

R05 (2023) 年04月

- ★ 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ヶ月頃です。進み具合をみながら、幼児食へ移行していきます。
- ★ 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。材料は主なものを記載しています。

愛泉保育園

(作成者) 栄養士 伊波亜紀乃

回数	1回食 (午前)			2回食 (午後)	
月齢	5・6ヶ月頃(開始後1ヶ月間)	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	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
固さ	ヨーグルト状 (ごっくん)	絹ごし豆腐位 (もぐもぐ)	バナナ位 (かみかみ)	豆腐位 (もぐもぐ)	バナナ位 (かみかみ)
3月	10倍つぶしかゆ すまし汁 	7倍粥→全粥 味噌汁 ササミと野菜のそぼろ煮 りんご	全粥→軟飯 味噌汁 ササミと野菜のそぼろ煮 りんご	おじや	おじや 
主な食材	合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・かたくり粉・米・じゃがいも	はくさい・にんじん・大根・りんご・キャベツ		
4火	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 ささみと根菜の煮物 バナナ	全粥→軟飯 味噌汁 ささみと根菜の煮物 バナナ	おじや 	おじや
主な食材	合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・さつまいも・米	キャベツ・大根・にんじん・バナナ	ほうれんそう	
5水	10倍つぶしかゆ すまし汁 	煮込みうどん 野菜スティック バナナ	煮込みうどん 野菜スティック バナナ	おじや	おじや
主な食材	鶏ささみ	うどん・じゃがいも・米・全かゆ	にんじん・はくさい・大根・バナナ	かぼちゃ・ほうれんそう	
6木	10倍つぶしかゆ すまし汁 	7倍粥→全粥 味噌汁 魚と野菜のうま煮 りんご	全粥→軟飯 味噌汁 魚と野菜のうま煮 りんご	おじや	おじや 
主な食材	絹ごし豆腐・合わせ味噌・白身魚	全かゆ・かたくり粉・米	ほうれんそう・大根・きゅうり・ブロッコリー	りんご・にんじん	
7金	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 肉じゃが風煮物 バナナ	全粥→軟飯 味噌汁 肉じゃが風煮物 バナナ	おじや 	おじや
主な食材	合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・じゃがいも・米	ブロッコリー・にんじん・バナナ		
10月	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 魚と野菜のうま煮 りんご	全粥→軟飯 味噌汁 魚と野菜のうま煮 りんご	おじや 	おじや
主な食材	合わせ味噌・白身魚	全かゆ・かたくり粉・米・さつまいも	ほうれんそう・にんじん・キャベツ・きゅうり	ブロッコリー・りんご・カリフラワー	
11火	10倍つぶしかゆ すまし汁 	7倍粥→全粥 味噌汁 ササミと野菜のそぼろ煮 りんご	全粥→軟飯 味噌汁 ササミと野菜のそぼろ煮 りんご	おじや	おじや
主な食材	合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・かたくり粉・米	キャベツ・にんじん・大根・にんじん	はくさい・りんご・カリフラワー	
12水	10倍つぶしかゆ すまし汁	煮込みうどん 野菜スティック バナナ	煮込みうどん 野菜スティック バナナ	おじや	おじや 
主な食材	鶏ささみ	うどん・じゃがいも・米・全かゆ	にんじん・はくさい・大根・バナナ	かぼちゃ・ほうれんそう	
13木	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 肉じゃが風煮物 バナナ	全粥→軟飯 味噌汁 肉じゃが風煮物 バナナ	おじや	おじや
主な食材	合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・じゃがいも・米	ほうれんそう・にんじん・バナナ・小松菜		
14金	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 ササミと野菜のそぼろ煮 りんご	全粥→軟飯 味噌汁 ササミと野菜のそぼろ煮 りんご	おじや 	おじや
主な食材	合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・かたくり粉・米	キャベツ・にんじん・大根・にんじん	はくさい・りんご・カリフラワー	
主な食材					
主な食材					
主な食材					
主な食材					
主な食材					

※ 離乳食のすすめ方など気になることは、担任の先生へお気軽にお問い合わせ下さい。

R05 (2023) 年04月

- ★ 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ヶ月頃です。進み具合をみながら、幼児食へ移行していきます。
- ★ 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。材料は主なものを記載しています。

愛泉保育園

(作成者) 栄養士 伊波亜紀乃

回数	1回食 (午前)			2回食 (午後)	
月齢	5・6ヶ月頃 (開始後1ヶ月間)	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	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
固さ	ヨーグルト状 (ごっくん)	絹ごし豆腐位 (もぐもぐ)	バナナ位 (かみかみ)	豆腐位 (もぐもぐ)	バナナ位 (かみかみ)
17月	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 ササミとほうれん草の煮物 りんご	全粥→軟飯 味噌汁 ササミとほうれん草の煮物 りんご	おじや	おじや
主な食材	合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・米	大根・にんじん・ほうれん草・とうがん	りんご・ブロッコリー・にんじん	
18火	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 ササミと野菜のそぼろ煮 りんご	全粥→軟飯 味噌汁 ササミと野菜のそぼろ煮 りんご	おじや	おじや
主な食材	絹ごし豆腐・合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・かたくり粉・米	青菜・大根・にんじん・はくさい・りんご	カリフラワー	
19水	10倍つぶしかゆ すまし汁	煮込みうどん 野菜スティック バナナ	煮込みうどん 野菜スティック バナナ	おじや	おじや
主な食材	鶏ささみ	うどん・じゃがいも・米・全かゆ	にんじん・はくさい・大根・バナナ	ブロッコリー・にんじん	
20木	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 白身魚と野菜の煮物 りんご	全粥→軟飯 味噌汁 白身魚と野菜の煮物 りんご	おじや	おじや
主な食材	合わせ味噌・白身魚	全かゆ・じゃがいも・米	にんじん・にんじん・ほうれん草・りんご	ブロッコリー	
21金	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 肉じゃが風煮物 バナナ	全粥→軟飯 味噌汁 肉じゃが風煮物 バナナ	おじや	おじや
主な食材	合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・じゃがいも・米	はくさい・にんじん・バナナ・小松菜		
24月	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 肉じゃが風煮物 りんご	全粥→軟飯 味噌汁 肉じゃが風煮物 りんご	おじや	おじや
主な食材	合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・焼きふ・じゃがいも・米	ブロッコリー・にんじん・りんご		
25火	10倍つぶしかゆ すまし汁	鶏と野菜粥 味噌汁 野菜スティック りんご	鶏と野菜粥 味噌汁 野菜スティック りんご	おじや	おじや
主な食材	鶏ささみ・絹ごし豆腐・合わせ味噌	全かゆ・米	かぼちゃ・キャベツ・にんじん・大根	りんご・ブロッコリー・にんじん	お誕生会
26水	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 くず煮豆腐 バナナ	全粥→軟飯 味噌汁 くず煮豆腐 バナナ	おじや	おじや
主な食材	合わせ味噌・絹ごし豆腐	全かゆ・かたくり粉・米	ほうれん草・にんじん・ブロッコリー	バナナ・かぼちゃ・キャベツ	
27木	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 白身魚と小松菜の煮物 りんご	全粥→軟飯 味噌汁 白身魚と小松菜の煮物 りんご	おじや	おじや
主な食材	合わせ味噌・白身魚	全かゆ・米	はくさい・にんじん・小松菜・りんご	カリフラワー	
28金	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 肉じゃが風煮物 バナナ	全粥→軟飯 味噌汁 肉じゃが風煮物 バナナ	おじや	おじや
主な食材	合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・じゃがいも・米	キャベツ・にんじん・バナナ・小松菜		
主な食材					
主な食材					
主な食材					
主な食材					
主な食材					
主な食材	<p>ご入園・ご進級おめでとうございます 今年の春も沖縄の空はきれいな青空が広がり、太陽の光も輝いています。 新しい環境に少し緊張しているかと思いきや、お友だちと元気いっぱい遊び、ニコニコ笑顔で過ごされていると思います。 この4月から美味しい給食を食べて毎日元気に過ごし、子どもたちがすくすくと成長していく姿を楽しみにしています！！</p>				

