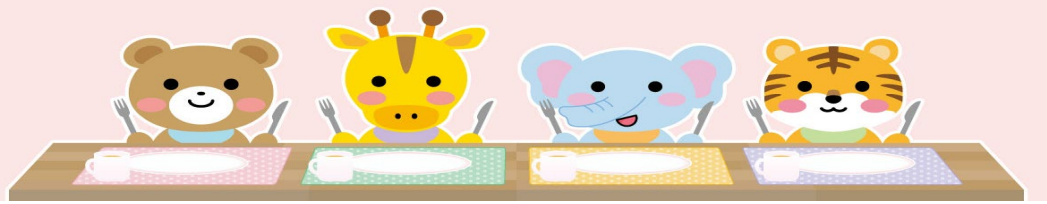


8月のこんだて



令和8年 日清医療食品(アレルギー対応)

日	曜日	こんだて	おやつ	(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
1	土	厚揚げ丼 春雨の中華サラダ 冬瓜のスープ パイン缶	牛乳 1～2歳: ほしたべよ 3歳以上: ぼたぼた焼	厚揚げ 豚ミンチ 大豆 みそ ささみ わかめ	米 ごま油 砂糖 片栗粉 春雨 ごま油 ほしたべよ ぼたぼた焼	人参 キャベツ 生姜 きゅうり 冬瓜 小松菜 えのき パイン缶 赤ピーマン 黄ピーマン
2	日					
3	月	あわご飯 魚のパン粉焼 肉じゃが 南瓜のみそ汁 オレンジ	牛乳 ココアショートブレッド	白身魚 豚肉 油揚げ 青さのり みそ 牛乳	米 もちきび パン粉 油 ごま油 じゃが芋 糸こんにゃく 砂糖 小麦粉 ココア	にんにく パセリ 椎茸 玉ねぎ グリーンピース 人参 南瓜 ねぎ オレンジ
4	火	沖縄そば(手作りだし汁) キャベツのみそマヨ和え さつま芋のごま煮 黄桃缶	お水 コーンおにぎり	豚肉 かまぼこ ちくわ みそ 青さのり	沖縄そば 砂糖 マヨドレ ごま さつま芋 米 ごま油	ねぎ キャベツ 小松菜 人参 黄桃缶 コーン
5	水	ポークカレー 南瓜サラダ わかめスープ すいか	牛乳 たいやき	豚肉 枝豆 ツナ わかめ 牛乳	米 じゃが芋 油 砂糖 カレーフレーク マヨドレ たいやき	人参 玉ねぎ マッシュルーム グリーンピース 南瓜 えのき 長ネギ すいか
6	木	タコライス マカロニサラダ 冬瓜のみそ汁 パナナ	牛乳 ちんびん	合挽肉 大豆ミンチ ツナ 豆腐 みそ 牛乳	米 砂糖 カレー粉 油 マカロニ マヨドレ ちんびんミックス	玉ねぎ 人参 にんにく レタス トマト コーン きゅうり 冬瓜 小松菜 椎茸 パナナ
7	金	ご飯 レバーのごまソース ブロッコリーポテト 野菜スープ 黄桃缶	ヤクルト 黒糖ちんすこう	豚レバー ウインナー ヤクルト	米 片栗粉 油 ごま じゃが芋 砂糖 ラード 小麦粉 黒糖	生姜 ブロッコリー 玉ねぎ キャベツ 人参 コーン パセリ 黄桃缶
8	土	ガパオライス 切干大根の酢物 ビーフンスープ オレンジ	牛乳 おかき(きな粉)	豚ミンチ 大豆ミンチ ツナ 豚肉 牛乳 きな粉	米 砂糖 油 ビーフン ごま油 ごま おかき	玉ねぎ 赤ピーマン ピーマン にんにく 切干大根 きゅうり 黄ピーマン 人参 椎茸 長ネギ オレンジ
9	日					
10	月	麻婆なす丼 白菜のツナ和え 中華スープ 杏仁フルーツ	牛乳 きなこクッキー	豆腐 豚ミンチ ツナ 鶏肉 大豆ミンチ 牛乳 きなこ 豆乳	米 油 ごま油 片栗粉 小麦粉 砂糖 ごま 杏仁豆腐	なす 玉ねぎ 人参 椎茸 たけのこ にら にんにく 生姜 白菜 きゅうり 赤ピーマン チンゲン菜 長ネギ みかん缶
11	火	山の日(公休日)				
12	水	ハヤシライス スパゲティーサラダ じゃが芋のスープ パイン缶	ゼリー ほしたべよ	豚肉 ツナ	米 油 ハヤシフレーク サラスパ マヨドレ 砂糖 じゃが芋 ほしたべよ	にんにく 玉ねぎ 人参 きゅうり マッ シュルーム グリンピース 赤ピーマン し めじ パセリ パイン缶 黄桃缶 白桃缶
13	木	ご飯 鶏肉のさっぱり煮 パナナ クーブイリチー レバー入り豚汁	牛乳 ごま入り豆腐ドーナツ	鶏肉 昆布 豚肉 豚レバー みそ 牛乳 豆腐 きな粉	米 油 砂糖 ごま 糸こんにゃく 片栗粉 小麦粉	生姜 にんにく 切干大根 人参 ごぼう 大根 長ネギ パナナ
14	金	お弁当会♪	牛乳 芋天ぷら	牛乳	さつま芋 マヨドレ 小麦粉	
15	土	ホイコーロー丼 ナムル 春雨スープ パイン缶	牛乳 今川焼き	豚肉 みそ ちくわ 牛乳	米 片栗粉 砂糖 ごま ごま油 春雨 今川焼き	人参 キャベツ ピーマン にら 大根 きゅうり 赤ピーマン にんにく コーン 大根葉 パイン缶
