

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		ます。材料は主なものを記載し	ています。 2回食	(作成者) 栄養士 伊波亜紀乃
回数 月齡	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) スペスペート	バナナ位(かみかみ)	豆腐位(もぐもぐ)	バナナ位(かみかみ)
3	10倍つぶしかゆ すまし汁 なん スペー	7倍粥→全粥 味噌汁	全粥→軟飯 味噌汁	おじや	おじや
	9 \$ 671	^{味噌パ} ササミと野菜のそぼろ煮	^{味噌刀} ササミと野菜のそぼろ煮		
月	₹ "v	りんご	りんご		
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	10倍つぶしかゆ	7倍粥→全粥	全粥→軟飯	おじや	おじや
_	すまし汁	味噌汁 ささみと根菜の煮物	味噌汁 ささみと根菜の煮物		
火		バナナ	バナナ		
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	10倍つぶしかゆ	煮込みうどん	煮込みうどん	おじや	おじや
	すまし汁 👛	野菜スティック バナナ	野菜スティック バナナ		
水		,,	, ,		
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		
6	10倍つぶしかゆ	7倍粥→全粥	全粥→軟飯	おじや	おじや
_ 1	すまし汁	味噌汁 魚と野菜のうま煮	味噌汁 魚と野菜のうま煮		
木	•	りんご	りんご		
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	10倍つぶしかゆ	7倍粥→全粥	全粥→軟飯	おじや	おじや
•	すまし汁	味噌汁 肉じゃが風煮物	味噌汁 肉じゃが風煮物	au .	
金		バナナ	バナナ		
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	10倍つぶしかゆ	7倍粥→全粥	全粥→軟飯	おじや	おじや
	すまし汁	味噌汁 魚と野菜のうま煮	味噌汁 魚と野菜のうま煮		
月		りんご	りんご		
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	10倍つぶしかゆ	7倍粥→全粥	全粥→軟飯	おじや	おじや
	すまし汁 😿 🥻	味噌汁 ササミと野菜のそぼろ煮	味噌汁 ササミと野菜のそぼろ煮		
火		りりこと野来のではつ魚りんご	りりこと野来のではつ魚りんご		
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	10倍つぶしかゆ	煮込みうどん	煮込みうどん	おじや	おじや
	すまし汁	野菜スティック バナナ	野菜スティック バナナ		
水		,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	////		
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	10倍つぶしかゆ	7倍粥→全粥	全粥→軟飯	おじや	おじや
	すまし汁	味噌汁 肉じゃが風煮物	味噌汁 肉じゃが風煮物		
木		内しやか風想物 バナナ	対しやが風想物 バナナ		, ,
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	10倍つぶしかゆ	7倍粥→全粥	全粥→軟飯	おじや	おじや
	すまし汁	味噌汁 ササミと野菜のそぼろ煮	味噌汁 ササミと野菜のそぼろ煮		
金		りりこと野来のではつ気りんご	りんご		
主な食材	合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・かたくり粉・米		はくさい・りんご・カリフラワー	
			X		∠
主な食材	8 8				
			* *		* *
			* *	PIEKS 12/10 影公之	259 🔻 *
			**		* *
主な食材			7t 🗼 🤻		A
		100	* * *		***
	~	44.8.1	**************************************		**
			<u> </u>		WII -
主な食材					Of Units
			™ #		₹ * *
		8 88 8			1
主な食材					





[NO 2]

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。 愛泉保育園 ★ 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) 9・10・11ヶ月頃 5・6ヶ月頃(開始後1ヶ月間) 月齡 7・8ヶ月頃 7・8ヶ月頃 9・10・11ヶ月頃 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 形態 バナナ位(かみかみ) 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) 10倍つぶしかゆ 7倍粥→全粥 全粥→軟飯 おじや おじや 17 すまし汁 味噌汁 味噌汁 ササミとほうれん草の煮物 ササミとほうれん草の煮物 月 りんご りんご 全かゆ・米 主な食材 合わせ味噌・鶏ささみ 大根・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 10倍つぶしかゆ 7倍粥→全粥 全粥→軟飯 おじや おじや 18 すまし汁 味噌汁 味噌汁 ササミと野菜のそぼろ煮 ササミと野菜のそぼろ煮 火 りんご りんご 絹ごし豆腐・合わせ味噌・鶏ささみ 主な食材 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 10倍つぶしかゆ 煮込みうどん 煮込みうどん おじや おじや 19 すまし汁 野菜スティック 野菜スティック バナナ バナナ 水 うどん・じゃがいも・米・全かゆ 主な食材 鶏ささみ にんじん・はくさい・大根・バナナ ブロッコリー・にんじん 10倍つぶしかゆ 7倍粥→全粥 全粥→軟飯 おじや おじや 20 すまし汁 味噌汁 味噌汁 白身魚と野菜の煮物 白身魚と野菜の煮物 木 りんご りんご 合わせ味噌・白身魚 全かゆ・じゃがいも・米 主な食材 にんじん・にんじん・ほうれんそう・りんご ブロッコリー 10倍つぶしかゆ 7倍粥→全粥 全粥→軟飯 おじや おじや 21 すまし汁 味噌汁 味噌汁 肉じゃが風煮物 肉じゃが風煮物 金 バナナ バナナ 合わせ味噌・鶏ささみ 全かゆ・じゃがいも・米 主な食材 はくさい・にんじん・バナナ・小松菜 10倍つぶしかゆ 7倍粥→全粥 全粥→軟飯 おじや おじや 24 すまし汁 味噌汁 味噌汁 肉じゃが風煮物 肉じゃが風煮物 月 りんご りんご 合わせ味噌・鶏ささみ 主な食材 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 10倍つぶしかゆ 鶏と野菜粥 鶏と野菜粥 おじや おじや 25 すまし汁 味噌汁 味噌汁 野菜スティック 野菜スティック 火 りんご りんご 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 10倍つぶしかゆ 7倍粥→全粥 全粥→軟飯 おじや おじや 26 すまし汁 味噌汁 味噌汁 くず煮豆腐 くず煮豆腐 水 バナナ バナナ 合わせ味噌・絹ごし豆腐 主な食材 全かゆ・かたくり粉・米 ほうれんそう・にんじん・ブロッコリー バナナ・かぼちゃ・キャベツ 10倍つぶしかゆ 7倍粥→全粥 全粥→軟飯 おじや おじや 27 すまし汁 味噌汁 味噌汁 白身魚と小松菜の煮物 白身魚と小松菜の煮物 木 りんご りんご 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 10倍つぶしかゆ 7倍粥→全粥 全粥→軟飯 おじや おじや 28 すまし汁 味噌汁 味噌汁 肉じゃが風煮物 肉じゃが風煮物 金 バナナ バナナ 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 ご入園・忙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 主な食材 <u>がり、太陽の光も輝いています。</u> 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、、 コニコ笑顔で過ごされていると思います。 主な食材 <u>この4月から美味しい給食を食べて毎日元</u> 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!! O 主な食材