※ 離乳食のすすめ方など気になることは、担任の先生へお気軽にお問い合わせ下さい。



R05 (2023) 年05月

- ★ 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ヶ月頃です。進み具合をみながら、幼児食へ移行していきます。
- ★ 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。材料は主なものを記載しています。

愛泉保育園

(作成者) 栄養士 伊波亜紀乃

回数	1回食 (午前)			2回食 (午後)	
	5・6ヶ月頃(開始後1ヶ月間)	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	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
固さ	ヨーグルト状 (ごっくん)	絹ごし豆腐位 (もぐもぐ)	バナナ位 (かみかみ)	豆腐位 (もぐもぐ)	バナナ位 (かみかみ)
1月	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 ささみとさつま芋の煮物 バナナ	全粥→軟飯 味噌汁 ささみとさつま芋の煮物 バナナ	おじや	おじや
主な食材	合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・さつまいも・米	にんじん・キャベツ・バナナ・ブロッコリー	りんご・にんじん	
2火	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 白身魚と白菜のそぼろ煮 りんご	全粥→軟飯 味噌汁 白身魚と白菜のそぼろ煮 りんご	おじや	おじや
主な食材	合わせ味噌・白身魚	全かゆ・かたくり粉・米・さつまいも	ほうれんそう・にんじん・はくさい・りんご		
3水					
主な食材					
4木					
主な食材					
5金					
主な食材					
8月	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 ササミと野菜のそぼろ煮 りんご	全粥→軟飯 味噌汁 ササミと野菜のそぼろ煮 りんご	おじや	おじや
主な食材	合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・かたくり粉・米	にんじん・キャベツ・はくさい・ブロッコリー	りんご・カリフラワー	
9火	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 肉じゃが風煮物 りんご	全粥→軟飯 味噌汁 肉じゃが風煮物 りんご	おじや	おじや
主な食材	合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・じゃがいも・米	はくさい・大根・にんじん・りんご	カリフラワー	
10水	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 大根と人参のくず煮 バナナ	全粥→軟飯 味噌汁 大根と人参のくず煮 バナナ	おじや	おじや
主な食材	合わせ味噌	全かゆ・かたくり粉・米	かぼちゃ・小松菜・大根・にんじん	バナナ・にんじん	
11木	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 ササミとブロッコリーの煮物 バナナ	全粥→軟飯 味噌汁 ササミとブロッコリーの煮物 バナナ	おじや	おじや
主な食材	合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・米	大根・ほうれんそう・ブロッコリー・にんじん	バナナ・カリフラワー	
12金	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 白身魚と南瓜の煮物 りんご	全粥→軟飯 味噌汁 白身魚と南瓜の煮物 りんご	おじや	おじや
主な食材	絹ごし豆腐・合わせ味噌・白身魚	全かゆ・米	小松菜・かぼちゃ・キャベツ・りんご	ブロッコリー・カリフラワー	
15月	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 ささみと大根の煮物 りんご	全粥→軟飯 味噌汁 ささみと大根の煮物 りんご	おじや	おじや
主な食材	合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・かたくり粉・米	ブロッコリー・にんじん・大根・キャベツ	りんご・かぼちゃ	
主な食材					
主な食材					
主な食材					

※ 離乳食のすすめ方など気になることは、担任の先生へお気軽にお問い合わせ下さい。



# 離乳食 こんだて

【 NO 2 】

R05 (2023) 年05月

- ★ 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ヶ月頃です。進み具合をみながら、幼児食へ移行していきます。
- ★ 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。材料は主なものを記載しています。

愛泉保育園

(作成者) 栄養士 伊波亜紀乃

回数	1回食 (午前)			2回食 (午後)	
月齢	5・6ヶ月頃 (開始後1ヶ月間)	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	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
固さ	ヨーグルト状 (ごっくん)	絹ごし豆腐位 (もぐもぐ)	バナナ位 (かみかみ)	豆腐位 (もぐもぐ)	バナナ位 (かみかみ)
16 火	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 ささみと野菜の煮物 りんご	全粥→軟飯 味噌汁 ささみと野菜の煮物 りんご	おじや	おじや
主な食材	合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・米	大根・にんじん・ほうれんそう・ブロッコリー	りんご・かぼちゃ	
17 水	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 豆腐と野菜の煮物 バナナ	全粥→軟飯 味噌汁 豆腐と野菜の煮物 バナナ	おじや	おじや
主な食材	合わせ味噌・絹ごし豆腐	全かゆ・米	ブロッコリー・にんじん・キャベツ・ほうさい	バナナ・ほうれんそう・にんじん	
18 木	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 ささみととまとのそぼろ煮 りんご	全粥→軟飯 味噌汁 ささみととまとのそぼろ煮 りんご	おじや	おじや
主な食材	合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・米	にんじん・大根・ブロッコリー・トマト・りんご	キャベツ	
19 金	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 白身魚とブロッコリーの煮物 バナナ	全粥→軟飯 味噌汁 白身魚とブロッコリーの煮物 バナナ	おじや	おじや
主な食材	合わせ味噌・白身魚	全かゆ・米	大根・にんじん・ブロッコリー・キャベツ	バナナ・ほうれんそう	
22 月	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 ささみとトマトの煮物 りんご	全粥→軟飯 味噌汁 ささみとトマトの煮物 りんご	おじや	おじや
主な食材	合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・じゃがいも・米	にんじん・大根・トマト・りんご	キャベツ・にんじん	
23 火	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 肉じゃが風煮物 りんご	全粥→軟飯 味噌汁 肉じゃが風煮物 りんご	おじや	おじや
主な食材	合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・じゃがいも・かたくり粉・米	ほうれんそう・にんじん・りんご・キャベツ		
24 水	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 ささみと南瓜の煮物 バナナ	全粥→軟飯 味噌汁 ささみと南瓜の煮物 バナナ	おじや	おじや
主な食材	合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・米	にんじん・キャベツ・かぼちゃ・バナナ	ブロッコリー	
25 木	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 白身魚とブロッコリーのそぼろ煮 バナナ	全粥→軟飯 味噌汁 白身魚とブロッコリーのそぼろ煮 バナナ	おじや	おじや
主な食材	絹ごし豆腐・合わせ味噌・白身魚	全かゆ・かたくり粉・米	ほうれんそう・ブロッコリー・にんじん	バナナ	
26 金	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 豆腐と野菜の煮物 りんご	全粥→軟飯 味噌汁 豆腐と野菜の煮物 りんご	おじや	おじや
主な食材	合わせ味噌・絹ごし豆腐	全かゆ・米	ブロッコリー・にんじん・キャベツ・ほうさい	りんご・ほうれんそう・にんじん	
29 月	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 白身魚と小松菜の煮物 りんご	全粥→軟飯 味噌汁 白身魚と小松菜の煮物 りんご	おじや	おじや
主な食材	合わせ味噌・白身魚	全かゆ・米	ほうさい・にんじん・小松菜・りんご	カリフラワー	
30 火	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 ササミと野菜のそぼろ煮 りんご	全粥→軟飯 味噌汁 ササミと野菜のそぼろ煮 りんご	おじや	おじや
主な食材	合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・かたくり粉・米	にんじん・こまつな・大根・ほうさい・りんご	ブロッコリー	
31 水	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 ササミと根菜のうま煮 バナナ	全粥→軟飯 味噌汁 ササミと根菜のうま煮 バナナ	おじや	おじや
主な食材	絹ごし豆腐・合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・じゃがいも・米	ほうれんそう・にんじん・バナナ・キャベツ		
主な食材					
主な食材					
主な食材					
主な食材					

※ 離乳食のすすめ方など気になることは、担任の先生へお気軽にお問い合わせ下さい。



R05 (2023) 年06月

- ★ 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ヶ月頃です。進み具合をみながら、幼児食へ移行していきます。
- ★ 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。材料は主なものを記載しています。