16	日					
17	月	あわご飯 さばのみそ煮 オレンジ 冬瓜のそぼろ煮 きのこのすまし汁	牛乳 豆腐スコーン	さば みそ 鶏ミンチ 豆腐 牛乳	米 もちきび 砂糖 片栗粉 油 小麦粉	冬瓜 人参 いんげん えのき しめじ 椎茸 ねぎ オレンジ
18	火	ご飯 チキンのレモン和え ゴーヤー入り豆腐チャンプルー じゃが芋のみそ汁 黄桃缶	牛乳 小豆蒸しパン	鶏肉 豆腐 ツナ みそ 小豆 牛乳 豆乳	米 小麦粉 片栗粉 油 じゃが芋 砂糖	レモン パセリ キャベツ 苦瓜 人参 玉ねぎ しめじ 黄桃缶
19	水	★お誕生会★ カレーピラフ 鶏のから揚げ コーンスープ 人参と切干大根のサラダ 青肉メロン	ジュース お誕生日ケーキ	ウインナー 鶏肉 ツナ 豆乳	米 カレー粉 油 小麦粉 砂糖 ごま油 ケーキ	玉ねぎ 人参 にんにく コーン 切干大根 きゅうり パセリ 青肉メロン
20	木	冷やし中華 野菜かき揚げ チーズ かぶのスープ パナナ	お水 しらすとわかめのおにぎり	ささみ ハム わかめ チーズ あおさ フィッシュソーセージ わかめ しらす	中華麺 小麦粉 油 米 ごま	きゅうり トマト 人参 コーン 玉ねぎ いんげん パナナ 枝豆 かぶ えのき
21	金	ご飯 白身魚のカレー揚げ いり豆腐 なすのみそ汁 パイン缶	牛乳 大学芋	白身魚 豆腐 ひじき 豚ミンチ 油揚げ みそ 牛乳	米 カレー粉 ごま油 さつま芋 油 砂糖 ごま	生姜 人参 いんげん なす 大根葉 パイン缶
22	土	豚焼肉丼 さつま芋のサラダ 青菜のみそ汁 オレンジ	牛乳 おかき(のり塩)	豚肉 のり 牛乳 みそ 豆腐	米 油 さつま芋 マヨドレ おかき	生姜 人参 玉ねぎ ピーマン きゅうり チンゲン菜 オレンジ
23	日					
24	月	あわご飯 ポークチャップ オレンジ 千切りイリチー 里芋のみそ汁	牛乳 ココアマフィン	豚肉 昆布 みそ 豆乳 牛乳	米 もちきび 小麦粉 油 砂糖 糸こんにゃく 里芋 ココア	玉ねぎ にんにく 人参 ピーマン 切干大根 椎茸 しめじ チンゲン菜 オレンジ
25	火	じゅーしーご飯 さばの塩焼き 大根サラダ ゆし豆腐 黄桃缶	牛乳 サーターアングダー	豚ミンチ ひじき さば わかめ ツナ ゆし豆腐 豆乳 豆腐 牛乳	米 油 砂糖 小麦粉	人参 椎茸 ごぼう ねぎ 大根 きゅうり 黄桃缶
26	水	ご飯 魚の南蛮焼き すいか しゅーまい オクラのスープ	豆乳ココア ごまちんすこう	白身魚 しゅーまい 豆腐 豆乳ココア	米 片栗粉 小麦粉 油 ごま油 砂糖 ラード ごま	玉ねぎ ピーマン 人参 黄ピーマン オクラ 長ネギ すいか
27	木	ご飯 南瓜の豆乳スープ ひじき入り豆腐ハンバーグ ジャーマンポテト パナナ	牛乳 ソフトぼうろ	豆腐 合挽肉 ひじき 豆乳 ウインナー みそ 牛乳	米 じゃが芋 油 小麦粉 ごま 砂糖 ソフトぼうろ	玉ねぎ 赤ピーマン パセリ ブロッコリー 南瓜 コーン にんにく パナナ
28	金	スパゲティーミートソース 黄桃缶 ひじきのごま和え かぶのスープ	お水 ゆかりおにぎり	合挽肉 豚レバー ひじき ツナ あおさ	スパゲティ 油 小麦粉 砂糖 ごま 米	にんにく 玉ねぎ 人参 トマト マッシュ ルーム ピーマン 切干大根 赤ピーマン きゅうり かぶ コーン 黄桃缶 ゆかり
29	土	もずく丼 青菜の納豆和え 厚揚げのみそ汁 りんご	牛乳 豆乳ウエハース	もずく 豚ミンチ 大豆ミンチ 納豆 のり 厚揚げ みそ 牛乳	米 砂糖 片栗粉 油 豆乳ウエハース	ピーマン 赤ピーマン コーン 小松菜 黄ピーマン 人参 長ネギ 生姜 チンゲン菜 りんご
30	日					
31	月	ドライカレー 野菜サラダ 春雨スープ オレンジ	牛乳 スイートポテト	合挽肉 大豆ミンチ 豚レバー ツナ 牛乳 豆乳	米 カレー粉 油 ごま 砂糖 春雨 マヨドレ さつま芋 片栗粉	人参 玉ねぎ ピーマン にんにく マッ シュルーム トマト ブロッコリー カリフ ラワー 赤ピーマン コーン 小松菜 オレ ンジ