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。

*			ます。材料は主なものを記載し		(作成者) 栄養士 伊波亜紀乃
回数 月齢	5・6ヶ月頃 (開始後1ヶ月間)	1回食 (午前) 7·8ヶ月頃	9・10・11ヶ月頃	2回食 7・8ヶ月頃	9・10・11ヶ月頃
形態固さ	なめらかにすりつぶした状態 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 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)
1	10倍つぶしかゆ	7倍粥→全粥	全粥→軟飯	おじや	おじや
'	すまし汁	味噌汁	味噌汁		
月		ささみとさつま芋の煮物 バナナ	ささみとさつま芋の煮物 バナナ		
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	10倍つぶしかゆ	7倍粥→全粥	全粥→軟飯	おじや	おじや
al a	すまし汁	味噌汁 白身魚と白菜のそぼろ煮	味噌汁 白身魚と白菜のそぼろ煮		
火		りんご	りんご		
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	T	
3	**************************************				
水					
主な食材					
4					
木	A Syncin				
-					
主な食材	9 6° 4 5 5		~	\ <u>\</u>	
5	5 65 (a) (8)				
金					
主な食材					
8	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁	全粥→軟飯 味噌汁	おじや	おじや
月	9 & 0/1	ササミと野菜のそぼろ煮	ササミと野菜のそぼろ煮		
主な食材	合わせ味噌・鶏ささみ	りんご 全かゆ・かたくり粉・米	りんご 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	10倍つぶしかゆ		全粥→軟飯	おじや	おじや
9	すまし汁	味噌汁	味噌汁		
火		肉じゃが風煮物 りんご	肉じゃが風煮物 りんご		
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		
10	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁	全粥→軟飯 味噌汁	おじや	おじや
水	7 & 071	大根と人参のくず煮	大根と人参のくず煮		
主な食材		バナナ 全かゆ・かたくり粉・米	バナナ かぼちゃ・小松菜・大根・にんじん	 	
	10倍つぶしかゆ	7倍粥→全粥	全粥→軟飯	バナナ・にんじん おじや	おじや
11	すまし汁	味噌汁	味噌汁		
木		ササミとブロッコリーの煮物 バナナ	ササミとブロッコリーの煮物 バナナ		
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	10倍つぶしかゆ	7倍粥→全粥	全粥→軟飯 味噌汁	おじや	おじや
_	すまし汁	味噌汁 白身魚と南瓜の煮物	味噌汁 白身魚と南瓜の煮物		
金	Δ□ → 1 → ±	りんご	りんご		
主な食材	絹ごし豆腐・合わせ味噌・白身魚 10倍つぶしかゆ	全かゆ・米 7倍粥→全粥	小松菜・かぼちゃ・キャベツ・りんご 全粥→軟飯	ブロッコリー・カリフラワー おじや	おじや
15	すまし汁	味噌汁	味噌汁		
月		ささみと大根の煮物 りんご	ささみと大根の煮物 りんご		
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	
				W	į.
			<u>"</u>		<u> </u>
主な食材					
	•				
	10-1			53	
主な食材					
					\
				\mathcal{I}	
主な食材					



★ 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. 材料、行事、その他の都合によ				(作成者) 栄養士 伊波亜紀乃 (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
形態固さ	なめらかにすりつぶした状態 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 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)
16	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁	全粥→軟飯 味噌汁	おじや	おじや
火		ささみと野菜の煮物 りんご	ささみと野菜の煮物 りんご		1 /
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	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁	全粥→軟飯 味噌汁	おじや	おじゃ
水	소ᄔᄜᄥᅟᄱᄼᆝᇹᅔ	豆腐と野菜の煮物バナナ	豆腐と野菜の煮物バナナ	****	
Eな食材	合わせ味噌・絹ごし豆腐 10倍つぶしかゆ	全かゆ・米 7倍粥→全粥	ブロッコリー・にんじん・キャベツ・はくさい 全粥→軟飯	バナナ・ほうれんそう・にんじん おじや	おじや
18	すまし汁	パロ物プェ物 味噌汁 ささみととまとのそぼろ煮	宝物一駅販 味噌汁 ささみととまとのそぼろ煮	act.	804
木	合わせ味噌・鶏ささみ	りんご 全かゆ・米	りんご にんじん・大根・ブロッコリー・トマト・りんご	キャベツ	
	10倍つぶしかゆ	7倍粥→全粥	全粥→軟飯	おじや	おじや
19	すまし汁	味噌汁 白身魚とブロッコリーの煮物	味噌汁 白身魚とブロッコリーの煮物		
な食材	合わせ味噌・白身魚	バナナ 全かゆ・米	バナナ 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	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁	全粥→軟飯 味噌汁	おじや	おじや
月		ささみとトマトの煮物 りんご	ささみとトマトの煮物 りんご		
とな食材	合わせ味噌・鶏ささみ 10倍つぶしかゆ	全かゆ・じゃがいも・米 7倍粥→全粥	にんじん・大根・トマト・りんご 全粥→軟飯	キャベツ・にんじん おじや	おじや
23	すまし汁	/后物→主物 味噌汁 肉じゃが風煮物	宝物一駅販 味噌汁 肉じゃが風煮物	00 C -	83 O (-
上な食材	合わせ味噌・鶏ささみ	りんご 全かゆ・じゃがいも・かたくり粉・米	りんご ほうれんそう・にんじん・りんご・キャベッ		
24	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁	全粥→軟飯 味噌汁	おじや	おじや
水	7 & 371	ささみと南瓜の煮物 バナナ	ささみと南瓜の煮物 バナナ		
Eな食材	 合わせ味噌・鶏ささみ ┏ ━	 全かゆ・米	/ 	l ブロッコリー	
25	10倍つぶしかゆ	7倍粥→全粥	全粥→軟飯	おじや	おじや
大	すまし汁	味噌汁 白身魚とブロッコリーのそぼろ煮	味噌汁 白身魚とブロッコリーのそぼろ煮		
主な食材	絹ごし豆腐・合わせ味噌・白身魚	バナナ 全かゆ・かたくり粉・米	バナナ ほうれんそう・ブロッコリー・にんじん	 バナナ	
26	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁	全粥→軟飯 味噌汁	おじや	おじや
金		豆腐と野菜の煮物 りんご	豆腐と野菜の煮物 りんご		
E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・はくさい	りんご・ほうれんそう・にんじん	
29	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁	全粥→軟飯 味噌汁	おじや	おじや
月		白身魚と小松菜の煮物 りんご	白身魚と小松菜の煮物 りんご		
とな食材	合わせ味噌・白身魚 10倍つぶしかゆ	全かゆ・米 7倍粥→全粥	はくさい・にんじん・小松菜・りんご 全粥→軟飯	カリフラワー おじや	おじや
30 火	すまし汁	味噌汁 ササミと野菜のそぼろ煮	味噌汁 ササミと野菜のそぼろ煮		お誕生会
上な食材	合わせ味噌・鶏ささみ	りんご 全かゆ・かたくり粉・米	りんご にんじん・こまつな・大根・はくさい・りんご	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	全粥→軟飯 味噌汁	おじや	おじや
水		ササミと根菜のうま煮 バナナ	ササミと根菜のうま煮 バナナ		
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・パナナ・キャベツ		
					- : : :
主な食材					(J -)
				A	
主な食材				J	
			b b		
主な食材					
				5	R
主な食材	※ 離乳食のすすめ方など気に				



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。
 ★ 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。