愛泉保育園

(作成者) 栄養士 伊波亜紀乃

回数	1回食 (午前)			2回食 (午後)	
月齢	5・6ヶ月頃(開始後1ヶ月間)	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	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
固さ	ヨーグルト状(ごっくん)	絹ごし豆腐位(もぐもぐ)	バナナ位(かみかみ)	豆腐位(もぐもぐ)	バナナ位(かみかみ)
1 木	10倍つぶしかゆ すまし汁 	煮込みうどん 野菜スティック オレンジ	煮込みうどん 野菜スティック バナナ	おじや	おじや 
主な食材	鶏ささみ	うどん・じゃがいも・米・全かゆ	にんじん・はくさい・大根・オレンジ	かぼちゃ・ほうれんそう・バナナ	
2 金	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 豆腐と野菜の煮物 りんご	全粥→軟飯 味噌汁 豆腐と野菜の煮物 りんご	おじや	おじや
主な食材	合わせ味噌・絹ごし豆腐	全かゆ・米	ほうれんそう・にんじん・かぼちゃ	りんご・カリフラワー	
5 月	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 ささみと根菜の煮物 りんご	全粥→軟飯 味噌汁 ささみと根菜の煮物 りんご	おじや	おじや 
主な食材	合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・米	かぼちゃ・キャベツ・大根・にんじん	りんご・ほうれんそう	
6 火	10倍つぶしかゆ すまし汁 	7倍粥→全粥 味噌汁 ササミと野菜のそぼろ煮 オレンジ	全粥→軟飯 味噌汁 ササミと野菜のそぼろ煮 バナナ	おじや	おじや
主な食材	合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・かたくり粉・米	キャベツ・にんじん・大根・にんじん	はくさい・オレンジ・カリフラワー・バナナ	
7 水	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 肉じゃが風煮物 バナナ	全粥→軟飯 味噌汁 肉じゃが風煮物 バナナ	おじや	おじや
主な食材	合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・じゃがいも・米	キャベツ・にんじん・バナナ・小松菜		
8 木	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 白身魚と野菜の煮物 りんご	全粥→軟飯 味噌汁 白身魚と野菜の煮物 りんご	おじや 	おじや
主な食材	合わせ味噌・白身魚	全かゆ・じゃがいも・米	にんじん・にんじん・ほうれんそう・りんご	ブロッコリー	
9 金	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 肉じゃが風煮物 りんご	全粥→軟飯 味噌汁 肉じゃが風煮物 バナナ	おじや	おじや
主な食材	絹ごし豆腐・合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・じゃがいも・米	ほうれんそう・にんじん・りんご	ブロッコリー・バナナ	
12 月	10倍つぶしかゆ すまし汁 	7倍粥→全粥 味噌汁 白身魚と野菜の煮物 りんご	全粥→軟飯 味噌汁 白身魚と野菜の煮物 りんご	おじや	おじや
主な食材	合わせ味噌・白身魚	全かゆ・じゃがいも・米	にんじん・にんじん・ほうれんそう・りんご	ブロッコリー	
13 火	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 くず煮豆腐 オレンジ	全粥→軟飯 味噌汁 くず煮豆腐 りんご	おじや	おじや 
主な食材	合わせ味噌・絹ごし豆腐	全かゆ・かたくり粉・米	ほうれんそう・にんじん・にんじん・キャベツ	オレンジ・かぼちゃ・カリフラワー	りんご
14 水	10倍つぶしかゆ すまし汁	煮込みうどん 野菜スティック バナナ	煮込みうどん 野菜スティック バナナ	おじや	おじや 
主な食材	鶏ささみ	うどん・じゃがいも・米・全かゆ	にんじん・はくさい・大根・バナナ	ほうれんそう・にんじん	
15 木	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 ササミと根菜のうま煮 オレンジ	全粥→軟飯 味噌汁 ササミと根菜のうま煮 りんご	おじや	おじや
主な食材	合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・じゃがいも・米・さつまいも	大根・にんじん・にんじん・オレンジ	キャベツ・りんご	
主な食材					
主な食材					
主な食材					
主な食材					

※ 離乳食のすすめ方など気になることは、担任の先生へお気軽にお問い合わせ下さい。

R05 (2023) 年06月

- ★ 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ヶ月頃です。進み具合をみながら、幼児食へ移行していきます。
- ★ 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。材料は主なものに記載しています。

愛泉保育園

(作成者) 栄養士 伊波亜紀乃

回数	1回食 (午前)			2回食 (午後)	
月齢	5・6ヶ月頃 (開始後1ヶ月間)	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	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
固さ	ヨーグルト状 (ごっくん)	絹ごし豆腐位 (もぐもぐ)	バナナ位 (かみかみ)	豆腐位 (もぐもぐ)	バナナ位 (かみかみ)
16 金	10倍つぶしかゆ すまし汁 	7倍粥→全粥 味噌汁 ササミと野菜のそぼろ煮 りんご	全粥→軟飯 味噌汁 ササミと野菜のそぼろ煮 りんご	おじゃ 豆腐位 (もぐもぐ)	おじゃ バナナ位 (かみかみ)
主な食材	合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・かたくり粉・米	キャベツ・にんじん・大根・にんじん	はくさい・りんご・ほうれんそう	
19 月	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 白身魚と小松菜の煮物 りんご	全粥→軟飯 味噌汁 白身魚と小松菜の煮物 りんご	おじゃ	おじゃ 
主な食材	合わせ味噌・白身魚	全かゆ・米	はくさい・にんじん・小松菜・りんご	カリフラワー	
20 火	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 鶏汁 さつまいのマッシュ オレンジ	全粥→軟飯 鶏汁 さつまいのマッシュ りんご	おじゃ 	おじゃ
主な食材	鶏ささみ・合わせ味噌	全かゆ・さつまいも・米	にんじん・大根・オレンジ・ほうれんそう	りんご	
21 水	10倍つぶしかゆ すまし汁 	煮込みうどん 野菜スティック バナナ	煮込みうどん 野菜スティック バナナ	おじゃ 	おじゃ
主な食材	鶏ささみ	うどん・じゃがいも・米・全かゆ	にんじん・はくさい・大根・バナナ	ブロッコリー	
22 木	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 豆腐とじゃがいもの煮物 りんご	全粥→軟飯 味噌汁 豆腐とじゃがいもの煮物 りんご	おじゃ	おじゃ
主な食材	合わせ味噌・絹ごし豆腐	全かゆ・じゃがいも・かたくり粉・米	ほうれんそう・にんじん・にんじん・りんご	ブロッコリー	
26 月	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 白身魚と南瓜の煮物 りんご	全粥→軟飯 味噌汁 白身魚と南瓜の煮物 りんご	おじゃ	おじゃ 
主な食材	合わせ味噌・白身魚・絹ごし豆腐	全かゆ・米	大根・にんじん・かぼちゃ・キャベツ	りんご・ブロッコリー・カリフラワー	小松菜
27 火	10倍つぶしかゆ すまし汁	鶏と野菜粥 味噌汁 野菜スティック オレンジ	鶏と野菜粥 味噌汁 野菜スティック りんご	おじゃ	おじゃ
主な食材	鶏ささみ・絹ごし豆腐・合わせ味噌	全かゆ・米	かぼちゃ・キャベツ・にんじん・大根	オレンジ・ほうれんそう・カリフラワー	りんご
28 水	10倍つぶしかゆ すまし汁 	煮込みうどん 野菜スティック バナナ	煮込みうどん 野菜スティック バナナ	おじゃ	おじゃ
主な食材	鶏ささみ	うどん・じゃがいも・米・全かゆ	にんじん・はくさい・大根・バナナ	かぼちゃ・ほうれんそう	
29 木	10倍つぶしかゆ すまし汁 	7倍粥→全粥 味噌汁 肉じゃが風煮物 バナナ	全粥→軟飯 味噌汁 肉じゃが風煮物 りんご	おじゃ	おじゃ
主な食材	合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・じゃがいも・米	ほうれんそう・大根・にんじん・バナナ	ブロッコリー・りんご	
30 金	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 白身魚と小松菜の煮物 オレンジ	全粥→軟飯 味噌汁 白身魚と小松菜の煮物 バナナ	おじゃ	おじゃ 
主な食材	合わせ味噌・白身魚	全かゆ・米	はくさい・にんじん・小松菜・オレンジ	カリフラワー・バナナ	
主な食材					
主な食材					
主な食材					
主な食材					
主な食材					