行事、材料の都合などにより、献立が変更になる場合がありますのでご了承ください。

※アレルギー対応は医師の診断書に基づき実施しております。





離乳食献立表<その1>

令和 8年 日清医療食品



回食		昼食			おやつ	
月 齢		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	中期 7・8ヶ月	後期 9・10・11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)	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)
1	土	10倍粥 きゅうりとキャベツのペースト すまし汁	7倍粥 ささみと人参のつぶし煮 きゅうりとキャベツのつぶし煮 青菜のすまし汁	全粥 ささみと人参の柔らか煮 きゅうりとキャベツの柔らか煮 青菜のすまし汁	7倍粥 しらすとかぼちゃのつぶし煮 さつま芋のすまし汁	全粥 しらすとかぼちゃの柔らか煮 さつま芋のすまし汁
		(主な材料)米 ささみ 人参 きゅうり キャベツ 青菜			米 しらす さつま芋 南瓜	
3	月	10倍粥 人参と玉ねぎペースト すまし汁	7倍粥 白身魚と青菜のつぶし煮 人参と玉ねぎのつぶし煮 南瓜のすまし汁	全粥 白身魚と青菜の柔らか煮 人参と玉ねぎの柔らか煮 南瓜のすまし汁	7倍粥 ささみとブロッコリーのつぶし煮 大根のすまし汁	全粥 ささみとブロッコリーの柔らか煮 大根のすまし汁
		(主な材料)米 白身魚 小松菜 人参 玉ねぎ 南瓜			米 ささみ ブロッコリー 大根	
4	火	10倍粥 キャベツと人参のペースト すまし汁	7倍粥 しらすと青菜のつぶし煮 キャベツと人参のすまし汁 りんご煮	全粥 しらすと青菜の柔らか煮 キャベツと人参のすまし汁 りんご煮	7倍粥 鶏ミンチと玉ねぎのつぶし煮 ブロッコリーのすまし汁	全粥 鶏ミンチと玉ねぎのつぶし煮 ブロッコリーのすまし汁
		(主な材料)米 しらす 小松菜 キャベツ 人参 りんご			米 鶏ミンチ 玉ねぎ ブロッコリー	
5	水	10倍粥 南瓜のペースト すまし汁	7倍粥 ツナと青菜のつぶし煮 人参のつぶし煮 南瓜のすまし汁	全倍粥 ツナと青菜の柔らか煮 人参の柔らか煮 南瓜のすまし汁	7倍粥 さつま芋のそばろ煮 白菜のすまし汁	全粥 さつま芋のそばろ煮 白菜のすまし汁
		(主な材料)米 ツナ 小松菜 人参 南瓜			米 鶏ミンチ さつま芋 白菜	
6	木	10倍粥 豆腐のペースト すまし汁	7倍粥 豆腐ときゅうりのつぶし煮 トマトのすまし汁 バナナ	全粥 豆腐ときゅうりの柔らか煮 トマトのすまし汁 バナナ	7倍粥 しらすとさつま芋のつぶし煮 かぼちゃのすまし汁	全粥 しらすとさつま芋の柔らか煮 かぼちゃのすまし汁
		(主な材料)米 豆腐 きゅうり トマト バナナ			米 しらす さつまいも かぼちゃ	
