

令和7年

4月



予定献立表



可愛保育園

日清医療食品(株)

日	曜日	こ ん だ て	<あ か> 血や肉をつくる	<き いろ> 熱や力になる	<み どり> 体の調子を整える	お や つ
1日	火	ポークカレー 野菜サ わかめスープ 果物缶	豚肉 わかめ ツナ 卵 牛乳	米 押麦 じゃが芋 砂糖油 小麦 粉 カレールー ケーキミックス	人参 玉ねぎ マッシュルーム キャベツ グリーンピース えのき きゅうり トマト 長ネギ 果物缶	牛乳 サーターアンドギー
2日	水	麦ご飯 ひじき入り豆腐ハンバーグ 春雨の中華炒め 大根のみそ汁 果物	豆腐 合挽きミンチ ひじき 豚肉 みそ 牛乳	米 押麦 じゃが芋 油 春雨 ごま油 砂糖 さつま芋 ごま	人参 玉ねぎ ちんげん菜 たけのこ 椎茸 大根 しめじ 大根の葉 果物	牛乳 大学芋
3日	木	あわご飯 魚のかば焼き風 ブロッコリーサラダ 白菜のクリームスープ 果物	白身魚 ちくわ ウインナー 牛乳 きな粉	米 もちきび 片栗粉 油 砂糖 ケーキミックス ごまドレッシング	ねぎ ブロッコリー 人参 白菜 コーン 果物	牛乳 きなこサブレ
4日	金	野菜そば 青菜の白和え 焼き芋 果物	豚肉 豆腐 ツナ 油揚げ 牛乳	沖縄そば 砂糖 ごま さつま芋 油 米	キャベツ 玉ねぎ 人参 ねぎ ほうれん草 もやし 果物	麦茶 油みそおにぎり
5日	土	豚焼肉丼 かぼちゃのごままぶし かぶのみそ汁 果物缶	豚肉 のり 油揚げ みそ 牛乳	米 押麦 油 ごま ぼたぼた焼き	人参 玉ねぎ ピーマン 南瓜 かぶ 大根の葉 果物缶	牛乳 ぼたぼた焼き
7日	月	タコライス フライドポテト ビーフンスープ フルーツヨーグルト	合挽きミンチ チーズ 大豆ミンチ 豚肉 ヨーグル 豆腐 牛乳	米 押麦 砂糖 カレー粉 油 じゃがいも ごま ビーフン ごま油 ケーキミックス 小豆	玉ねぎ 人参 レタス トマト 椎茸 長ネギ 果物缶	牛乳 豆腐スコーン
8日	火	あわご飯 魚のマヨネーズ焼き 豆腐チャンプルー 青菜のみそ汁 果 物	白身魚 豆腐 ツナ みそ 卵 牛乳	米 もちきび マヨドレ 砂糖 油 小麦粉 ごま バター	玉ねぎ パプリカ ピーマン ニラ キャベツ 人参 チンゲン菜 コーン えのき 果物	牛乳 セサミクッキー
9日	水	ハヤシライス スパゲティーサラダ じゃが芋のスープ 果物缶	牛肉 ツナ 豚肉 牛乳	米 押麦 油 サラスパ 砂糖 マヨドレ じゃが芋 ゼリー 星たべよう	人参 玉ねぎ マッシュルーム セロリ グリーンピース きゅうり コーン しめじ 果物缶	豆乳ココア キャラメル飴
