼちゃがゆ ⇒ 軟飯 魚と野菜のスープ ネーブル
	(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			米 かぼちゃ 白身魚 ブロッコリー 人参 コーン缶 バナナ	
8 月	つぶしがゆ(とろとろ) ほうれん草ペースト ポテトすり流し 野菜スープ	納豆がゆ(べたべた) 根菜だし煮 あおさスープ ネーブル	納豆がゆ ⇒ 軟飯 根菜だし煮 あおさスープ ネーブル	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	全がゆ ⇒ 軟飯 白身魚と野菜のうま煮 ポテトスープ バナナ
	(主な材料) 米 ひきわり納豆 オクラ じゃが芋 人参 あおさ ほうれん草 ネーブル			米 白身魚 オクラ 人参 じゃが芋 玉ねぎ ほうれん草 BFホワイトソース	
9 火	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	菜がゆ(べたべた) さつま芋マッシュ(きなこと) 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(きなこと) 豆腐ととうがんのみそ汁 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	全がゆ ⇒ 軟飯 白身魚のトマト煮 かぼちゃスープ ネーブル
	(主な材料) 米 レタス さつま芋 きなこと 豆腐 とうがん 人参 バナナ			米 白身魚 トマト レタス かぼちゃ 人参 ネーブル	
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	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	あおさがゆ ⇒ 軟飯 豆腐と野菜のスープ ゆるゆる梨ゼリー
	(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			米 あおさ 豆腐 人参 ほうれん草 梨 粉寒天	
11 木	♥♥ お弁当会 ♥♥ 			しらすがゆ 鶏肉と野菜のトマトスープ ネーブル	しらすがゆ 鶏肉と野菜のトマトスープ ネーブル 手づかみポテト
				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	
12 金	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	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	のりがゆ ⇒ 軟飯 ツナじゃが そうめん汁 バナナ
	(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			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	



【NO 2】 令和7年9月

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） とうがんすり流し 人参ペースト すまし汁	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	かぼちゃがゆ ⇒ 軟飯 鶏と野菜のスープ バナナ 
（主な材料）米 人参 キャベツ 白身魚 とうがん ネーブル				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	
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	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	しらすがゆ（べたべた） ポテトみどり煮 魚スープ ネーブル	しらすがゆ ⇒ 軟飯 ポテトみどり煮 魚スープ ネーブル
（主な材料）米 じゃが芋 玉ねぎ 人参 オクラ 鶏ひき肉 あおさ				米 しらす干し じゃが芋 ほうれん草 白身魚 人参 オクラ Cコーン缶	
17 水	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	全がゆ（べたべた） 白身魚とポテトのうま煮 パンブキンスープ バナナヨーグルト	全がゆ ⇒ 軟飯 白身魚とポテトのうま煮 パンブキンスープ 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	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
（主な材料）米 白身魚 じゃが芋 玉ねぎ かぼちゃ BF和ワイトソース バナナ Pヨーグルト				米 かぼちゃ ささみ ブロッコリー じゃが芋 りんご 粉寒天	
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	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	全がゆ ⇒ 軟飯 ツナじゃが ほうれん草スープ バナナ
（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 ネーブル				米 じゃが芋 人参 玉ねぎ ツナ缶 ほうれん草 Cコーン缶 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	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	全がゆ ⇒ 軟飯 白身魚の磯風味 野菜スープ ネーブル
（主な材料）米 ブロッコリー じゃが芋 豆腐 なす バナナ				米 白身魚 じゃが芋 青のり ほうれん草 玉ねぎ 人参 BF和ワイトソース	
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	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	全がゆ ⇒ 軟飯 ブロッコリーのツナ煮 あおさスープ バナナ 
（主な材料）米 玉ねぎ 人参 ささみ じゃが芋 ブロッコリー Cコーン缶 ネーブル				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	
22 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	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	全がゆ ⇒ 軟飯 ほうれん草ツナ煮 ポテトスープ
（主な材料）米 人参 ほうれん草 じゃが芋 白身魚 白菜 Cコーン缶				米 ほうれん草 ツナ缶 じゃが芋 人参 白菜 BF和ワイトソース	
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	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	全がゆ ⇒ 軟飯 白身魚の磯風味 野菜スープ ネーブル
（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				米 白身魚 じゃが芋 あおさ ブロッコリー 玉ねぎ 人参	
25 木	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	菜がゆ（べたべた） 白身魚のコーン煮 かぼちゃスープ バナナ	菜がゆ ⇒ 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	あおさがゆ ⇒ 軟飯 ブロッコリーツナ煮 くたくたそうめん汁 ネーブル
（主な材料）米 レタス 白身魚 Cコーン缶 かぼちゃ 人参 バナナ				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	
26 金	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	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	スティックトースト 鶏と野菜のスープ バナナ
（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				食パン ささみ じゃが芋 人参 玉ねぎ ブロッコリー Cコーン缶 バナナ	
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	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	のりがゆ ⇒ 軟飯 白身魚と野菜のスープ煮 バナナ 
（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				米 青のり 白身魚 じゃが芋 人参 ほうれん草 玉ねぎ 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	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	全がゆ ⇒ 軟飯 さつま芋マッシュ ほうれん草スープ バナナ
（主な材料）ほうれん草 白身魚 大根 人参 そうめん ネーブル				米 さつま芋 青のり ささみ 人参 Cコーン缶 ほうれん草 バナナ	
30 火	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	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	おじや チキンと野菜のスープ ネーブル
（主な材料）米 豆腐 とうがん 人参 ブロッコリー じゃが芋 Cコーン缶 バナナ Pヨーグルト				米 人参 キャベツ ささみ ほうれん草 玉ねぎ Cコーン缶 ネーブル	

(レバー)大根 ※ 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。