7	金	10倍粥 人参と玉ねぎのペースト すまし汁	7倍粥 ささみとブロッコリーのつぶし煮 人参と玉ねぎのつぶし煮 じゃが芋のすまし汁	全倍粥 ささみとブロッコリーの柔らか煮 人参と玉ねぎの柔らか煮 じゃが芋のすまし汁	7倍粥 白身魚と青菜のつぶし煮 キャベツのすまし汁	全粥 白身魚と青菜の柔らか煮 キャベツのすまし汁
		(主な材料)米 ささみ ブロッコリー 人参 玉ねぎ じゃが芋			米 白身魚 ほうれん草 キャベツ	
8	土	10倍粥 キャベツと冬瓜のペースト すまし汁	7倍粥 ツナときゅうりのつぶし煮 キャベツと冬瓜のつぶし煮 豆腐のすまし汁	全倍粥 ツナときゅうりの柔らか煮 キャベツと冬瓜の柔らか煮 豆腐のすまし汁	7倍粥 人参のそばろ煮 じゃが芋のすまし汁	全粥 人参のそばろ煮 じゃが芋のすまし汁
		(主な材料)米 ツナ きゅうり キャベツ 冬瓜 豆腐			米 鶏ミンチ 人参 じゃが芋	
10	月	10倍粥 南瓜と玉ねぎのペースト すまし汁	7倍粥 白身魚とトマトのつぶし煮 南瓜と玉ねぎのつぶし煮 いんげんのすまし汁	全粥 白身魚とトマトの柔らか煮 南瓜と玉ねぎの柔らか煮 いんげんのすまし汁	7倍粥 しらすと人参のつぶし煮 白菜のすまし汁	全粥 しらすと人参のつぶし煮 白菜のすまし汁
		(主な材料) 米 白身魚 トマト 南瓜 玉ねぎ いんげん			米 しらす 人参 白菜	
11	火	山の日(公休日)				
12	水	10倍粥 さつま芋のペースト すまし汁	7倍粥 じゃが芋のそばろ煮 人参とブロッコリーのつぶし煮 さつま芋のすまし汁	全粥 じゃが芋のそばろ煮 人参とブロッコリーの柔らか煮 さつま芋のすまし汁	7倍粥 しらすと青菜のつぶし煮 玉ねぎのすまし汁	全粥 しらすと青菜のつぶし煮 玉ねぎのすまし汁
		(主な材料)米 鶏ミンチ ブロッコリー じゃが芋 人参 さつま芋			米 しらす ほうれん草 玉ねぎ	
13	木	10倍粥 人参と大根のペースト すまし汁	7倍粥 ささみと玉ねぎつぶし煮 人参と大根のすまし汁 バナナ	全粥 ささみと玉ねぎの柔らか煮 人参と大根のすまし汁 バナナ	7倍粥 白身魚とブロッコリーのつぶし煮 じゃが芋のすまし汁	全粥 白身魚とブロッコリーの柔らか煮 じゃが芋のすまし汁
		(主な材料) 米 ささみ 玉ねぎ 人参 大根 バナナ			米 白身魚 ブロッコリー じゃが芋	
14	金	お弁当会♪ 			7倍粥 鶏ミンチとキャベツのつぶし煮 青菜のすまし汁	全粥 鶏ミンチとキャベツのつぶし煮 青菜のすまし汁
					米 鶏ミンチ キャベツ 小松菜	
15	土	10倍粥 青菜のペースト すまし汁	7倍粥 白身魚とキャベツのつぶし煮 きゅうりと玉ねぎのつぶし煮 青菜すまし汁	全粥 白身魚とキャベツの柔らか煮 きゅうりと玉ねぎの柔らか煮 青菜すまし汁	7倍粥 ささみとさつま芋のつぶし煮 人参のすまし汁	全粥 ささみとさつま芋のつぶし煮 人参のすまし汁
		(主な材料)米 白身魚 キャベツ きゅうり 玉ねぎ 小松菜			米 ささみ さつま芋 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。