10日	木	たけのこご飯 魚の照焼き ひじきのごま和え 豚汁 果物	鶏肉 油揚げ 白身魚 ひじき ツナ 豚肉 豚レバー みそ き な粉 牛乳	米 押麦 油 砂糖 ごま くる粉 黒糖	たけのこ ねぎ 切干大根 人参 いんげん ごぼう 大根 長ねぎ 果物	牛乳 くずもち
11日	金	菜めしご飯 豚肉の生姜焼き かぼちゃサラダ なすのみそ汁 果物	豚肉 チーズ 油揚げ みそ 牛 乳 卵 豆乳	米 押麦 油 片栗粉 マヨドレ パン 砂糖 バター	玉ねぎ 南瓜 きゅうり なす 人参 ねぎ 果物	牛乳 フレンチトースト
12日	土	野菜そば丼 ブロッコリーのしらす和え 冬瓜のみそ汁 杏仁フルーツ	豚ミンチ 納豆 しらす 厚揚げ みそ 牛乳	米 押麦 油 砂糖 ごま油 杏仁豆腐 小麦粉 バター	キャベツ 小松菜 玉ねぎ 人参 コーン ブロッコリー パプリカ 冬瓜 大根の葉 果物缶	牛乳 ちょぼちょぼクッキー
14日	月	麦ご飯 魚のごまみそ漬焼き 甘酢和え ポテトのそぼろ煮 アーサ汁 果物	白身魚 みそ 鶏ミンチ 豆腐 あおさ チーズ 牛乳	米 押麦 砂糖 ごま じゃが芋 小麦粉 バター 油	大根 きゅうり パプリカ 人参 いんげん 果物	牛乳 チーズサブレ
15日	火	三色丼 ひじきサラダ イナムルチ汁 果物	鶏ミンチ 卵 ひじき ツナ 豚肉 みそ 卵 牛乳 ハム チーズ	米 押麦 砂糖 油 マヨドレ ごま油 糸こんにゃく ごま ケーキミックス	玉ねぎ ほうれん草 コーン パプリカ 枝豆 ごぼう 椎茸 大根 ねぎ 果物	牛乳 オニオンブレット
16日	水	麦ご飯 鶏肉の梅マヨ焼き ポテトのカレー炒め もずくのスープ 果物缶	鶏肉 ツナ 豚肉 もずく 牛乳	米 押麦 砂糖 油 マヨドレ じゃが芋 カレー粉 さつま芋 バター	キャベツ 人参 ねぎ 大葉 パセリ えのき 果物缶	牛乳 メロンパン
17日	木	あわご飯 さばの照り焼き パパイイリチー かぶのみそ汁 果 物	さば ツナ 油揚げ みそ 牛乳	米 もちきび 片栗粉 油 砂糖 バター	トマト きゅうり 玉ねぎ パパイア 人参 ニラ かぶ 大根の葉 果物	牛乳 ショートブレット
18日	金	麦ご飯 鶏肉と野菜のさっぱり煮 かみかみごぼう 里芋のみそ汁 果物	鶏肉 わかめ みそ 寒天 糸こんにゃく 牛乳	米 押麦 砂糖 ごま油 片栗粉 油 里芋 さつま芋	玉ねぎ ブロッコリー ごぼう しめじ 果物	牛乳 蒸しパン (いちご)