※ 離乳食のすすめ方など気になることは、担任の先生へお気軽にお問い合わせ下さい。





# 離乳食 こんだて

【 NO 1 】

R05 (2023) 年07月

- ★ 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ヶ月頃です。進み具合をみながら、幼児食へ移行していきます。
- ★ 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。材料は主なものを記載しています。

愛泉保育園

(作成者) 栄養士 伊波亜紀乃

回数	1回食 (午前)				2回食 (午後)	
月齢	5・6ヶ月頃 (開始後1ヶ月間)	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	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	
固さ	ヨーグルト状 (ごっくん)	絹ごし豆腐位 (もぐもぐ)	バナナ位 (かみかみ)	豆腐位 (もぐもぐ)	バナナ位 (かみかみ)	
3月	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 卵と根菜のうま煮 りんご	全粥→軟飯 味噌汁 卵と根菜のうま煮 りんご	おじや	おじや	
主な食材	合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・じゃがいも・米・さつまいも	ほうれんそう・にんじん・りんご・キャベツ			
4火	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 肉じゃが風煮物 バナナ	全粥→軟飯 味噌汁 肉じゃが風煮物 バナナ	おじや	おじや	
主な食材	合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・じゃがいも・米	キャベツ・にんじん・バナナ・小松菜			
5水	10倍つぶしかゆ すまし汁	卵と野菜のおじや 野菜スティック バナナ	卵と野菜のおじや 野菜スティック バナナ	おじや	おじや	
主な食材	鶏ささみ	米・じゃがいも・全かゆ	にんじん・はくさい・大根・バナナ	かぼちゃ・ほうれんそう		
6木	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 白身魚と野菜の煮物 りんご	全粥→軟飯 味噌汁 白身魚と野菜の煮物 りんご	おじや	おじや	
主な食材	合わせ味噌・白身魚	全かゆ・じゃがいも・米	にんじん・にんじん・ほうれんそう・りんご	ブロッコリー		
7金	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 豆腐とじゃがいもの煮物 バナナ	全粥→軟飯 味噌汁 豆腐とじゃがいもの煮物 バナナ	おじや	おじや	
主な食材	合わせ味噌・絹ごし豆腐	全かゆ・じゃがいも・かたくり粉・米	ほうれんそう・にんじん・にんじん・バナナ	ブロッコリー		
10月	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 くず煮豆腐 りんご	全粥→軟飯 味噌汁 くず煮豆腐 りんご	おじや	おじや	
主な食材	合わせ味噌・絹ごし豆腐	全かゆ・かたくり粉・米	ほうれんそう・にんじん・にんじん・キャベツ	りんご・かぼちゃ・カリフラワー		
11火	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 白身魚と野菜の煮物 りんご	全粥→軟飯 味噌汁 白身魚と野菜の煮物 りんご	おじや	おじや	
主な食材	合わせ味噌・白身魚	全かゆ・じゃがいも・米	にんじん・にんじん・ほうれんそう・りんご	ブロッコリー		
12水	10倍つぶしかゆ すまし汁	卵と野菜のおじや 野菜スティック バナナ	卵と野菜のおじや 野菜スティック バナナ	おじや	おじや	
主な食材	鶏ささみ	米・じゃがいも・全かゆ	にんじん・はくさい・大根・バナナ	かぼちゃ・ほうれんそう		
13木	10倍つぶしかゆ すまし汁	鶏と野菜粥 味噌汁 野菜スティック りんご	鶏と野菜粥 味噌汁 野菜スティック りんご	おじや	おじや	
主な食材	鶏ささみ・絹ごし豆腐・合わせ味噌	全かゆ・米	かぼちゃ・キャベツ・にんじん・大根	りんご・ほうれんそう・カリフラワー		
14金	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 肉じゃが風煮物 バナナ	全粥→軟飯 味噌汁 肉じゃが風煮物 バナナ	おじや	おじや	
主な食材	絹ごし豆腐・合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・じゃがいも・米	ほうれんそう・にんじん・バナナ	カリフラワー		
主な食材						
主な食材						

※ 離乳食のすすめ方など気になることは、担任の先生へお気軽にお問い合わせ下さい。



# 離乳食 こんだて

【 NO 2 】

R05 (2023) 年07月

- ★ 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ヶ月頃です。進み具合をみながら、幼児食へ移行していきます。
- ★ 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。材料は主なものを記載しています。

愛泉保育園

(作成者) 栄養士 伊波亜紀乃

回数	1回食 (午前)			2回食 (午後)	
月齢	5-6ヶ月頃 (開始後1ヶ月間)	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	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
固さ	ヨーグルト状 (ごっくん)	絹ごし豆腐位 (もぐもぐ)	バナナ位 (かみかみ)	豆腐位 (もぐもぐ)	バナナ位 (かみかみ)
17月					
主な食材					
18火	10倍つぶしかゆ すまし汁	卵ミと野菜のおじや 野菜スティック バナナ	卵ミと野菜のおじや 野菜スティック バナナ	おじや	おじや
主な食材	鶏ささみ	米・じゃがいも・全かゆ	にんじん・ほうさい・大根・バナナ	ほうれんそう・にんじん	
19水	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥一全粥 味噌汁 肉じゃが風煮物 バナナ	全粥一軟飯 味噌汁 肉じゃが風煮物 バナナ	おじや	おじや
主な食材	合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・じゃがいも・米	ほうれんそう・大根・にんじん・バナナ	ブロッコリー	
20木	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥一全粥 味噌汁 白身魚と小松菜の煮物 りんご	全粥一軟飯 味噌汁 白身魚と小松菜の煮物 りんご	おじや	おじや
主な食材	合わせ味噌・白身魚	全かゆ・米	ほうさい・にんじん・小松菜・りんご	カリフラワー	
21金	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥一全粥 ゆし豆腐汁 卵ミと根菜のうま煮 りんご	全粥一軟飯 ゆし豆腐汁 卵ミと根菜のうま煮 りんご	おじや	おじや
主な食材	ゆし豆腐・鶏ささみ	全かゆ・じゃがいも・米	にんじん・りんご・ほうれんそう		
24月	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥一全粥 味噌汁 豆腐と野菜の煮物 りんご	全粥一軟飯 味噌汁 豆腐と野菜の煮物 りんご	おじや	おじや
主な食材	合わせ味噌・絹ごし豆腐	全かゆ・米	ほうれんそう・にんじん・かぼちゃ	りんご・カリフラワー	
25火	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥一全粥 味噌汁 ササミと野菜のそぼろ煮 バナナ	全粥一軟飯 味噌汁 ササミと野菜のそぼろ煮 バナナ	おじや	おじや
主な食材	合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・かたくり粉・米	キャベツ・にんじん・大根・にんじん	ほうさい・バナナ・カリフラワー	
26水	10倍つぶしかゆ すまし汁	卵ミと野菜のおじや 野菜スティック バナナ	卵ミと野菜のおじや 野菜スティック バナナ	おじや	おじや
主な食材	鶏ささみ	米・じゃがいも・全かゆ	にんじん・ほうさい・大根・バナナ	ブロッコリー	
27木	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥一全粥 味噌汁 卵ミと根菜のうま煮 りんご	全粥一軟飯 味噌汁 卵ミと根菜のうま煮 りんご	おじや	おじや
主な食材	合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・じゃがいも・米・さつまいも	大根・にんじん・にんじん・りんご・キャベツ		
28金	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥一全粥 味噌汁 ササミと野菜のそぼろ煮 りんご	全粥一軟飯 味噌汁 ササミと野菜のそぼろ煮 りんご	おじや	おじや
主な食材	合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・かたくり粉・米	キャベツ・にんじん・大根・にんじん	ほうさい・りんご・ほうれんそう	
31月	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥一全粥 味噌汁 豆腐と野菜の煮物 バナナ	全粥一軟飯 味噌汁 豆腐と野菜の煮物 バナナ	おじや	おじや
主な食材	合わせ味噌・絹ごし豆腐	全かゆ・米	ほうれんそう・にんじん・かぼちゃ	バナナ・カリフラワー	
主な食材					
主な食材					
主な食材					
主な食材					
主な食材					