離乳食献立表<その2>

令和 8年 日清医療食品



回食		昼食			おやつ	
月 齢		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	中期 7・8ヶ月	後期 9・10・11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	舌でつぶせる固さ	歯ぐきでつぶせる固さ
		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)	絹ごし豆腐位(つぶつぶ)	バナナ位(荒みじん切り)
17	月	10倍粥 冬瓜のペースト すまし汁	7倍粥 白身魚と大根のつぶし煮 さつま芋と人参のつぶし煮 冬瓜のすまし汁	全粥 白身魚と大根の柔らか煮 さつま芋と人参の柔らか煮 冬瓜のすまし汁	7倍粥 鶏ミンチと青菜のつぶし煮 玉ねぎのすまし汁	全粥 鶏ミンチと青菜の柔らか煮 玉ねぎのすまし汁
		(主な材料) 米 白身魚 大根 さつま芋 人参 冬瓜			米 鶏ミンチ ほうれん草 玉ねぎ	
18	火	10倍粥 じゃが芋と人参のペースト すまし汁	7倍粥 ツナとブロッコリーのつぶし煮 じゃが芋と人参のすまし汁 オレンジ	全粥 ツナとブロッコリーの柔らか煮 じゃが芋と人参のすまし汁 オレンジ	7倍粥 鮭とキャベツのつぶし煮 南瓜のすまし汁	全粥 鮭とキャベツの柔らか煮 南瓜のすまし汁
		(主な材料) 米 ツナ ブロッコリー 人参 じゃが芋 オレンジ			米 鮭 キャベツ 南瓜	
19	水	10倍粥 豆腐のペースト すまし汁	7倍粥 豆腐と青菜のつぶし煮 白菜ときゅうりのつぶし煮 人参のすまし汁	全粥 豆腐と青菜の柔らか煮 白菜ときゅうりの柔らか煮 人参のすまし汁	7倍粥 しらすと玉ねぎのつぶし煮 南瓜のすまし汁	全粥 しらすと玉ねぎの柔らか煮 南瓜のすまし汁
		(主な材料) 米 豆腐 チンゲン菜 白菜 きゅうり 人参			米 しらす 玉ねぎ 南瓜	
20	木	10倍粥 冬瓜のペースト すまし汁	7倍粥 ささみとオクラのつぶし煮 冬瓜と人参のすまし汁 バナナ	全粥 ささみとオクラの柔らか煮 冬瓜と人参のすまし汁 バナナ	7倍粥 しらすとじゃが芋のつぶし煮 大根のすまし汁	全粥 しらすとじゃが芋の柔らか煮 大根のすまし汁
		(主な材料) 米 ささみ オクラ 冬瓜 人参 バナナ			米 しらす じゃが芋 大根	
21	金	10倍粥 大根のペースト すまし汁	7倍粥 豆腐と青菜の柔らか煮 大根と人参の柔らか煮 なすのすまし汁	全粥 豆腐と青菜の柔らか煮 大根と人参の柔らか煮 なすのすまし汁	7倍粥 白身魚といんげんのつぶし煮 さつま芋のすまし汁	全粥 白身魚といんげんの柔らか煮 さつま芋のすまし汁
		(主な材料) 米 豆腐 小松菜 大根 人参 なす			米 白身魚 いんげん さつま芋	
22	土	10倍粥 人参のペースト すまし汁	7倍粥 豆腐とオクラのつぶし煮 人参のつぶし煮 青菜すまし汁	全粥 豆腐とオクラの柔らか煮 人参の柔らか煮 青菜すまし汁	7倍粥 さつま芋のそぼろ煮 南瓜のすまし汁	全粥 さつま芋のそぼろ煮 南瓜のすまし汁
		(主な材料) 米 豆腐 オクラ 人参 チンゲン菜			米 鶏ミンチ さつま芋 南瓜	