19日	土	 春の親子遠足				
21日	月	あわご飯 納豆みそ 肉じゃが けんちん汁 果物	納豆 みそ ツナ 豚肉 卵 豆 腐 きな粉 牛乳	米 もちきび 油 ごま 砂糖 糸こんにゃく じゃが芋 片栗粉 ケーキミックス	ねぎ 玉ねぎ 人参 しめじ えのき グリーンピース 大根 ごぼう 椎茸 大根の葉 果物	牛乳 ごま入り もちもちドーナツ
22日	火	玄米ご飯 魚の煮つけ ひじきの白和え さつま汁 果物	白身魚 ひじき 豆腐 豚肉 み そ 牛乳 卵	米 玄米 油 砂糖 ごま さつま芋 小麦粉 バター コーンフレーク	パプリカ からし菜 大根 ごぼう ねぎ 生姜 果物 レーズン	牛乳 コーンフレーク クッキー
23日	水	☆お誕生会☆ しそご飯 チキンナゲット 果物 ブロッコリーサラダ クリームスープ	鶏ミンチ 豆腐 ちくわ 鶏肉 豆乳	米 押麦 バター 油 パン粉 ごまドレッシング ケーキ	玉ねぎ ブロッコリー パプリカ 白菜 人参 マッシュルーム 果物	ジュース お誕生日ケーキ
24日	木	あわご飯 ちんねろー 野菜かき揚げ ゆし豆腐のスープ 果物	豚肉 ゆし豆腐 牛乳	米 もちきび 片栗粉 じゃがい も 砂糖 ごま油 かき揚げ 油 小麦粉 黒糖	人参 ピーマン ほうれん草 コーン 果物 レーズン	牛乳 ちんびん
25日	金	麦ご飯 さばのみそ煮 おかか和え 大根の煮物 そうめん汁 果物缶	さば みそ かつお削り 鶏肉 大豆 生クリーム 牛乳	米 押麦 砂糖 油 そうめん さつま芋 バター	大根 人参 椎茸 ねぎ いんげん 果物缶	牛乳 スイートポテト
26日	土	麻婆丼 ナムル コンスープ 果物缶	豆腐 豚ミンチ みそ ちくわ 牛乳	米 押麦 ごま油 砂糖 片栗粉 ごま おかき	椎茸 人参 玉ねぎ たけのこ にら もやし きゅうり コーン パプリカ ほうれん草 果物缶	牛乳 やわらかおかき (のり塩)
28日	月	豚丼 コロッケ 豆腐のみそ汁 果物缶	豚丼 豆腐 みそ 牛乳	米 押麦 糸こんにゃく 砂糖 油 コロッケ 小麦粉 ラード	玉ねぎ 人参 椎茸 グリーンピース モロヘイヤ 長ネギ 果物缶	牛乳 ちんすこう
29日	火	 昭和の日				
30日	水	麦ご飯 さばの韓国風煮つけ 南瓜のそぼろ煮 野菜スープ 果物	さば 鶏ミンチ 豚肉 みそ 卵 豆乳 牛乳	米 押麦 砂糖 ごま油 油 ごま 小麦粉 ココア	玉ねぎ 南瓜 人参 いんげん 大根 コーン えのき ねぎ 果物	ヤクルト ココア蒸しパン