※ 離乳食のすすめ方など気になることは、担任の先生へお気軽にお問い合わせ下さい。



R05 (2023) 年08月

- ★ 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ヶ月頃です。進み具合をみながら、幼児食へ移行していきます。
- ★ 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。材料は主なものを記載しています。

愛泉保育園

(作成者) 栄養士 伊波亜紀乃

回数	1回食 (午前)			2回食 (午後)	
月齢	5・6ヶ月頃(開始後1ヶ月間)	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	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
固さ	ヨーグルト状 (ごっくん)	絹ごし豆腐位 (もぐもぐ)	バナナ位 (かみかみ)	豆腐位 (もぐもぐ)	バナナ位 (かみかみ)
1 火	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 ササミと野菜のうま煮 りんご	全粥→軟飯 味噌汁 ササミと野菜のうま煮 りんご	おじや	おじや
主な食材	合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・じゃがいも・かたくり粉・米	ほうれんそう・にんじん・にんじん・りんご	ブロッコリー	
2 水	10倍つぶしかゆ すまし汁	煮込みうどん 野菜スティック バナナ	煮込みうどん 野菜スティック バナナ	おじや	おじや
主な食材	鶏ささみ	うどん・じゃがいも・米・全かゆ	にんじん・はくさい・大根・バナナ	かぼちゃ・ほうれんそう	
3 木	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 白身魚と野菜の煮物 オレンジ	全粥→軟飯 味噌汁 白身魚と野菜の煮物 オレンジ	おじや	おじや
主な食材	絹ごし豆腐・合わせ味噌・白身魚	全かゆ・米	たまねぎ・にんじん・ほうれんそう・オレンジ	ブロッコリー	
4 金	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 ササミとほうれん草の煮物 りんご	全粥→軟飯 味噌汁 ササミとほうれん草の煮物 りんご	おじや	おじや
主な食材	絹ごし豆腐・合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・米	にんじん・ほうれんそう・とうがん・りんご	ブロッコリー・にんじん	
7 月	10倍つぶしかゆ すまし汁	煮込みうどん 野菜スティック バナナ	煮込みうどん 野菜スティック バナナ	おじや	おじや
主な食材	鶏ささみ	うどん・じゃがいも・米・全かゆ	にんじん・はくさい・大根・バナナ	かぼちゃ・ほうれんそう	
8 火	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 鶏汁 野菜スティック りんご	全粥→軟飯 鶏汁 野菜スティック りんご	おじや	おじや
主な食材	鶏ささみ・合わせ味噌	全かゆ・米	にんじん・青菜・大根・きゅうり・にんじん	りんご・かぼちゃ・ほうれんそう	
9 水	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 ササミと根菜のうま煮 りんご	全粥→軟飯 味噌汁 ササミと根菜のうま煮 りんご	おじや	おじや
主な食材	合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・じゃがいも・米	キャベツ・にんじん・にんじん・りんご	たまねぎ・かぼちゃ	
10 木	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 白身魚と野菜の煮物 りんご	全粥→軟飯 味噌汁 白身魚と野菜の煮物 りんご	おじや	おじや
主な食材	合わせ味噌・白身魚	全かゆ・じゃがいも・米	にんじん・にんじん・ほうれんそう・りんご	ブロッコリー	
11 金					
主な食材					
14 月	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 肉じゃが風煮物 バナナ	全粥→軟飯 味噌汁 肉じゃが風煮物 バナナ	おじや	おじや
主な食材	合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・じゃがいも・米	はくさい・ほうれんそう・にんじん・バナナ	小松菜	
15 火	10倍つぶしかゆ すまし汁	鶏と野菜粥 味噌汁 野菜スティック りんご	鶏と野菜粥 味噌汁 野菜スティック りんご	おじや	おじや
主な食材	鶏ささみ・絹ごし豆腐・合わせ味噌	全かゆ・米	かぼちゃ・キャベツ・にんじん・大根	りんご・ほうれんそう・カリフラワー	
主な食材					
主な食材					
主な食材					
主な食材					

※ 離乳食のすすめ方など気になることは、担任の先生へお気軽にお問い合わせ下さい。

R05 (2023) 年08月

- ★ 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ヶ月頃です。進み具合をみながら、幼児食へ移行していきます。
- ★ 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。材料は主なものを記載しています。

愛泉保育園

(作成者) 栄養士 伊波亜紀乃

回数	1回食 (午前)			2回食 (午後)	
月齢	5・6ヶ月頃 (開始後1ヶ月間)	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	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
固さ	ヨーグルト状 (ごっくん)	絹ごし豆腐位 (もぐもぐ)	バナナ位 (かみかみ)	豆腐位 (もぐもぐ)	バナナ位 (かみかみ)
16	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 ササミと野菜のそぼろ煮 バナナ	全粥→軟飯 味噌汁 ササミと野菜のそぼろ煮 バナナ	おじや	おじや
主な食材	合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・かたくり粉・米	たまねぎ・にんじん・大根・にんじん	はくさい・バナナ・かぼちゃ	ほうれんそう
17	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 白身魚と小松菜の煮物 りんご	全粥→軟飯 味噌汁 白身魚と小松菜の煮物 りんご	おじや	おじや
主な食材	合わせ味噌・白身魚	全かゆ・米・じゃがいも	はくさい・にんじん・ほうれんそう・りんご		
18	10倍つぶしかゆ すまし汁	煮込みうどん 野菜スティック バナナ	煮込みうどん 野菜スティック バナナ	おじや	おじや
主な食材	鶏ささみ	うどん・じゃがいも・米・全かゆ	にんじん・キャベツ・大根・バナナ	ブロッコリー	
21	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 ささみと根菜の煮物 りんご	全粥→軟飯 味噌汁 ささみと根菜の煮物 りんご	おじや	おじや
主な食材	合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・米	かぼちゃ・小松菜・大根・にんじん	りんご・ほうれんそう	
22	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 鶏汁 野菜スティック りんご	全粥→軟飯 鶏汁 野菜スティック りんご	おじや	おじや
主な食材	鶏ささみ・合わせ味噌	全かゆ・米・さつまいも	にんじん・たまねぎ・大根・きゅうり・にんじん	りんご・小松菜	
23	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 白身魚と小松菜の煮物 りんご	全粥→軟飯 味噌汁 白身魚と小松菜の煮物 りんご	おじや	おじや
主な食材	合わせ味噌・白身魚	全かゆ・米	キャベツ・にんじん・小松菜・りんご	カリフラワー	
24	10倍つぶしかゆ すまし汁	煮込みうどん 野菜スティック バナナ	煮込みうどん 野菜スティック バナナ	おじや	おじや
主な食材	鶏ささみ	うどん・じゃがいも・米・全かゆ	にんじん・はくさい・大根・バナナ	かぼちゃ・ほうれんそう	
25	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 肉じゃが風煮物 バナナ	全粥→軟飯 味噌汁 肉じゃが風煮物 バナナ	おじや	おじや
主な食材	合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・じゃがいも・米	はくさい・ほうれんそう・にんじん・バナナ	小松菜	
28	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 くず煮豆腐 りんご	全粥→軟飯 味噌汁 くず煮豆腐 りんご	おじや	おじや
主な食材	合わせ味噌・絹ごし豆腐	全かゆ・かたくり粉・米	ほうれんそう・にんじん・にんじん・キャベツ	りんご・かぼちゃ・カリフラワー	
29	10倍つぶしかゆ すまし汁	鶏と野菜粥 味噌汁 野菜スティック りんご	鶏と野菜粥 味噌汁 野菜スティック りんご	おじや	おじや
主な食材	鶏ささみ・合わせ味噌	全かゆ・米	かぼちゃ・キャベツ・ブロッコリー	にんじん・大根・りんご・ほうれんそう	
30	10倍つぶしかゆ すまし汁	煮込みうどん 野菜スティック バナナ	煮込みうどん 野菜スティック バナナ	おじや	おじや
主な食材	鶏ささみ	うどん・じゃがいも・米・全かゆ	にんじん・キャベツ・大根・バナナ	ブロッコリー	
31	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 肉じゃが風煮物 バナナ	全粥→軟飯 味噌汁 肉じゃが風煮物 バナナ	おじや	おじや
主な食材	合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・じゃがいも・米	ほうれんそう・たまねぎ・にんじん・バナナ	かぼちゃ・ブロッコリー	
主な食材	 				
主な食材	 				