	離乳の完了は1歳から1歳6ヶ人材料 行事 その他の都会によ		、幼児食へ移行していきます。 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	物件、打事、その他の即日によ	1回食 (午前)	より。物料は土みものを記載し		(午後)
月齡	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
形態固さ	なめらかにすりつぶした状態 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 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)
1	10倍つぶしかゆ	煮込みうどん	煮込みうどん	おじや	おじや
	すまし汁	野菜スティック	野菜スティック		
木		オレンジ	バナナ		ं
主な食材	鶏ささみ	うどん・じゃがいも・米・全かゆ		l かぼちゃ・ほうれんそう・バナナ	X
2	10倍つぶしかゆ	7倍粥→全粥	全粥→軟飯	おじや	おじや
	すまし汁	味噌汁 豆腐と野菜の煮物	味噌汁 豆腐と野菜の煮物		
金		りんご	りんご		
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	1
5	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁	全粥→軟飯 味噌汁	おじや	おじや
	9 x U/T	味噌汁 ささみと根菜の煮物	「味噌汁」 ささみと根菜の煮物		
月		りんご	りんご		(COC)(
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	45 10 16
6	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁	全粥→軟飯 味噌汁	おじや	おじや
火		ササミと野菜のそぼろ煮	ササミと野菜のそぼろ煮		
	7. A. I.	オレンジ	バナナ		
主な食材	合わせ味噌・鶏ささみ 10倍つぶしかゆ	全かゆ・かたくり粉・米 7倍粥→全粥	キャベツ・にんじん・大根・にんじん 全粥→軟飯	はくさい・オレンジ・カリフラワー・パナナおじや	おじや
7	すまし汁	味噌汁	味噌汁	83 C /	8300
水		肉じゃが風煮物	肉じゃが風煮物		
主な食材	合わせ味噌・鶏ささみ	バナナ 全かゆ・じゃがいも・米	バナナ キャベツ・にんじん・バナナ・小松菜		
8	10倍つぶしかゆ	7倍粥→全粥	全粥→軟飯	おじや	おじや
8	すまし汁	味噌汁	味噌汁		
木		白身魚と野菜の煮物	白身魚と野菜の煮物		
主な食材	合わせ味噌・白身魚	りんご 全かゆ・じゃがいも・米	りんご にんじん・にんじん・ほうれんそう・りんご	<u> </u>	
9	10倍つぶしかゆ	7倍粥→全粥	全粥→軟飯	おじや	おじや
3	すまし汁	味噌汁	味噌汁		
金		肉じゃが風煮物 りんご	肉じゃが風煮物 バナナ		
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	.1
12	10倍つぶしかゆ	7倍粥→全粥	全粥→軟飯	おじや	おじや
	すまし汁	味噌汁 白身魚と野菜の煮物	味噌汁 白身魚と野菜の煮物		
月		りんご	りんご		
主な食材		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	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁	全粥→軟飯 味噌汁	おじや	おじや
火	7 0. 071	くず煮豆腐	くず煮豆腐		
		オレンジ	りんご		<u></u>
主な食材	合わせ味噌・絹ごし豆腐 10倍つぶしかゆ	全かゆ・かたくり粉・米 煮込みうどん	ほうれんそう・にんじん・にんじん・キャベッ 煮込みうどん	オレンジ・かぼちゃ・カリフラワー おじや	りんごおじや
14	すまし汁	野菜スティック	野菜スティック	03.0 (-	0300
水		バナナ	バナナ		T
主な食材	鶏ささみ	うどん・じゃがいも・米・全かゆ		 ほうれんそう・にんじん	
15	10倍つぶしかゆ	7倍粥→全粥	全粥→軟飯	おじや	おじや
10	すまし汁	味噌汁	味噌汁		
木		ササミと根菜のうま煮 オレンジ	ササッミと根菜のうま煮 りんご		
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	
		-			Γ
主な食材	<u> </u>		0.0		2
	*			7	
主な食材		4			
		E T			
	KK 33	3			THE STATE OF THE S
++>-					
主な食材					



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。

愛泉保育園 ★ 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。 (作成者) 栄養士 伊波亜紀乃 2回食 (午後) 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。 回数 1回食 (午前) 5・6ヶ月頃(開始後1ヶ月間) 9・10・11ヶ月頃 月齡 7・8ヶ月頃 9-10-11ヶ月頃 7・8ヶ月頃 舌でつぶせる固さ なめらかにすりつぶした状態 形態 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(ごっく 固さ 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) 10倍つぶしかゆ 7倍粥→全粥 全粥→軟飯 おじや 16 すまし汁 味噌汁 味噌汁 ササミと野菜のそぼろ煮 ササミと野菜のそぼろ煮 金 りんご りんご キャベツ・にんじん・大根・にんじん 主な食材 合わせ味噌・鶏ささみ 全かゆ・かたくり粉・米 はくさい・りんご・ほうれんそう 10倍つぶしかゆ 7倍粥→全粥 全粥→軟飯 おじや 19 すまし汁 味噌汁 味噌汁 白身魚と小松菜の煮物 白身魚と小松菜の煮物 月 りんこ りんご 主な食材 合わせ味噌・白身魚 全かゆ・米 カリフラワー はくさい・にんじん・小松菜・りんご 10倍つぶしかゆ 7倍粥→全粥 全粥→軟飯 おじや おじや 20 すまし汁 鶏汁 鶏汁 さつま芋のマッシュ さつま芋のマッシュ 火 オレンジ りんご 鶏ささみ・合わせ味噌 10倍つぶしかゆ 主な食材 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 りんこ 煮込みうどん 煮込みうどん おじや おじや 21 すまし汁 野菜スティック 野菜スティック バナナ バナナ 水 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-10倍つぶしかは 7倍粥→全粥 全粥→軟飯 おじや おじや 22 すまし汁 味噌汁 味噌汁 豆腐とじゃがいもの煮物 豆腐とじゃがいもの煮物 木 全かゆ・じゃがいも・かたくり粉・米 りんご 主な食材 合わせ味噌・絹ごし豆腐 ほうれんそう・にんじん・にんじん・りんこ ブロッコリー 10倍つぶしかゆ 7倍粥→全粥 全粥→軟飯 おじや おじゃ 26 すまし汁 味噌汁 白身魚と南瓜の煮物 白身魚と南瓜の煮物 月 りんこ りんご 合わせ味噌・白身魚・絹ごし豆腐 主な食材 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-小松菜 10倍つぶしかゆ 鶏と野菜粥 鶏と野菜粥 おじや おじや 27 すまし汁 味噌汁 味噌汁 野菜スティック 野菜スティック 火 りんご かぼちゃ・キャベツ・にんじん・大根 オレンジ 主な食も 鶏ささみ・絹ごし豆腐・合わせ味噌 全かゆ・米 オレンジ・ほうれんそう・カリフラワ りんこ 10倍つぶしかゆ 煮込みうどん 煮込みうどん おじや 28 すまし汁 野菜スティック 野菜スティック バナナ バナナ 水 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 主な食材 10倍つぶしかゆ 7倍粥→全粥 全粥→軟飯 おじや おじや 29 味噌汁 味噌汁 肉じゃが風煮物 肉じゃが風煮物 木 バナナ 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・りんこ 10倍つぶしかゆ 7倍粥→全粥 全粥→軟飯 おじや おじや 30 すまし汁 味噌汁 味噌汁 白身魚と小松菜の煮物 白身魚と小松菜の煮物 金 オレンジ バナナ 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