☆献立は材料、その他の都合により変更することがあります。

☆アレルギー対応食は医師の診断書に基づき実施しています。





離乳食献立表<その1>

令和7年 日清医療食品



回食 月齢	昼食			おやつ	
	初期 5・6ヶ月頃(開始後一ヶ月間)	中期 7・8ヶ月	後期 9・10・11ヶ月	後期 9・10・11ヶ月	中期 7・8ヶ月
	5・6ヶ月頃(開始後一ヶ月間)	7・8ヶ月	9・10・11ヶ月	9・10・11ヶ月	7・8ヶ月
固さの 目安	トロトロ ⇒ ベタベタ	舌でつぶせる固さ	歯ぐきでつぶせる固さ	歯ぐきでつぶせる固さ	舌でつぶせる固さ
	ヨーグルト状	絹ごし豆腐位(つぶつぶ)	バナナ位(荒みじん切り)	バナナ位(荒みじん切り)	絹ごし豆腐位(つぶつぶ)
1	10倍粥 南瓜ペースト すまし汁	7倍粥 南瓜のつぶし煮 人参と玉ねぎのつぶし煮 豆腐のすまし汁 果物	全粥 南瓜の柔らか煮 人参と玉ねぎの柔らか煮 豆腐のすまし汁 果物	7倍粥 じゃが芋と青菜のつぶし煮 大根のすまし汁	全粥 じゃが芋と青菜の柔らか煮 大根のすまし汁
火	(主な材料)米 南瓜 人参 玉ねぎ 豆腐 果物			米 大根 じゃが芋 ほうれん草	
2	10倍粥 豆腐ペースト すまし汁	7倍粥 豆腐と大根のつぶし煮 じゃが芋のつぶし煮 青菜のすまし汁 果物	全粥 豆腐と大根の柔らか煮 じゃが芋の柔らか煮 青菜のすまし汁 果物	7倍粥 人参と玉ねぎのつぶし煮 南瓜のすまし汁	全粥 人参と玉ねぎの柔らか煮 南瓜のすまし汁
水	(主な材料)米 豆腐 大根 じゃが芋 ほうれん草 果物			米 南瓜 玉ねぎ 人参	
3	10倍粥 じゃが芋ペースト すまし汁	7倍粥 じゃが芋と青菜のつぶし煮 南瓜のつぶし煮 豆腐のすまし汁 果物	全粥 じゃが芋と青菜の柔らか煮 南瓜の柔らか煮 豆腐のすまし汁 果物	7倍粥 大根と人参のつぶし煮 玉ねぎのすまし汁	全粥 大根と人参の柔らか煮 玉ねぎのすまし汁
木	(主な材料)米 じゃが芋 ほうれん草 南瓜 豆腐 果物			米 大根 玉ねぎ 人参	
4	10倍粥 大根と人参ペースト すまし汁	7倍粥 豆腐のつぶし煮 大根と人参のつぶし煮 南瓜のすまし汁 果物	全粥 豆腐の柔らか煮 大根と人参の柔らか煮 南瓜のすまし汁 果物	7倍粥 青菜と玉ねぎのつぶし煮 じゃが芋のすまし汁	全粥 青菜と玉ねぎの柔らか煮 じゃが芋のすまし汁
金	(主な材料)米 豆腐 大根 人参 南瓜 果物			米 ほうれん草 玉ねぎ じゃが芋	
5	10倍粥 じゃが芋と青菜ペースト すまし汁	7倍粥 じゃが芋と青菜のつぶし煮 大根のつぶし煮 豆腐のすまし汁 果物	全粥 じゃが芋と青菜の柔らか煮 大根の柔らか煮 豆腐のすまし汁 果物	7倍粥 豆腐と南瓜のつぶし煮 玉ねぎのすまし汁	全粥 豆腐と南瓜の柔らか煮 さつま芋のすまし汁
土	(主な材料)米 じゃが芋 ほうれん草 大根 豆腐 果物			米 豆腐 南瓜 玉ねぎ	
7	10倍粥 南瓜ペースト すまし汁	7倍粥 豆腐と玉ねぎのつぶし煮 南瓜のつぶし煮 青菜のすまし汁 果物	全粥 豆腐と玉ねぎの柔らか煮 南瓜の柔らか煮 青菜のすまし汁 果物	7倍粥 人参と大根のつぶし煮 じゃが芋のすまし汁	全粥 人参と大根の柔らか煮 じゃが芋のすまし汁
月	(主な材料)米 豆腐 玉ねぎ 南瓜 ほうれん草 果物			米 人参 大根 じゃが芋	