※ 離乳食のすすめ方など気になることは、担任の先生へお気軽にお問い合わせ下さい。





# 離乳食 こんだて

【 NO 1 】

R05 (2023) 年09月

- ★ 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ヶ月頃です。進み具合をみながら、幼児食へ移行していきます。
- ★ 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。材料は主なものを記載しています。



(作成者) 栄養士 伊波亜紀乃

回数	1回食 (午前)			2回食 (午後)					
月齢	5・6ヶ月頃(開始後1ヶ月間)	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	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				
固さ	ヨーグルト状(ごっくん)	絹ごし豆腐位(もぐもぐ)	バナナ位(かみかみ)	豆腐位(もぐもぐ)	バナナ位(かみかみ)				
1 金	10倍つぶしかゆ すまし汁 	7倍粥→全粥 味噌汁 くず煮豆腐 りんご	全粥→軟飯 味噌汁 くず煮豆腐 りんご	おじや	おじや				
主な食材	合わせ味噌・絹ごし豆腐	全かゆ・かたくり粉・米	ほうれんそう・にんじん・にんじん・キャベツ	りんご・かぼちゃ・カリフラワー					
4 月	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 魚汁 野菜スティック りんご	全粥→軟飯 魚汁 野菜スティック りんご	おじや	おじや				
主な食材	白身魚・合わせ味噌	全かゆ・米	ほうれんそう・大根・きゅうり・にんじん・りんご	にんじん・ブロッコリー					
5 火	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 豆腐と野菜の煮物 バナナ	全粥→軟飯 味噌汁 豆腐と野菜の煮物 バナナ 	おじや	おじや				
主な食材	合わせ味噌・絹ごし豆腐	全かゆ・米・さつまいも	ほうれんそう・にんじん・かぼちゃ	バナナ・カリフラワー					
6 水	10倍つぶしかゆ すまし汁 	煮込みうどん 野菜スティック バナナ	煮込みうどん 野菜スティック バナナ	おじや	おじや				
主な食材	鶏ささみ	うどん・じゃがいも・米・全かゆ	にんじん・はくさい・きゅうり・バナナ	かぼちゃ・ほうれんそう					
7 木	10倍つぶしかゆ すまし汁 	7倍粥→全粥 味噌汁 肉じゃが風煮物 りんご	全粥→軟飯 味噌汁 肉じゃが風煮物 りんご	おじや	おじや				
主な食材	合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・じゃがいも・米	ほうれんそう・大根・にんじん・りんご	ブロッコリー					
8 金	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 白身魚と小松菜の煮物 りんご	全粥→軟飯 味噌汁 白身魚と小松菜の煮物 りんご	おじや	おじや				
主な食材	絹ごし豆腐・合わせ味噌・白身魚	全かゆ・じゃがいも・米	小松菜・りんご・にんじん・カリフラワー	キャベツ					
11 月	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 ササミと根菜のうま煮 りんご	全粥→軟飯 味噌汁 ササミと根菜のうま煮 りんご	おじや	おじや				
主な食材	合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・じゃがいも・米	かぼちゃ・にんじん・りんご・キャベツ	ほうれんそう					
12 火	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 肉じゃが風煮物 バナナ	全粥→軟飯 味噌汁 肉じゃが風煮物 バナナ	おじや	おじや				
主な食材	合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・じゃがいも・米	ほうれんそう・キャベツ・にんじん・バナナ	ブロッコリー					
13 水	10倍つぶしかゆ すまし汁 	煮込みうどん 野菜スティック バナナ	煮込みうどん 野菜スティック バナナ	おじや	おじや				
主な食材	鶏ささみ	うどん・じゃがいも・さつまいも・米	にんじん・はくさい・バナナ・ブロッコリー						
14 木	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 白身魚と小松菜の煮物 りんご	全粥→軟飯 味噌汁 白身魚と小松菜の煮物 りんご	おじや	おじや				
主な食材	合わせ味噌・白身魚	全かゆ・米	はくさい・にんじん・小松菜・りんご						
15 金	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 ササミと野菜のそぼろ煮 りんご	全粥→軟飯 味噌汁 ササミと野菜のそぼろ煮 りんご	おじや	おじや				
主な食材	合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・かたくり粉・米	ブロッコリー・かぼちゃ・大根	にんじん・りんご・ほうれんそう					
主な食材									
主な食材									
主な食材									

※ 離乳食のすすめ方など気になることは、担任の先生へお気軽にお問い合わせ下さい。

R05 (2023) 年09月

- ★ 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ヶ月頃です。進み具合をみながら、幼児食へ移行していきます。
- ★ 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。材料は主なものを記載しています。

愛泉保育園

(作成者) 栄養士 伊波亜紀乃

回数	1回食 (午前)			2回食 (午後)	
月齢	5・6ヶ月頃 (開始後1ヶ月間)	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	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
固さ	ヨーグルト状 (ごっくん)	絹ごし豆腐位 (もぐもぐ)	バナナ位 (かみかみ)	豆腐位 (もぐもぐ)	バナナ位 (かみかみ)
18月	 敬老の日				
19火	10倍つぶしかゆ すまし汁 	7倍粥→全粥 味噌汁 肉じゃが風煮物 バナナ	全粥→軟飯 味噌汁 肉じゃが風煮物 バナナ	おじや	おじや 
20水	10倍つぶしかゆ すまし汁	煮込みうどん 野菜スティック バナナ	煮込みうどん 野菜スティック バナナ	おじや	おじや
21木	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 白身魚と小松菜の煮物 りんご	全粥→軟飯 味噌汁 白身魚と小松菜の煮物 りんご	おじや 	おじや
22金	10倍つぶしかゆ すまし汁 	7倍粥→全粥 味噌汁 ささみと根菜の煮物 りんご	全粥→軟飯 味噌汁 ささみと根菜の煮物 りんご	おじや 	おじや
25月	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 魚汁風 野菜スティック りんご	全粥→軟飯 魚汁風 野菜スティック りんご	おじや	おじや 
26火	10倍つぶしかゆ すまし汁 	7倍粥→全粥 味噌汁 ササミと野菜のそぼろ煮 バナナ	全粥→軟飯 味噌汁 ササミと野菜のそぼろ煮 バナナ	おじや	おじや
27水	10倍つぶしかゆ すまし汁	煮込みうどん 野菜スティック バナナ	煮込みうどん 野菜スティック バナナ	おじや 	おじや
28木	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 肉じゃが風煮物 りんご	全粥→軟飯 味噌汁 肉じゃが風煮物 りんご	おじや	おじや
29金	10倍つぶしかゆ すまし汁	鶏と野菜粥 味噌汁 野菜スティック バナナ 	鶏と野菜粥 味噌汁 野菜スティック バナナ	おじや	おじや 
主な食材	鶏ささみ	うどん・じゃがいも・米・全かゆ	にんじん・小松菜・きゅうり・バナナ	かぼちゃ・ほうれんそう	
主な食材	合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・じゃがいも・米	ブロッコリー・にんじん・バナナ	カリフラワー	
主な食材	合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・米	かぼちゃ・キャベツ・大根・にんじん	りんご・ほうれんそう	
主な食材	白身魚・合わせ味噌	全かゆ・さつまいも・米	キャベツ・にんじん・にんじん・りんご	ほうれんそう	
主な食材	合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・かたくり粉・米	キャベツ・にんじん・ブロッコリー	にんじん・はくさい・バナナ・カリフラワー	
主な食材	鶏ささみ	うどん・じゃがいも・米・全かゆ	にんじん・はくさい・大根・バナナ	ブロッコリー	
主な食材	合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・じゃがいも・米	ほうれんそう・にんじん・りんご・小松菜		
主な食材	鶏と野菜粥	鶏と野菜粥	鶏と野菜粥	おじや	おじや
主な食材	鶏ささみ・絹ごし豆腐・合わせ味噌	全かゆ・米	かぼちゃ・キャベツ・にんじん・大根	バナナ・ほうれんそう・カリフラワー	
主な食材					
主な食材					
主な食材					
主な食材					
主な食材					