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。

	離乳の完了は1歳から1歳6ヶ月 材料、行事、その他の都合によ		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)			(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		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	ョーグルト状(ごっくん) 10倍つぶしかゆ	絹ごし豆腐位(もぐもぐ) 7倍粥→全粥	バナナ位(かみかみ) 全粥→軟飯	豆腐位(もぐもぐ) おじや	バナナ位(かみかみ) おじや
3	すまし汁	味噌汁	味噌汁	83 6 19	83 0 (
_	,	ササミと根菜のうま煮	ササミと根菜のうま煮		
月		りんご	りんご		\$ 4
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	10倍つぶしかゆ	7倍粥→全粥	全粥→軟飯	おじや	おじや
_	すまし汁	味噌汁	味噌汁		1
火	3	肉じゃが風煮物 バナナ	肉じゃが風煮物 バナナ	<u> </u>	
主な食材	合わせ味噌・鶏ささみ	ハノノ 全かゆ・じゃがいも・米	 キャベツ・にんじん・バナナ・小松菜		L
5	10倍つぶしかゆ	ササミと野菜のおじや	ササミと野菜のおじや	おじや	おじや
5	すまし汁	野菜スティック	野菜スティック		
水		バナナ	バナナ	T	
				<u> </u>	
主な食材	鶏ささみ 10倍つぶしかゆ	米・じゃがいも・全かゆ 7倍粥→全粥	にんじん・はくさい・大根・バナナ	かぼちゃ・ほうれんそう おじや	おじや
6	すまし汁	- / 信物→主物 - 味噌汁	全粥→軟飯 味噌汁	あしつ	867
	7 6 0/1	吟唱/ 白身魚と野菜の煮物	^{味噌刀} 白身魚と野菜の煮物		
木		りんご	りんご		
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	** <u>*</u>
7	10倍つぶしかゆ	7倍粥→全粥	全粥→軟飯	おじや	おじや 🎥
	すまし汁	味噌汁	味噌汁		
金		豆腐とじゃがいもの煮物	豆腐とじゃがいもの煮物		
主な食材	合わせ味噌・絹ごし豆腐	バナナ 全かゆ・じゃがいも・かたくり粉・米	バナナ ほうれんそう・にんじん・にんじん・バナナ	<u> </u>	
	10倍つぶしかゆ	7倍粥→全粥	全粥→軟飯	おじや	おじや
10	すまし汁	味噌汁	味噌汁	83 0 1	85 & (-
月	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	くず煮豆腐	くず煮豆腐		
Я		りんご	りんご		
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	10倍つぶしかゆ	7倍粥→全粥	全粥→軟飯	おじや	おじや
	すまし汁	味噌汁 白身魚と野菜の煮物	味噌汁 白身魚と野菜の煮物		
火		りんご	りんご		
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	10倍つぶしかゆ	ササミと野菜のおじや	ササミと野菜のおじや	おじや	おじや
12	すまし汁	野菜スティック	野菜スティック		
水		バナナ	バナナ		
主な食材	鶏ささみ	 米・じゃがいも・全かゆ	にたりしょけくさい。土田・パナナ	<u></u> かばナ ¼ - ほうわ / そう	
	おささか 10倍つぶしかゆ	鶏と野菜粥	にんじん・はくさい・大根・バナナ 鶏と野菜粥	かぼちゃ・ほうれんそう ■ おじや	おじや
13	すまし汁	味噌汁	味噌汁	83 0 1	85 0 (-
+		野菜スティック 🐼 🕩	野菜スティック		
不		りんご 🏸	りんご		
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	10倍つぶしかゆ	7倍粥→全粥	全粥→軟飯	おじや	おじや
_	すまし汁	味噌汁 肉じゃが風煮物	味噌汁 肉じゃが風煮物		
金		バナナ	バナナ		
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	
				A	
主な食材				<u> </u>	
土な良材	0-0				
			0 0		•
			9	Λ	•
主な食材	· / ()		111/00/11		
					•
主な食材					
S- 34, 19					(S)
				- N	
	_			The same of the sa	37
主な食材					



愛泉保育園

R05 (2023) 年07月

- (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。

●数	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 1回食 (午前)	ます。材料は王なものを記載し		作成者)栄養士 伊波亜紀乃 (午後)
月齡	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
	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	· ·				
_		im a	, • 0		6 0 0
月	V		VUD		::
主な食材		4 4 4	i	U	
18	10倍つぶしかゆ	ササミと野菜のおじや	ササミと野菜のおじや	おじや	おじや
	すまし汁	野菜スティック	野菜スティック		
火		バナナ	バナナ		
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	ほうれんそう・にんじん	
19	10倍つぶしかゆ	7倍粥→全粥	全粥→軟飯	おじや	おじや
10	すまし汁	味噌汁	味噌汁		
水		肉じゃが風煮物 バナナ	肉じゃが風煮物 バナナ		
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	10倍つぶしかゆ	7倍粥→全粥	全粥→軟飯	おじや	おじや
20	すまし汁 🤼	味噌汁	味噌汁		
木		白身魚と小松菜の煮物 りんご	白身魚と小松菜の煮物 りんご		
主な食材	合わせ味噌・白身魚	りんこ 全かゆ・米	りんこ はくさい・にんじん・小松菜・りんご	カリフラワー ::	
	10倍つぶしかゆ	7倍粥→全粥	全粥→軟飯	おじや	おじや
21	すまし汁	ゆし豆腐汁	ゆし豆腐汁		
金		ササミと根菜のうま煮	ササミと根菜のうま煮		
主な食材	ゆし豆腐・鶏ささみ	りんご 全かゆ・じゃがいも・米	りんご にんじん・りんご・ほうれんそう		
	りし豆腐・馬ささみ 10倍つぶしかゆ	生がゆ・しゃかいも・木 7倍粥→全粥	全粥→軟飯	おじや	おじや
24	すまし汁	味噌汁	味噌汁		
月		豆腐と野菜の煮物	豆腐と野菜の煮物		
	솨ᆛᄜᅅᄱᆔᆝᆕᅉ	りんご	りんご ほんじん かばたい	U/ - + U	
主な食材	合わせ味噌・絹ごし豆腐 10倍つぶしかゆ	全かゆ・米 7倍粥→全粥	ほうれんそう・にんじん・かぼちゃ 全粥→軟飯	りんご・カリフラワー おじや	おじや
25	すまし汁	味噌汁	味噌汁	8501-	83 6 12
火		ササミと野菜のそぼろ煮	ササミと野菜のそぼろ煮		
	A L	バナナ	バナナ		
主な食材	合わせ味噌・鶏ささみ 10倍つぶしかゆ	全かゆ・かたくり粉・米 ササミと野菜のおじや	キャベツ・にんじん・大根・にんじんサリシを野菜のおじや	はくさい・バナナ・カリフラワー おじや	おじや
26	すまし汁	野菜スティック	野菜スティック	83 C (9	83 C /c
水	,	バナナ	バナナ		_
主な食材	鶏ささみ 10倍つぶしかゆ	米・じゃがいも・全かゆ 7倍粥→全粥	にんじん・はくさい・大根・バナナ 全粥→軟飯	ブロッコリー おじや	おじや
27	すまし汁	味噌汁	味噌汁	200	8 C 70
木	,	ササミと根菜のうま煮	ササミと根菜のうま煮	A CO	
		りんご	りんご	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
主な食材	合わせ味噌・鶏ささみ 10倍つぶしかゆ	全かゆ・じゃがいも・米・さつまいも 7倍粥→全粥	大根・にんじん・にんじん・りんご・キャベッ 全粥→軟飯	おじや	おじや
28	すまし汁	味噌汁	味噌汁	83 C (9	83 C /e
金		ササミと野菜のそぼろ煮	ササミと野菜のそぼろ煮		
		りんご	りんご		
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	かいか
31	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁	全粥→軟飯 味噌汁	おじや	おじや
月	7 0. 071	豆腐と野菜の煮物	豆腐と野菜の煮物		_
		バナナ	バナナ		
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 I	000
	· ·				
			YOU AND		
主な食材	- V 5 %	-	40 01	-	- 1
		9		9	3 .
					•
	\	<u>V</u>		<u>y</u>	<u> </u>
主な食材		_			
		4	A CONTRACTOR OF THE PARTY OF TH		
			M M	•	
				<u> </u>	
主な食材				T	_
		TO THE			
				Mr. Mr.	
主な食材					
			2		
					200
		ग			1
+++++	l				