8	10倍粥 人参のペースト すまし汁	7倍粥 大根と青菜のつぶし煮 人参のつぶし煮 豆腐のすまし汁 果物	全粥 大根と青菜の柔らか煮 人参の柔らか煮 豆腐のすまし汁 果物	7倍粥 じゃが芋と玉ねぎのつぶし煮 南瓜のすまし汁	全粥 じゃが芋と玉ねぎの柔らか煮 南瓜のすまし汁
火	(主な材料)米 大根 ほうれん草 人参 豆腐 果物			米 南瓜 玉ねぎ じゃが芋	
9	10倍粥 豆腐ペースト すまし汁	7倍粥 豆腐と玉ねぎのつぶし煮 南瓜のつぶし煮 じゃが芋のすまし汁 果物	全粥 豆腐と玉ねぎの柔らか煮 南瓜の柔らか煮 じゃが芋のすまし汁 果物	7倍粥 人参と青菜のつぶし煮 大根のすまし汁	全粥 人参と青菜の柔らか煮 大根のすまし汁
水	(主な材料)米 豆腐 玉ねぎ 南瓜 じゃが芋 果物			米 人参 ほうれん草 大根	
10	10倍粥 大根と人参ペースト すまし汁	7倍粥 じゃが芋のつぶし煮 大根と人参のつぶし煮 豆腐のすまし汁 果物	全粥 じゃが芋の柔らか煮 大根と人参の柔らか煮 豆腐のすまし汁 果物	7倍粥 南瓜と玉ねぎのつぶし煮 青菜のすまし汁	全粥 南瓜と玉ねぎの柔らか煮 青菜のすまし汁
木	(主な材料)米 じゃが芋 大根 人参 豆腐 果物			米 南瓜 玉ねぎ ほうれん草	
11	10倍粥 南瓜ペースト すまし汁	7倍粥 豆腐と人参のつぶし煮 南瓜のつぶし煮 青菜のすまし汁 果物	全粥 豆腐と人参のつぶし煮 南瓜の柔らか煮 青菜のすまし汁 果物	7倍粥 大根とじゃが芋のつぶし煮 玉ねぎのすまし汁	全粥 大根とじゃが芋の柔らか煮 玉ねぎのすまし汁
金	(主な材料)米 豆腐 人参 南瓜 ほうれん草 果物			米 大根 じゃが芋 玉ねぎ	
12	10倍粥 豆腐のペースト すまし汁	7倍粥 人参と大根のつぶし煮 じゃが芋のつぶし煮 豆腐のすまし汁 果物	全粥 人参と大根の柔らか煮 じゃが芋の柔らか煮 豆腐のすまし汁 果物	7倍粥 玉ねぎと青菜のつぶし煮 南瓜のすまし汁	全粥 玉ねぎと青菜の柔らか煮 南瓜のすまし汁
土	(主な材料)米 人参 大根 じゃが芋 豆腐 果物			米 南瓜 ほうれん草 玉ねぎ	
14	10倍粥 豆腐ペースト すまし汁	7倍粥 白身魚と人参のつぶし煮 じゃが芋のつぶし煮 きゅうりのすまし汁 果物	全粥 白身魚と人参の柔らか煮 じゃが芋の柔らか煮 きゅうりのすまし汁 果物	7倍粥 南瓜と玉ねぎのつぶし煮 さつま芋のすまし汁	全粥 南瓜と玉ねぎの柔らか煮 さつま芋のすまし汁
月	(主な材料)米 白身魚 人参 じゃが芋 きゅうり 果物			米 さつま芋 南瓜 玉ねぎ	
15	10倍粥 大根と青菜のペースト すまし汁	7倍粥 豆腐と南瓜のつぶし煮 大根と青菜のつぶし煮 玉ねぎのすまし汁 果物	全粥 豆腐と南瓜の柔らか煮 大根と青菜の柔らか煮 玉ねぎのすまし汁 果物	7倍粥 人参とじゃが芋のつぶし煮 キャベツのすまし汁	全粥 人参とじゃが芋の柔らか煮 キャベツのすまし汁
火	(主な材料)米 豆腐 南瓜 大根 小松菜 玉ねぎ 果物			米 キャベツ 人参 じゃが芋	
16	10倍粥 さつま芋と人参のペースト すまし汁	7倍粥 さつま芋と人参のつぶし煮 キャベツときゅうりのつぶし煮 豆腐のすまし汁 果物	全粥 さつま芋と人参の柔らか煮 キャベツときゅうりの柔らか煮 豆腐のすまし汁 果物	7倍粥 玉ねぎと青菜のつぶし煮 南瓜のすまし汁	全粥 玉ねぎと青菜のつぶし煮 南瓜のすまし汁
水	(主な材料)米 さつま芋 人参 キャベツ きゅうり 豆腐 果物			米 南瓜 玉ねぎ ほうれん草	