24	月	10倍粥 人参と玉ねぎペースト すまし汁	7倍粥 白身魚と青菜のつぶし煮 玉ねぎと人参のつぶし煮 ブロッコリーのすまし汁	全粥 白身魚と青菜の柔らか煮 玉ねぎと人参の柔らか煮 ブロッコリーのすまし汁	7倍粥 ささみとキャベツのつぶし煮 いんげんのすまし汁	全粥 ささみとキャベツの柔らか煮 いんげんのすまし汁
		(主な材料) 米 白身魚 チンゲン菜 玉ねぎ 人参 ブロッコリー			米 ささみ キャベツ いんげん	
25	火	10倍粥 大根と青菜のペースト すまし汁	7倍粥 ツナと大根、青菜のつぶし煮 ゆし豆腐 オレンジ	全粥 ツナと大根、青菜の柔らか煮 ゆし豆腐 オレンジ	7倍粥 人参のそぼろ煮 玉ねぎのすまし汁	全粥 人参のそぼろ煮 玉ねぎのすまし汁
		(主な材料) 米 ツナ 大根 小松菜 ゆし豆腐 オレンジ			米 鶏ミンチ 人参 玉ねぎ	
26	水	10倍粥 白身魚と人参ペースト すまし汁	7倍粥 白身魚と人参のつぶし煮 さつま芋と玉ねぎのつぶし煮 オクラのすまし汁	全粥 白身魚と人参の柔らか煮 さつま芋と玉ねぎの柔らか煮 オクラのすまし汁	7倍粥 大根のそぼろ煮 青菜のすまし汁	全粥 大根のそぼろ煮 青菜のすまし汁
		(主な材料) 米 白身魚 人参 さつま芋 玉ねぎ オクラ			米 鶏ミンチ 大根 ほうれん草	
27	木	10倍粥 南瓜と玉ねぎペースト すまし汁	7倍粥 豆腐と野菜のつぶし煮 南瓜と玉ねぎのスープ バナナ	全粥 豆腐と野菜の柔らか煮 南瓜と玉ねぎのスープ バナナ	7倍粥 ささみとオクラつぶし煮 大根のすまし汁	全粥 ささみとオクラ柔らか煮 大根のすまし汁
		(主な材料) 米 豆腐 キャベツ 人参 玉ねぎ 南瓜 バナナ			米 ささみ オクラ 大根	
28	金	10倍粥 人参ペースト すまし汁	7倍粥 ツナとさつま芋のつぶし煮 ブロッコリーと玉ねぎのつぶし煮 人参のすまし汁	全粥 ツナとさつま芋の柔らか煮 ブロッコリーと玉ねぎの柔らか煮 人参のすまし汁	7倍粥 しらすとじゃが芋のつぶし煮 南瓜のすまし汁	全粥 しらすとじゃが芋の柔らか煮 南瓜のすまし汁
		(主な材料) 米 ツナ 人参 ブロッコリー 玉ねぎ さつま芋			米 しらす じゃが芋 南瓜	
29	土	10倍粥 青菜ペースト すまし汁	7倍粥 納豆と玉ねぎのつぶし煮 冬瓜と人参のつぶし煮 青菜のすまし汁	全粥 納豆と玉ねぎの柔らか煮 冬瓜と人参の柔らか煮 青菜のすまし汁	7倍粥 鶏ミンチと白菜のつぶし煮 青菜のすまし汁	全粥 鶏ミンチと白菜の柔らか煮 青菜のすまし汁
		(主な材料) 米 納豆 玉ねぎ 冬瓜 人参 小松菜			米 鶏ミンチ 白菜 チンゲン菜	
31	月	10倍粥 豆腐のペースト すまし汁	7倍粥 豆腐とブロッコリーのつぶし煮 白菜と人参のつぶし煮 玉ねぎのすまし汁	全粥 豆腐とブロッコリーの柔らか煮 白菜と人参の柔らか煮 玉ねぎのすまし汁	7倍粥 しらすと南瓜のつぶし煮 さつま芋のすまし汁	全粥 しらすと南瓜の柔らか煮 さつま芋のすまし汁
		(主な材料) 米 豆腐 ブロッコリー 白菜 人参 玉ねぎ			米 しらす 南瓜 さつま芋	

※ 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。