★ 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。

形態・公量など、個人美を考慮しながら進めます。 愛呆保育園

		月頃です。進み具合をみながら、 - リーポーカ本語 ホステレジカリ		~1.+ -	/
回数	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 1回食 (午前)	ます。材料は主なものを記載し		(作成者)栄養士 伊波亜紀入 <mark>(午後)</mark>
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
古古	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	7倍粥→全粥	全粥→軟飯	おじや	おじや
'	すまし汁	味噌汁	味噌汁		
火		ササミと野菜のうま煮	ササミと野菜のうま煮	b b	
	 合わせ味噌・鶏ささみ	りんご	りんご ほうれんそう・にんじん・にんじん・りんご	ブロッコリー	
な食材	10倍つぶしかゆ	煮込みうどん	煮込みうどん	おじや	おじや
2	すまし汁	野菜スティック	野菜スティック	83 C (
ماد	, 0, 0, 1	バナナ	バナナ		
水					://\\i >
È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		
3	10倍つぶしかゆ	7倍粥→全粥	全粥→軟飯	おじや	おじや
	すまし汁	味噌汁	味噌汁		
木		白身魚と野菜の煮物 オレンジ	白身魚と野菜の煮物 オレンジ		
とな食材		 全かゆ・米	たまねぎ・にんじん・ほうれんそう・オレンジ	<u> </u>	
	10倍つぶしかゆ	7倍粥→全粥	全粥→軟飯	おじや	おじや
4	すまし汁	味噌汁	味噌汁		20200
金		ササミとほうれん草の煮物	ササミとほうれん草の煮物		
		りんご	りんご		<u></u>
とな食材	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	10倍つぶしかゆ	煮込みうどん	煮込みうどん	おじや	おじや
-	すまし汁	野菜スティック	野菜スティック バナナ		
月	*	バナナ	/\/ /		
とな食材	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	
	10倍つぶしかゆ	7倍粥→全粥	全粥→軟飯	おじや	おじや
8	すまし汁 💵	鶏汁	鶏汁		
火	.	野菜スティック	野菜スティック		
		りんご	りんご		
とな食材	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	L. 18 1L
9	10倍つぶしかゆ	7倍粥→全粥 味噌汁	全粥→軟飯 味噌汁	おじや	おじや
_	すまし汁	味噌汗 ササミと根菜のうま煮	味噌汁 ササミと根菜のうま煮		
水		りんご	りんご		
E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	10倍つぶしかゆ	7倍粥→全粥	全粥→軟飯	おじや	おじや
10	すまし汁	味噌汁	味噌汁		
木		白身魚と野菜の煮物	白身魚と野菜の煮物		
		りんご	りんご		J
E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	O. T
11					
		a o a 444		4	
金	77	111	- Ju - Ju	k \t.	
Eな食材					
14	10倍つぶしかゆ	7倍粥→全粥	全粥→軟飯	おじや	おじや
1-7	すまし汁	味噌汁	味噌汁		
月		肉じゃが風煮物 バナナ	肉じゃが風煮物		
とな食材	合わせ味噌・鶏ささみ	バナナ 全かゆ・じゃがいも・米	バナナ はくさい・ほうれんそう・にんじん・バナナ	 小松菜	<u> </u>
	10倍つぶしかゆ	まかゆ・しゃかいも・未 鶏と野菜粥	鶏と野菜粥	おじや	おじや
15	すまし汁	味噌汁	味噌汁		
112	• •	野菜スティック	野菜スティック		
火		りんご	りんご		
を食材	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	
					C.
					イク
な食材					
- O 12 17					
	(• 经)		1		A STATE OF THE A
		·祭·	6 00		
な食材					C 5 N 5
			《祭		
		<u> </u>	*	71	



★ 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。

●数	⋈科、仃争、その他の都台によ	<u> 1 回食 (午前)</u>	ります。材料は主なものを記載		(作成者)栄養士 伊波亜紀乃 <mark>と (午後)</mark>
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		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	7倍粥→全粥	全粥→軟飯	おじや	おじや
10	すまし汁	味噌汁	味噌汁		
水		ササミと野菜のそぼろ煮	ササミと野菜のそぼろ煮		
	A 11-00 -54 1 1 -	バナナ	 バナナ		
主な食材		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	
17	10倍つぶしかゆ	7倍粥→全粥 味噌汁	全粥→軟飯 味噌汁	おじや	おじや
_	すまし汁	味噌汁 白身魚と小松菜の煮物	味噌/T 白身魚と小松菜の煮物		
木	7	りんご	りんご		
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	煮込みうどん	煮込みうどん	おじや	おじや
18	すまし汁	野菜スティック	野菜スティック	V V	
金		バナナ	バナナ	Α	
主な食材	7.50	うどん・じゃがいも・米・全かゆ		ブロッコリー	7
21	10倍つぶしかゆ	7倍粥→全粥	全粥→軟飯	おじや	おじや
	すまし汁	味噌汁	味噌汁		
月		ささみと根菜の煮物 りんご	ささみと根菜の煮物 りんご		
主な食材	 合わせ味噌・鶏ささみ	りんこ 全かゆ・米	りんこ かぼちゃ・小松菜・大根・にんじん	∥ りんご・ほうれんそう	
	10倍つぶしかゆ		全粥→軟飯	おじや	おじや
22	すまし汁	バロか → 土 か 鶏汁	— 至	03 0 1	03 0 (-
.1.	, 5. 5/1	類パ 野菜スティック	野菜スティック		
火	T	りんご	りんご		
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	7倍粥→全粥	全粥→軟飯	おじや	おじや
23	すまし汁	味噌汁	味噌汁		
水		白身魚と小松菜の煮物	白身魚と小松菜の煮物		
		りんご	りんご		
主な食材		全かゆ・米	キャベツ・にんじん・小松菜・りんご	カリフラワー	T .
24	10倍つぶしかゆ	煮込みうどん	煮込みうどん	おじや	おじや
	すまし汁	野菜スティック	野菜スティック		
木		バナナ	バナナ		
主な食材	 鶏ささみ	うどん・じゃがいも・米・全かゆ		∥ かぼちゃ・ほうれんそう	
		7倍粥→全粥	にんじん・はくさい・大根・バナナ 全粥→軟飯	おじや	おじや
25	すまし汁	味噌汁	」 主	# S C €	800
	9 & 0/1	物唱刀 肉じゃが風煮物	吟唱/ 肉じゃが風煮物		
金		バナナ	バナナ		
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・パナナ		
20	10倍つぶしかゆ	7倍粥→全粥	全粥→軟飯	おじや	おじや
28	すまし汁	味噌汁	味噌汁		
月		くず煮豆腐	くず煮豆腐		
7		りんご	りんご		
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·	
29	10倍つぶしかゆ	鶏と野菜粥	鶏と野菜粥	おじや	おじや
	すまし汁	味噌汁	味噌汁		
火	の語主芸人	野菜スティック	野菜スティック		
	<u> </u>	りんご	りんご		
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 + : いいよう	·
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	煮込みうどん 野菜スティック	おじや	おじや
	7 6 0/1	野来ペティック バナナ	野来ペティック バナナ		
水		• • • •			
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	ш ブロッコリー	
31	10倍つぶしかゆ	7倍粥→全粥	全粥→軟飯	おじや	おじや
31	すまし汁	味噌汁	味噌汁		
木		肉じゃが風煮物	肉じゃが風煮物		
/ \		バナナ	バナナ		
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					<u> </u>
エル艮例			* · ·	· .)	
				50 ,8	
			No.		
主な食材		L			
	(· ※ •)	· · ·			
		· 20	•		
		.77	7		
	31				
主な食材					
					100 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00
				71	
		77	-		
				<u> </u>	
主な食材	İ				