※ 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、個人差を考慮しながら進めます。
※ 離乳の完了は1歳から1歳6ヶ月です。進み具合をみながら、幼児食へ移行していきます。





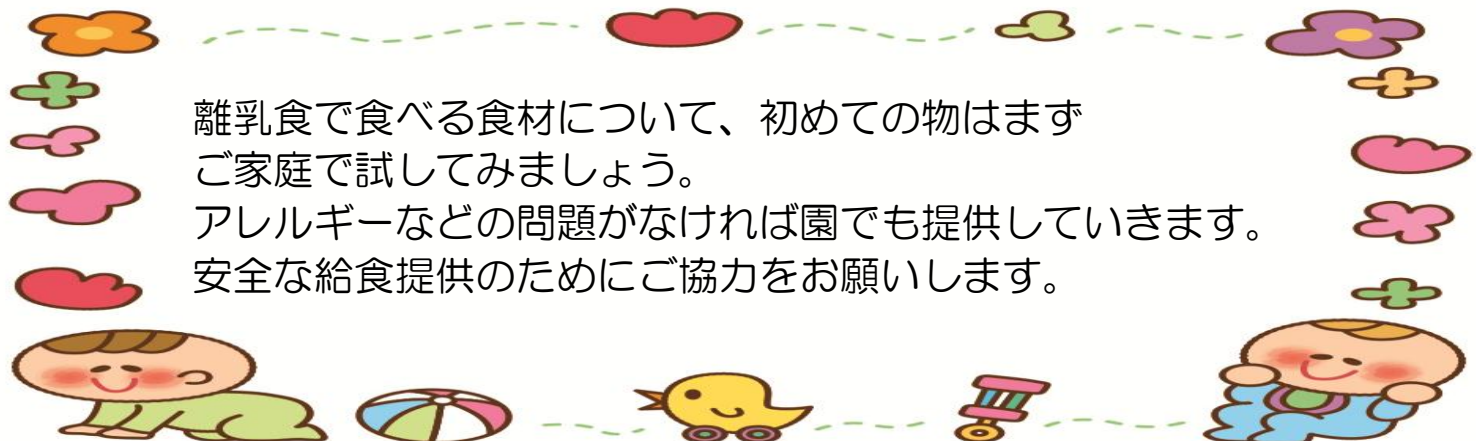
離乳食献立表<その2>

令和7年 日清医療食品



回食 月齢	昼食			おやつ	
	初期 5・6ヶ月頃(開始後一ヶ月間)	中期 7・8ヶ月	後期 9・10・11ヶ月	後期 9・10・11ヶ月	中期 7・8ヶ月
固さの 目安	トロトロ ⇒ ベタベタ ヨーグルト状	舌でつぶせる固さ 絹ごし豆腐位(つぶつぶ)	歯ぐきでつぶせる固さ バナナ位(荒みじん切り)	歯ぐきでつぶせる固さ バナナ位(荒みじん切り)	舌でつぶせる固さ 絹ごし豆腐位(つぶつぶ)
17	10倍粥 南瓜ペースト すまし汁	7倍粥 白身魚と玉ねぎのつぶし煮 南瓜のつぶし煮 じゃが芋のすまし汁 果物	全粥 白身魚と玉ねぎの柔らか煮 南瓜の柔らか煮 じゃが芋のすまし汁 果物	7倍粥 大根とキャベツのつぶし煮 人参のすまし汁	全粥 大根とキャベツの柔らか煮 人参のすまし汁
木	(主な材料)米 白身魚 玉ねぎ 南瓜 じゃが芋 果物			米 人参 大根 キャベツ	
18	10倍粥 豆腐ペースト すまし汁	人參粥 豆腐と人参のつぶし煮 青菜と玉ねぎのつぶし煮 さつま芋のすまし汁 果物	全粥 豆腐と人参の柔らか煮 青菜と玉ねぎの柔らか煮 さつま芋のすまし汁 果物	7倍粥 南瓜ときゅうりのつぶし煮 大根のすまし汁	全粥 南瓜ときゅうりの柔らか煮 大根のすまし汁
金	(主な材料)米 豆腐 人参 ほうれん草 玉ねぎ さつま芋 果物			米 南瓜 きゅうり 大根	
19	 春の親子遠足 				
土					
21	10倍粥 豆腐ペースト すまし汁	7倍粥 豆腐と青菜のつぶし煮 じゃが芋のつぶし煮 南瓜のすまし汁 果物	全粥 豆腐と青菜のやわらか煮 じゃが芋の柔らか煮 南瓜のすまし汁 果物	7倍粥 さつま芋と玉ねぎのつぶし煮 人参のすまし汁	全粥 さつま芋と玉ねぎの柔らか煮 人参のすまし汁
月	(主な材料)米 豆腐 小松菜 じゃが芋 南瓜 果物			米 さつま芋 人参 玉ねぎ	
22	10倍粥 人参のペースト すまし汁	7倍粥 白身魚と玉ねぎのつぶし煮 人参のつぶし煮 きゅうりのすまし汁 果物	全粥 白身魚と玉ねぎの柔らか煮 人参の柔らか煮 きゅうりのすまし汁 果物	7倍粥 青菜と南瓜のつぶし煮 大根のすまし汁	全粥 青菜と南瓜の柔らか煮 大根のすまし汁
火	(主な材料)米 白身魚 玉ねぎ 人参 きゅうり 果物			米 南瓜 小松菜 大根	
23	10倍粥 さつま芋とりんごペースト すまし汁	7倍粥 豆腐と人参のつぶし煮 大根と青菜のつぶし煮 さつま芋のすまし汁 果物	全粥 豆腐と人参の柔らか煮 大根と青菜の柔らか煮 さつま芋のすまし汁 果物	7倍粥 じゃが芋ときゅうりのつぶし煮 キャベツのすまし汁	全粥 じゃが芋ときゅうりの柔らか煮 キャベツのすまし汁