※ 離乳食のすすめ方など気になることは、担任の先生へお気軽にお問い合わせ下さい。





# 離乳食 こんだて

【 NO 1 】

R05 (2023) 年10月

- ★ 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ヶ月頃です。進み具合をみながら、幼児食へ移行していきます。
- ★ 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。材料は主なものを記載しています。

愛泉保育園

(作成者) 栄養士 伊波亜紀乃

回数	1回食 (午前)			2回食 (午後)	
月齢	5・6ヶ月頃 (開始後1ヶ月間)	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	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
固さ	ヨーグルト状 (ごっくん)	絹ごし豆腐位 (もぐもぐ)	バナナ位 (かみかみ)	豆腐位 (もぐもぐ)	バナナ位 (かみかみ)
2月	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 白身魚と野菜の煮物 りんご	全粥→軟飯 味噌汁 白身魚と野菜の煮物 りんご	おじや	おじや
主な食材	合わせ味噌・白身魚	全かゆ・米	たまねぎ・にんじん・にんじん・ほうれんそう	りんご・ブロッコリー	
3火	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 ササミとほうれん草の煮物 りんご	全粥→軟飯 味噌汁 ササミとほうれん草の煮物 りんご	おじや	おじや
主な食材	絹ごし豆腐・合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・米	にんじん・ほうれん草・はくさい・りんご	ブロッコリー	
4水	10倍つぶしかゆ すまし汁	煮込みうどん 野菜スティック バナナ	煮込みうどん 野菜スティック バナナ	おじや	おじや
主な食材	鶏ささみ	うどん・じゃがいも・米・全かゆ	にんじん・はくさい・大根・バナナ	ブロッコリー	
5木	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 鶏汁 さつまいものマッシュ りんご	全粥→軟飯 鶏汁 さつまいものマッシュ りんご	おじや	おじや
主な食材	鶏ささみ・合わせ味噌	全かゆ・さつまいも・米	にんじん・大根・りんご・ほうれん草		
6金	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 ササミと野菜のそぼろ煮 バナナ	全粥→軟飯 味噌汁 ササミと野菜のそぼろ煮 バナナ	おじや	おじや
主な食材	合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・かたくり粉・米	ブロッコリー・にんじん・たまねぎ	にんじん・はくさい・バナナ・ほうれん草	
9月		 スポーツの日			
主な食材					
10火	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 ササミと根菜のうま煮 りんご	全粥→軟飯 味噌汁 ササミと根菜のうま煮 りんご	おじや	おじや
主な食材	合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・じゃがいも・米・さつまいも	大根・にんじん・にんじん・りんご・キャベツ		
11水	10倍つぶしかゆ すまし汁	煮込みうどん 野菜スティック バナナ	煮込みうどん 野菜スティック バナナ	おじや	おじや
主な食材	鶏ささみ	うどん・米・全かゆ	ほうれん草・にんじん・たまねぎ・大根	バナナ・ブロッコリー	
12木	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 白身魚と小松菜の煮物 りんご	全粥→軟飯 味噌汁 白身魚と小松菜の煮物 りんご	おじや	おじや
主な食材	絹ごし豆腐・合わせ味噌・白身魚	全かゆ・米	キャベツ・小松菜・にんじん・りんご	カリフラワー	
13金	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 肉じゃが風煮物 バナナ	全粥→軟飯 味噌汁 肉じゃが風煮物 バナナ	おじや	おじや
主な食材	合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・じゃがいも・米	ほうれん草・ブロッコリー・にんじん	バナナ・小松菜	
主な食材					
主な食材					
主な食材					
主な食材					

※ 離乳食のすすめ方など気になることは、担任の先生へお気軽にお問い合わせ下さい。



# 離乳食 こんだて

【 NO 2 】

R05 (2023) 年10月

- ★ 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ヶ月頃です。進み具合をみながら、幼児食へ移行していきます。
- ★ 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。材料は主なものを記載しています。



愛泉保育園

(作成者) 栄養士 伊波亜紀乃

回数	1回食 (午前)			2回食 (午後)	
月齢	5・6ヶ月頃 (開始後1ヶ月間)	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	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
固さ	ヨーグルト状 (ごっくん)	絹ごし豆腐位 (もぐもぐ)	バナナ位 (かみかみ)	豆腐位 (もぐもぐ)	バナナ位 (かみかみ)
16月	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 ささみと根菜の煮物 りんご	全粥→軟飯 味噌汁 ささみと根菜の煮物 りんご	おじや	おじや
主な食材	合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・米	かぼちゃ・キャベツ・大根・にんじん	りんご・ほうれんそう	
17火	10倍つぶしかゆ すまし汁	煮込みうどん 野菜スティック バナナ	煮込みうどん 野菜スティック バナナ	おじや	おじや
主な食材	鶏ささみ	うどん・じゃがいも・米・全かゆ	にんじん・たまねぎ・大根・バナナ	かぼちゃ・ほうれんそう	
18水	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 肉じゃが風煮物 りんご	全粥→軟飯 味噌汁 肉じゃが風煮物 りんご	おじや	おじや
主な食材	合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・じゃがいも・米	ほうれんそう・たまねぎ・にんじん・りんご	ブロッコリー	
19木	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 白身魚とほうれん草の煮物 バナナ	全粥→軟飯 味噌汁 白身魚とほうれん草の煮物 バナナ	おじや	おじや
主な食材	合わせ味噌・白身魚	全かゆ・米	たまねぎ・にんじん・ほうれんそう・バナナ	カリフラワー	
20金	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 ささみと根菜の煮物 りんご	全粥→軟飯 味噌汁 ささみと根菜の煮物 りんご	おじや	おじや
主な食材	合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・米・さつまいも	かぼちゃ・キャベツ・大根・にんじん	りんご・ほうれんそう	
23月	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 ササミと南瓜の煮物 りんご	全粥→軟飯 味噌汁 ササミと南瓜の煮物 りんご	おじや	おじや
主な食材	合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・かたくり粉・米	ほうれんそう・たまねぎ・かぼちゃ	にんじん・りんご・にんじん・ブロッコリー	
24火	10倍つぶしかゆ すまし汁	にんじん粥 味噌汁 ササミと野菜のそぼろ煮 りんご	にんじん粥 味噌汁 ササミと野菜のそぼろ煮 りんご	おじや	おじや
主な食材	合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・焼きふ・かたくり粉・米	にんじん・ブロッコリー・大根・りんご	カリフラワー	
25水	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 くず煮豆腐 バナナ	全粥→軟飯 味噌汁 くず煮豆腐 バナナ	おじや	おじや
主な食材	合わせ味噌・絹ごし豆腐	全かゆ・かたくり粉・米	小松菜・にんじん・にんじん・キャベツ	バナナ・かぼちゃ・カリフラワー	
26木	10倍つぶしかゆ すまし汁	煮込みうどん 野菜スティック バナナ	煮込みうどん 野菜スティック バナナ	おじや	おじや
主な食材	鶏ささみ	うどん・米・全かゆ	ほうれんそう・にんじん・はくさい・大根	バナナ・カリフラワー	
27金	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 肉じゃが風煮物 バナナ	全粥→軟飯 味噌汁 肉じゃが風煮物 バナナ	おじや	おじや
主な食材	合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・じゃがいも・米・さつまいも	ほうれんそう・にんじん・バナナ・キャベツ		
30月	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 ササミと野菜のそぼろ煮 りんご	全粥→軟飯 味噌汁 ササミと野菜のそぼろ煮 りんご	おじや	おじや
主な食材	合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・かたくり粉・米・さつまいも	ほうれんそう・にんじん・大根・たまねぎ	りんご・カリフラワー	
31火	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 肉じゃが風煮物 バナナ	全粥→軟飯 味噌汁 肉じゃが風煮物 バナナ	おじや	おじや
主な食材	合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・じゃがいも・米	ほうれんそう・たまねぎ・にんじん・バナナ	かぼちゃ・カリフラワー	
主な食材					
主な食材					
主な食材					
主な食材					