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。

		目頃です。進み具合をみながら、 り 献立を変更することがあり	切児食へ移行していきます。 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	がれ、11事、COIEOが旧口にあ	1回食(午前)	みり。小竹は上はしいと記載し		(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		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	7倍粥→全粥	全粥→軟飯	おじや	おじや
	すまし汁	味噌汁 くず煮豆腐	│ 味噌汁 │ くず煮豆腐		
金		りんご	\9怎豆腐 りんご		
主な食材		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	ル りんご・かぼちゃ・カリフラワー	-
4	10倍つぶしかゆ	7倍粥→全粥	全粥→軟飯	おじや	おじや
4	すまし汁	魚汁	魚汁		- 100
月		野菜スティック	野菜スティック		Y
	力 自 A , A A 4 叶 🙀	りんご 全かゆ・米	りんご	 	
主な食材	白身魚・合わせ味噌 10倍つぶしかゆ	生がゆ・木 7倍粥→全粥	ほうれんそう・大根・きゅうり・にんじん・りょう 全粥→軟飯	にんじん・ブロッコリー ┃ おじや	おじや
5	すまし汁	味噌汁	味噌汁	83 C (-	85 6 (-
ule		豆腐と野菜の煮物	豆腐と野菜の煮物	Ĺ	
火		バナナ	バナナ		
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	10倍つぶしかゆ	煮込みうどん	煮込みうどん	おじや	おじや
	すまし汁	野菜スティック バナナ	野菜スティック バナナ		
水		, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	() /		
<u></u> 主な食材	鶏ささみ	うどん・じゃがいも・米・全かゆ	L	かぼちゃ・ほうれんそう	
7	10倍つぶしかゆ	7倍粥→全粥	全粥→軟飯	おじや	おじや
1	すまし汁	味噌汁	味噌汁		
木		肉じゃが風煮物	肉じゃが風煮物		
-		りんご	りんご	<u> </u>	
主な食材	合わせ味噌・鶏ささみ 10倍つぶしかゆ	全かゆ・じゃがいも・米 7倍粥→全粥	ほうれんそう・大根・にんじん・りんご 全粥→軟飯	1 +\ 1 \ 1 \ 1	おじや
8	すまし汁	八日267 [→] 王267 味噌汁	王州一	200	800
_	7 & 071	白身魚と小松菜の煮物	白身魚と小松菜の煮物		
金		りんご	りんご		
主な食材	絹ごし豆腐・合わせ味噌・白身魚		小松菜・りんご・にんじん・カリフラワー	キャベツ	
11	10倍つぶしかゆ	7倍粥→全粥	全粥→軟飯	おじや	おじや
	すまし汁	味噌汁	味噌汁		
月		ササミと根菜のうま煮 りんご	ササッミと根菜のうま煮 りんご		
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	IL	
12	10倍つぶしかゆ	7倍粥→全粥	全粥→軟飯	おじや	おじや
12	すまし汁	味噌汁	味噌汁		
火		肉じゃが風煮物	肉じゃが風煮物		
主な食材		 全かゆ・じゃがいも・米	バナナ ほうれんそう・キャベツ・にんじん・バナナ	 ブロッコリー	
	合わせ味噌・鶏ささみ 10倍つぶしかゆ	煮込みうどん	煮込みうどん	おじや	おじや
13	すまし汁	野菜スティック	野菜スティック	83 C (*	85 6 (-
水	3	バナナ	バナナ		
八	哭				
主な食材			にんじん・はくさい・バナナ・ブロッコリー		
14	10倍つぶしかゆ	7倍粥→全粥	全粥→軟飯	おじや	おじや
	すまし汁	味噌汁 白身魚と小松菜の煮物	│ 味噌汁 │ 白身魚と小松菜の煮物		
木		日夕点と小松果の魚物りんご	日夕思と小松果の魚物 りんご		
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	<u></u>	
15	10倍つぶしかゆ	7倍粥→全粥	全粥→軟飯	おじや	おじや
10	すまし汁	味噌汁	味噌汁		
金		ササミと野菜のそぼろ煮	ササミと野菜のそぼろ煮		
主な食材		りんご 全かゆ・かたくり粉・米	りんご ブロッコリー・かぼちゃ・大根	<u> </u> にんじん・りんご・ほうれんそう	
工。及政府	ロイノと・外・自 大河 C C v /	エルル ルバこくりが 水	プロプコブ がなりや 八仏	1270 070 9702 18 94070 ()	
			0 & 6		
		•			
主な食材	****				M
	<u> </u>				
		X X			
<u>・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・</u>					
		1:0,			
			* •		
主な食材			<u> </u>	L	
上々及例					



愛泉保育園

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 1回食 (午前) 回数 2回食 (午後) 7・8ヶ月頃 5・6ヶ月頃(開始後1ヶ月間) 月齡 7・8ヶ月頃 9・10・11ヶ月頃 9・10・11ヶ月頃 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 形態 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 0.0 月 √敬老の日素 主な食材 10倍つぶしかゆ 7倍粥→全粥 全粥→軟飯 おじや おじや 19 すまし汁 味噌汁 味噌汁 肉じゃが風煮物 肉じゃが風煮物 火 バナナ バナナ 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 10倍つぶしかゆ 煮込みうどん 煮込みうどん おじや おじや 20 すまし汁 野菜スティック 野菜スティック バナナ バナナ 水 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 10倍つぶしかゆ 7倍粥→全粥 全粥→軟飯 おじや おじや 21 すまし汁 味噌汁 味噌汁 白身魚と小松菜の煮物 白身魚と小松菜の煮物 木 りんご りんご 合わせ味噌・白身魚 全かゆ・米 主な食材 ブロッコリー・にんじん・小松菜・りんご カリフラワー 10倍つぶしかゆ 7倍粥→全粥 全粥→軟飯 おじや おじや 22 すまし汁 味噌汁 味噌汁 ささみと根菜の煮物 ささみと根菜の煮物 金 りんご りんご 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 合わせ味噌・鶏ささみ 10倍つぶしかゆ 7倍粥→全粥 全粥→軟飯 おじや おじや 25 すまし汁 魚汁風 魚汁風 野菜スティック 野菜スティック 月 りんご りんご 全かゆ・さつまいも・米 主な食材 白身魚・合わせ味噌 キャベツ・にんじん・にんじん・りんご ほうれんそう 10倍つぶしかゆ 7倍粥→全粥 全粥→軟飯 おじや おじや 26 すまし汁 🔸 味噌汁 味噌汁 ササミと野菜のそぼろ煮 ササミと野菜のそぼろ煮 火 バナナ バナナ 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 10倍つぶしかゆ 煮込みうどん 煮込みうどん おじや おじや 27 すまし汁 野菜スティック 野菜スティック バナナ バナナ 水 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 10倍つぶしかゆ 7倍粥→全粥 全粥→軟飯 おじや おじや 28 すまし汁 味噌汁 味噌汁 肉じゃが風煮物 肉じゃが風煮物 木 りんご りんご 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 10倍つぶしかゆ 鶏と野菜粥 鶏と野菜粥 おじや おじや 29 すまし汁 味噌汁 味噌汁 野菜スティック 野菜スティック 金 バナナ バナナ 主な食材 鶏ささみ・絹ごし豆腐・合わせ味噌 かぼちゃ・キャベツ・にんじん・大根 全かゆ・米 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