水	(主な材料)米 豆腐 人参 大根 ほうれん草 さつま芋 果物			米 じゃが芋 キャベツ きゅうり	
24	10倍粥 青菜ペースト すまし汁	7倍粥 白身魚と南瓜のつぶし煮 きゅうりと玉ねぎのつぶし煮 青菜のすまし汁 果物	全粥 白身魚と南瓜の柔らか煮 きゅうりと玉ねぎの柔らか煮 青菜のすまし汁 果物	7倍粥 大根と人参のつぶし煮 さつま芋のすまし汁	全粥 大根と人参の柔らか煮 さつま芋のすまし汁
木	(主な材料)米 白身魚 南瓜 きゅうり 玉ねぎ 小松菜 果物			米 人参 さつま芋 大根	
25	10倍粥 キャベツと人参ペースト すまし汁	7倍粥 じゃが芋ときゅうりのつぶし煮 キャベツと人参のつぶし煮 豆腐のすまし汁 果物	全粥 じゃが芋ときゅうりの柔らか煮 キャベツと人参の柔らか煮 豆腐のすまし汁 果物	7倍粥 玉ねぎと青菜のつぶし煮 南瓜のすまし汁	全粥 玉ねぎと青菜の柔らか煮 南瓜のすまし汁
金	(主な材料)米 じゃが芋 きゅうり キャベツ 人参 豆腐 果物			米 南瓜 玉ねぎ ほうれん草	
26	10倍粥 南瓜ペースト すまし汁	7倍粥 豆腐と青菜のつぶし煮 大根と玉ねぎのつぶし煮 南瓜のすまし汁 果物	全粥 豆腐と青菜の柔らか煮 大根と玉ねぎの柔らか煮 南瓜のすまし汁 果物	7倍粥 人参とキャベツのつぶし煮 じゃが芋のすまし汁	全粥 人参とキャベツの柔らか煮 じゃが芋のすまし汁
土	(主な材料)米 豆腐 小松菜 大根 玉ねぎ 南瓜 果物			米 人参 キャベツ じゃが芋	
28	10倍粥 冬瓜のとうとう煮 すまし汁	7倍粥 しらすと人参のつぶし煮 冬瓜と青菜のつぶし煮 豆腐のすまし汁 果物	全粥 しらすと人参の柔らか煮 冬瓜と青菜の柔らか煮 豆腐のすまし汁 果物	7倍粥 白身魚とトマトのつぶし煮 ブロッコリーのすまし汁	全粥 白身魚とトマトの柔らか煮 ブロッコリーのすまし汁
月	(主な材料)米 しらす 人参 冬瓜 ほうれん草 豆腐 果物			米 白身魚 ブロッコリー トマト	
29	昭和の日(公休日)				
火					
30	10倍粥 南瓜ペースト すまし汁	7倍粥 白身魚と玉ねぎのつぶし煮 南瓜のつぶし煮 大根のすまし汁 果物	全粥 白身魚と玉ねぎの柔らか煮 南瓜の柔らか煮 大根のすまし汁 果物	7倍粥 ささみと青菜のつぶし煮 人参のすまし汁	全粥 ささみと青菜の柔らか煮 人参のすまし汁
水	(主な材料)米 白身魚 玉ねぎ 南瓜 大根 果物			米 ささみ ほうれん草 人参	

※ 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、個人差を考慮しながら進めます。
※ 離乳の完了は1歳から1歳6ヶ月です。進み具合をみながら、幼児食へ移行していきます。



離乳食で食べる食材について、初めての物はまず
ご家庭で試してみましょう。
アレルギーなどの問題がなければ園でも提供していきます。
安全な給食提供のためにご協力をお願いします。