※ 離乳食のすすめ方など気になることは、担任の先生へお気軽にお問い合わせ下さい。



R05 (2023) 年11月

- ★ 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ヶ月頃です。進み具合をみながら、幼児食へ移行していきます。
- ★ 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。材料は主なものを記載しています。

愛泉保育園

(作成者) 栄養士 伊波亜紀乃

回数	1回食 (午前)			2回食 (午後)	
月齢	5・6ヶ月頃(開始後1ヶ月間)	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	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
固さ	ヨーグルト状 (ごっくん)	絹ごし豆腐位 (もぐもぐ)	バナナ位 (かみかみ)	豆腐位 (もぐもぐ)	バナナ位 (かみかみ)
1	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 肉じゃが風煮物 りんご	全粥→軟飯 味噌汁 肉じゃが風煮物 りんご	おじや	おじや
主な食材	絹ごし豆腐・合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・じゃがいも・米	ほうれんそう・にんじん・りんご	ブロッコリー	
2	10倍つぶしかゆ すまし汁	煮込みうどん 野菜スティック バナナ	煮込みうどん 野菜スティック バナナ	おじや	おじや
主な食材	鶏ささみ	うどん・米・全かゆ	にんじん・はくさい・大根・バナナ	かぼちゃ・キャベツ	
3					
主な食材					
6	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 白身魚と小松菜の煮物 りんご	全粥→軟飯 味噌汁 白身魚と小松菜の煮物 りんご	おじや	おじや
主な食材	合わせ味噌・白身魚	全かゆ・米・さつまいも	大根・にんじん・小松菜・りんご	カリフラワー	
7	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 ササミとほうれん草の煮物 りんご	全粥→軟飯 味噌汁 ササミとほうれん草の煮物 りんご	おじや	おじや
主な食材	合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・米	キャベツ・にんじん・ほうれんそう・大根	りんご・小松菜	
8	10倍つぶしかゆ すまし汁	煮込みうどん 野菜スティック バナナ	煮込みうどん 野菜スティック バナナ	おじや	おじや
主な食材	鶏ささみ	うどん・じゃがいも・米・全かゆ	にんじん・たまねぎ・大根・バナナ	かぼちゃ・ほうれんそう	
9	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 ササミと野菜の煮物 バナナ	全粥→軟飯 味噌汁 ササミと野菜の煮物 バナナ	おじや	おじや
主な食材	絹ごし豆腐・合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・じゃがいも・かたくり粉・米	小松菜・にんじん・グリーンピース・バナナ	カリフラワー	
10	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 大根とササミそぼろ煮 りんご	全粥→軟飯 味噌汁 大根とササミそぼろ煮 りんご	おじや	おじや
主な食材	合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・かたくり粉・米・さつまいも	ほうれんそう・にんじん・大根・りんご	ブロッコリー	
13	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 人参とブロッコリーの柔らか煮 りんご	全粥→軟飯 味噌汁 人参とブロッコリーの柔らか煮 りんご	おじや	おじや
主な食材	合わせ味噌	全かゆ・かたくり粉・米・さつまいも	大根・にんじん・ブロッコリー・たまねぎ	りんご	
14	10倍つぶしかゆ すまし汁	煮込みうどん 野菜スティック バナナ	煮込みうどん 野菜スティック バナナ	おじや	おじや
主な食材	鶏ささみ	うどん・米・全かゆ	にんじん・はくさい・大根・バナナ	かぼちゃ・小松菜	
15	10倍つぶしかゆ すまし汁	にんじん粥 味噌汁 魚とじゃが芋のうま煮 りんご	にんじん粥 味噌汁 魚とじゃが芋のうま煮 りんご	おじや	おじや
主な食材	合わせ味噌・白身魚	全かゆ・じゃがいも・米	にんじん・大根・小松菜・りんご	かぼちゃ・カリフラワー	
主な食材					
主な食材					

※ 離乳食のすすめ方など気になることは、担任の先生へお気軽にお問い合わせ下さい。

R05 (2023) 年11月

- ★ 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ヶ月頃です。進み具合をみながら、幼児食へ移行していきます。
- ★ 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。材料は主なものを記載しています。



愛泉保育園

(作成者) 栄養士 伊波亜紀乃

回数	1回食 (午前)			2回食 (午後)	
月齢	5・6ヶ月頃 (開始後1ヶ月間)	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	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
固さ	ヨーグルト状 (ごっくん)	絹ごし豆腐位 (もぐもぐ)	バナナ位 (かみかみ)	豆腐位 (もぐもぐ)	バナナ位 (かみかみ)
16 木	10倍つぶしかゆ すまし汁 	7倍粥→全粥 味噌汁 肉じゃが風煮物 バナナ	全粥→軟飯 味噌汁 肉じゃが風煮物 バナナ	おじや	おじや 
主な食材	合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・じゃがいも・米	たまねぎ・カリフラワー・にんじん・バナナ	ブロッコリー	
17 金	10倍つぶしかゆ すまし汁 	7倍粥→全粥 味噌汁 南瓜とササミそぼろ煮 りんご	全粥→軟飯 味噌汁 南瓜とササミそぼろ煮 りんご	おじや	おじや 
主な食材	絹ごし豆腐・合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・かたくり粉・米	小松菜・かぼちゃ・にんじん	たまねぎ・りんご・カリフラワー	
20 月	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 白身魚と野菜の煮物 りんご	全粥→軟飯 味噌汁 白身魚と野菜の煮物 りんご	おじや 	おじや
主な食材	合わせ味噌・白身魚	全かゆ・じゃがいも・米	にんじん・にんじん・ほうれんそう・りんご	ブロッコリー	
21 火	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 豆腐と人参のおかか煮 バナナ	全粥→軟飯 味噌汁 豆腐と人参のおかか煮 バナナ	おじや 	おじや
主な食材	合わせ味噌・絹ごし豆腐	全かゆ・米・さつまいも	ブロッコリー・にんじん・たまねぎ・バナナ	カリフラワー	
22 水	10倍つぶしかゆ すまし汁	煮込みうどん 野菜スティック バナナ	煮込みうどん 野菜スティック バナナ	おじや	おじや 
主な食材	鶏ささみ	うどん・じゃがいも・米・全かゆ	にんじん・きゅうり・バナナ・小松菜	にんじん	
23 木					
主な食材					
24 金	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 肉じゃが風煮物 バナナ	全粥→軟飯 味噌汁 肉じゃが風煮物 バナナ 	おじや	おじや
主な食材	合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・じゃがいも・米	キャベツ・にんじん・バナナ・小松菜		
27 月	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 白身魚と野菜の煮物 りんご	全粥→軟飯 味噌汁 白身魚と野菜の煮物 りんご	おじや 	おじや
主な食材	合わせ味噌・白身魚	全かゆ・米・さつまいも	キャベツ・にんじん・にんじん・ほうれんそう	りんご・ブロッコリー	
28 火	10倍つぶしかゆ すまし汁 	さつまいも粥 味噌汁 ササミと野菜のそぼろ煮 バナナ	さつまいも粥 味噌汁 ササミと野菜のそぼろ煮 バナナ	おじや	おじや じゃが芋ときな粉のマッシュ
主な食材	絹ごし豆腐・合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・さつまいも・かたくり粉	小松菜・大根・にんじん・ブロッコリー	バナナ	
29 水	10倍つぶしかゆ すまし汁	煮込みうどん 野菜スティック バナナ	煮込みうどん 野菜スティック バナナ 	おじや	おじや
主な食材	鶏ささみ	うどん・米・全かゆ	にんじん・たまねぎ・大根・バナナ	ほうれんそう・にんじん	
30 木	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁 おでん風煮物 りんご	全粥→軟飯 味噌汁 おでん風煮物 りんご	おじや	おじや 
主な食材	絹ごし豆腐・合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・米	小松菜・大根・にんじん・りんご	かぼちゃ・カリフラワー	
主な食材					
主な食材					
主な食材					
主な食材					

※ 離乳食のすすめ方など気になることは、担任の先生へお気軽にお問い合わせ下さい。