愛泉保育園

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。使離乳の完了は1歳から1歳6ヶ		個人差を考慮しながら進めます	r. •	愛永休月園
*		り、献立を変更することがあり	、 幼光及へ得行していさよす。 ります。材料は主なものを記載し		(作成者) 栄養士 伊波亜紀刀
回数	F 0 - F 17	1回食(午前)	0.40.44. EUE		(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 固さ	なめらかにすりつぶした状態 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 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)
	10倍つぶしかゆ	7倍粥→全粥	全粥→軟飯	おじや	おじや
2	すまし汁	味噌汁	· 宋 · 宋 · 宋 · 宋 · · · · · · ·	83 6 10	850 (5
_	7 6 371	白身魚と野菜の煮物	白身魚と野菜の煮物		
月		りんご	りんご		
主な食材		全かゆ・米	たまねぎ・にんじん・にんじん・ほうれんそう		······
	10倍つぶしかゆ	7倍粥→全粥	全粥→軟飯	おじや	おじや
3	すまし汁 ディー	味噌汁	味噌汁		
火		ササミとほうれん草の煮物	ササミとほうれん草の煮物		
X		りんご	りんご		
主な食材			にんじん・ほうれんそう・はくさい・りんご	ブロッコリー	
4	10倍つぶしかゆ	煮込みうどん	煮込みうどん	おじや	おじや
•	すまし汁	野菜スティック	野菜スティック ター・デー		
水		バナナ	バナナ		
	Title 1. 1			<u> </u>	
主な食材	鶏ささみ		にんじん・はくさい・大根・バナナ		T 45 18 14
5	10倍つぶしかゆ	7倍粥→全粥	│ 全粥→軟飯	おじや	おじや
	すまし汁	鶏汁	鶏汁 キのま芸のマッシュ		
木		さつま芋のマッシュ りんご	さつま芋のマッシュ りんご		-2° (4.4)
主な食材		りんこ 全かゆ・さつまいも・米	りんこ にんじん・大根・りんご・ほうれんそう	II	
	<u> </u>	全かゆ・さつまいも・米 7倍粥→全粥	を 全粥→軟飯	おじや	おじや
6	すまし汁	,	主物一	800	83 6 16
	7 6 0/1	「「「「「」」 ササミと野菜のそぼろ煮	「 ^{味噌/T} ササミと野菜のそぼろ煮		
金		バナナ	バナナ		
<u>・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・</u>	合わせ味噌・鶏ささみ	全かゆ・かたくり粉・米		にんじん・はくさい・バナナ・ほうれんそう	
			1		
9		N. Phylling			2
		A STATE OF THE STA			(2 5) (2 5)
月					
主な食材		~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~			
10	10倍つぶしかゆ	7倍粥→全粥	全粥→軟飯	おじや	おじや
10	すまし汁	味噌汁	味噌汁		
火		ササミと根菜のうま煮	ササミと根菜のうま煮		
		りんご	りんご		
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		II to to the	T 45 16 14
11	10倍つぶしかゆ	煮込みうどん	煮込みうどん	おじや	おじや
	すまし汁	野菜スティック バナナ	野菜スティック バナナ	- 100	
水		<i>/</i> (<i>))</i>		**	
主な食材	鶏ささみ	 うどん・米・全かゆ	】	║ バナナ・ブロッコリー	
	10倍つぶしかゆ		全粥→軟飯	 ┃ おじや	おじや
12	すまし汁	味噌汁	味噌汁	1000	03 0 (
	, 6. 6,1	白身魚と小松菜の煮物	白身魚と小松菜の煮物		
木		りんご	りんご		
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	l
13	10倍つぶしかゆ	7倍粥→全粥	全粥→軟飯	おじや	おじや
13	すまし汁	味噌汁	味噌汁		
金		肉じゃが風煮物 🌂 🥕	肉じゃが風煮物	, M	*
		バナナ	バナナ		<u>*</u>
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・ブロッコリー・にんじん	バナナ・小松菜	T
				*	*
			100	*	*
					*
主な食材				7	
					**
		200			7
				*	M
		<u>"</u> 🏲	<u> </u>	<u> </u>	
主な食材				I -	TA - A - A
				1	100
		The work	Y	**	*
主な食材					
		7/1			Ver Nove Edit
				· 🚅	
			I	ĨI	The same of the sa



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。

	離乳の完了は1歳から1歳6ヶ人 材料、行事、その他の都合によ			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	を(午後)
月齡	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
形態固さ	なめらかにすりつぶした状態 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 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)
16	10倍つぶしかゆ	7倍粥→全粥	全粥→軟飯	おじや	おじや
10	すまし汁	味噌汁	味噌汁		
月		ささみと根菜の煮物	ささみと根菜の煮物		
	 合わせ味噌・鶏ささみ	りんご	りんご かぽちゃ・キャベツ・大根・にんじん	りんご・ほうれんそう	
主な食材	10倍つぶしかゆ	<u>全かゆ・米</u> 煮込みうどん	煮込みうどん	おじや	おじや
17	すまし汁	野菜スティック	野菜スティック	03 0 (83 O (*
火		バナナ	バナナ		
主な食材	77	うどん・じゃがいも・米・全かゆ		かぼちゃ・ほうれんそう	+\ * 1A
18	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁	全粥→軟飯 味噌汁	おじや	おじや
I.a	9 & 0/1	吟唱ハ 肉じゃが風煮物	肉じゃが風煮物		
水		りんご	りんご		
主な食材		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	10倍つぶしかゆ	7倍粥→全粥	全粥→軟飯	おじや	おじや
	すまし汁	味噌汁 白身魚とほうれん草の煮物	味噌汁 白身魚とほうれん草の煮物		
木		バナナ	バナナ		
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	10倍つぶしかゆ	7倍粥→全粥	全粥→軟飯	おじや	おじや
20	すまし汁	味噌汁	味噌汁		
金		ささみと根菜の煮物 りんご	ささみと根菜の煮物 りんご		
主な食材	合わせ味噌・鶏ささみ	りんこ 全かゆ・米・さつまいも	りんこ かぽちゃ・キャベツ・大根・にんじん	りんご・ほうれんそう	
	10倍つぶしかゆ	<u>- 生がゆっぺっとうないも</u> 7倍粥→全粥	全粥→軟飯	おじや	おじや
23	すまし汁	味噌汁	味噌汁		
月		ササミと南瓜の煮物	ササミと南瓜の煮物		
	△ → □ □ □ → → → → → → → → → → → → → → → 	りんご	りんご		
主な食材		<u>全かゆ・かたくり粉・米</u> ▲にんじん粥	ほうれんそう・たまねぎ・かぼちゃ にんじん粥	にんじん・りんご・にんじん・ブロッコリー おじや	むじわ
24	おたんじょうひ	m.t. nex > 1	味噌汁	83 6 (~ ·
火	すまし汁	ササミと野菜のそぼろ煮	ササミと野菜のそぼろ煮		
X	PWIZ	′ りんご	りんご		
主な食材		全かゆ・焼きふ・かたくり粉・米	-	カリフラワー	45.18.14
25	10倍つぶしかゆ すまし汁	7倍粥→全粥 味噌汁	全粥→軟飯 味噌汁	おじや	おじや
4.	9 & 0/1	吟唱ハ くず煮豆腐	「 はず煮豆腐		
水		バナナ	バナナ	71	
主な食材	A 17 - 17 - 117	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-	
26	10倍つぶしかゆ	煮込みうどん	煮込みうどん	おじや	おじや
	すまし汁	野菜スティック バナナ	野菜スティックバナナ		
木		/\/ /			
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	10倍つぶしかゆ	7倍粥→全粥	全粥→軟飯	おじや	おじや
_,	すまし汁	味噌汁	味噌汁		100
金	X	肉じゃが風煮物 バナナ	肉じゃが風煮物 バナナ		
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	10倍つぶしかゆ	7倍粥→全粥	全粥→軟飯	おじや	おじや
30	すまし汁	味噌汁	味噌汁		
月		ササミと野菜のそぼろ煮	ササミと野菜のそぼろ煮		
主な食材	合わせ味噌・鶏ささみ	りんご 全かゆ・かたくり粉・米・さつまいも	りんご 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	
	10倍つぶしかゆ	7倍粥→全粥	全粥→軟飯	おじや	おじや
31	すまし汁	味噌汁	味噌汁		
火		肉じゃが風煮物	肉じゃが風煮物	MALLOWEEM	
	人上 山中岭 前上上 2.	バナナ 	バナナ	<i>517 +</i>	
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 	
				_	
		T			. 🛦 .
		₩		~ ~	
主な食材		- A	1/	-	
			No.		
		212 II			
	•	1 17 1			
主な食材		レンじつ	10		
		(6)	10 3		
		V	レ		
		ை			
主な食材			P./IN		
		<u> </u>	<mark>ㅏ '++' ㅣ /</mark>		
			LOU L L		10 T
					10,



愛泉保育園

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。 (作成者) 栄養士 伊波亜紀乃 2回食 (午後) 回数 1回食 (午前) 9・10・11ヶ月頃 月齡 5・6ヶ月頃(開始後1ヶ月間) 7・8ヶ月頃 7・8ヶ月頃 9・10・11ヶ月頃 舌でつぶせる固さ |なめらかにすりつぶした状態 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 形態 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) 固さ 10倍つぶしかゆ おじや 7倍粥→全粥 全粥→軟飯 おじや 1 すまし汁 味噌汁 味噌汁 肉じゃが風煮物 肉じゃが風煮物 水 りんご りんご 絹ごし豆腐・合わせ味噌・鶏ささみ ほうれんそう・にんじん・りんご 主な食材 全かゆ・じゃがいも・米 ブロッコリー 10倍つぶしかゆ 煮込みうどん 煮込みうどん おじや おじや 2 すまし汁 野菜スティック 野菜スティック バナナ バナナ 木 鶏ささみ 主な食材 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 金 主な食材 10倍つぶしかゆ 7倍粥→全粥 全粥→軟飯 おじや おじや 6 味噌汁 すまし汁 味噌汁 白身魚と小松菜の煮物 白身魚と小松菜の煮物 月 りんご りんご 全かゆ・米・さつまいも 主な食材 合わせ味噌・白身魚 大根・にんじん・小松菜・りんご カリフラワ-おじや おじや 10倍つぶしかゆ 7倍粥→全粥 全粥→軟飯 すまし汁 味噌汁 味噌汁 ササミとほうれん草の煮物 ササミとほうれん草の煮物 火 りんご りんご 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 おじや 10倍つぶしかゆ 煮込みうどん 煮込みうどん おじや 8 すまし汁 野菜スティック 野菜スティック バナナ バナナ 水 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 主な食材 鶏ささみ 10倍つぶしかゆ 7倍粥→全粥 全粥→軟飯 おじや おじや 9 すまし汁 味噌汁 味噌汁 ササミと野菜の煮物 ササミと野菜の煮物 木 バナナ バナナ 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・グリンピース・バナナ カリフラワ-主な食材 おじや 10倍つぶしかゆ 7倍粥→全粥 おじや 全粥→軟飯 10 すまし汁 味噌汁 味噌汁 大根とササミそぼろ煮 大根とササミそぼろ煮 金 りんご りんご 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 合わせ味噌・鶏ささみ 主な食材 ブロッコリー 10倍つぶしかゆ おじや おじや 7倍粥→全粥 全粥→軟飯 13 すまし汁 味噌汁 味噌汁 人参とブロッコリーの柔らか煮 人参とブロッコリーの柔らか煮 月 りんご りんご 全かゆ・かたくり粉・米・さつまいも 合わせ味噌 大根・にんじん・ブロッコリー・たまねぎ りんご 主な食材 おじや おじや 10倍つぶしかゆ 煮込みうどん 煮込みうどん 14 すまし汁 野菜スティック 野菜スティック バナナ バナナ 火 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 主な食材 鶏ささみ 10倍つぶしかゆ にんじん粥 にんじん粥 おじや おじや 15 オキレ汁 味噌汁 味噌汁 魚とジャガイモのうま煮 魚とジャガイモのうま煮 りんご りんご 全かゆ・じゃがいも・米 合わせ味噌・白身魚 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 主な食材



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。

回数		1回食 (午前)	ります。材料は主なものを記載し		<u>(作成者)栄養士 伊波亜</u> <mark> </mark>
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	7倍粥→全粥	全粥→軟飯	おじや	おじや
_	すまし汁	味噌汁 肉じゃが風煮物	味噌汁 肉じゃが風煮物		
木		バナナ	バナナ		
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	l ブロッコリー	
	10倍つぶしかゆ	7倍粥→全粥	全粥→軟飯	おじや	おじや
17	すまし汁	味噌汁	味噌汁		
金		南瓜とササミそぼろ煮	南瓜とササミそぼろ煮		ACCORD
51 <i>7</i> .		りんご	りんご		*
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		たまねぎ・りんご・カリフラワー	
20	10倍つぶしかゆ	7倍粥→全粥	全粥→軟飯	おじや	おじや
	すまし汁	味噌汁 白身魚と野菜の煮物	味噌汁 白身魚と野菜の煮物		
月		りんご	りんご		
食材		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	
	10倍つぶしかゆ	7倍粥→全粥	全粥→軟飯	おじや	おじや
21	すまし汁	味噌汁	味噌汁		
火		豆腐と人参のおかか煮	豆腐と人参のおかか煮	**	
		バナナ	バナナ		
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	10倍つぶしかゆ	煮込みうどん	煮込みうどん	おじや	おじや
	すまし汁	野菜スティック	野菜スティック		
水		バナナ	バナナ		
食材	 鶏ささみ	うどん・じゃがいも 7 米・全かゆ	 にんじん・きゅうり・バナナ・小松菜	<u> </u>	
	And C C V I	238 7.	, C., C., J.	,=,00,0	000
23	(11)	J. 4.		→ 5	
木				24 L	
T\	* ₩ ₊ <u></u>	·新罗里·			
食材	♦७ '₹	Dia Dia	A 210 - 41 A	 	
24	10倍つぶしかゆ	7倍粥→全粥	全粥→軟飯	おじや	おじや
	すまし汁	味噌汁	味噌汁		
金		肉じゃが風煮物 バナナ	肉じゃが風煮物 バナナ		
食材	 合わせ味噌・鶏ささみ	ハナナ 全かゆ・じゃがいも・米	ハナナ キャベツ・にんじん・バナナ・小松菜	I	
	10倍つぶしかゆ		全粥→軟飯	おじや	おじや・・・
27	すまし汁	味噌汁	味噌汁	1355,	00 0 1
Р		白身魚と野菜の煮物	白身魚と野菜の煮物		912
月		りんご	りんご		•
ま食材	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	10倍つぶしかゆ	さつま芋粥	さつま芋粥	じゃが芋ときな粉のマッシュ	じゃが芋ときな粉のマッシュ
-	すまし汁・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	・ 味噌汁	味噌汁		
火	が誕生会	ササミと野菜のそぼろ煮	ササミと野菜のそぼろ煮		
よ食材		くバナナ 全かゆ・さつまいも・かたくり粉	バナナ 小松菜・大根・にんじん・ブロッコ		
	相こし豆腐・合わせ味噌・鶏ささみ 10倍つぶしかゆ	金がゆ・さりまいも・かたくり粉 煮込みうどん	煮込みうどん	おじや	おじや
29	すまし汁	野菜スティック	野菜スティック		,
ماد		バナナ	バナナ		
水			71		
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	M4
30	10倍つぶしかゆ	7倍粥→全粥	全粥→軟飯	おじや	おじや
	すまし汁	味噌汁	味噌汁		
木		おでん風煮物	おでん風煮物		
-	생기 교육 - 스뉴프로	りんご	りんご	かぎょ ム・カリフ=ワ	
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 <u>ー</u>	
					1 1
				Ome	
				0 0	
食材					
			-		
	100		*		
			The second second	The state of the s	
A++		<u> </u>			4
食材					<u>** * ********************************</u>
	3	- 7			*
			7 L	4	一个 *
				*	*
食材					*
	44 -	-			*
					*
		•	4.		* *
	Y				
食材					* * * * *
			* • *		
		•	_		
食材			<u> </u>	l	