



Table with columns for date, day of week, menu items, and ingredients. Includes special days like '山の日 (休園)' and 'お弁当会 (お弁当のしみだね!)'. Each row lists a meal with its ingredients and a corresponding baby milk product.

☆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。

8/5(金) 魚の梅マヨ焼き 魚 → キンクファイル

8/9(火) きびなごの揚げ ぎびなご →

8/11(木) さばの塩焼き さば →

ちゅうりつ組、ゆり組

8/1(火) さばの揚げ焼き

8/3(木) 魚の梅マヨ焼き

8/8(火) さばの西京焼き

8/15(火) 魚の照り焼き

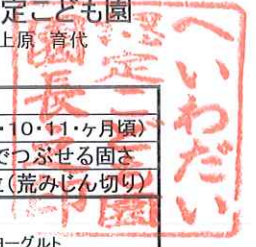
(変更)

さば → キンクファイル

魚 →

さば →

魚 →



回食	1回食(午前)			軽食(午後)	
月齢	初期(5・6ヶ月頃)	中期(7・8ヶ月頃)	後期(9・10・11ヶ月頃)	中期(7・8ヶ月頃)	後期(9・10・11ヶ月頃)
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)	豆腐位(つぶつぶ)	バナナ位(荒みじん切り)
1	10倍がゆ 人参ペースト すまし汁	全がゆ 白身魚煮 野菜つぶし煮 豆腐スープ 果物	軟飯 白身魚煮 野菜煮 豆腐みそ汁 果物	パンがゆ トマトつぶし煮 プレーンヨーグルト	パン トマト煮 プレーンヨーグルト
火	(主な材料)米 白身魚 豆腐 白菜 人参 スイカ			(主な材料)パン ヨーグルト トマト	
2	10倍がゆ かぼちゃペースト すまし汁	全がゆ チキンかぼちゃつぶし煮 人参キャベツつぶし煮 すまし汁 果物	軟飯 チキンかぼちゃ煮 人参キャベツ煮 すまし汁 果物	煮込み野菜うどん すまし汁	煮込み野菜うどん すまし汁
水	(主な材料)米 鶏肉 かぼちゃ 人参 キャベツ パナナ			(主な材料)うどん 人参 キャベツ	
3	10倍がゆ 豆腐ペースト すまし汁	人参おじや 白身魚煮 小松菜つぶし煮 ゆし豆腐 果物	人参おじや 白身魚煮 小松菜きざみ煮 ゆし豆腐 果物	全がゆ 人参ブロック一つつぶし煮 小松菜スープ	軟飯 人参ブロック煮 小松菜スープ
木	(主な材料)米 白身魚 ゆし豆腐 人参 小松菜 スイカ			(主な材料)米 人参 ブロッコリー 小松菜	
4	10倍がゆ ポテトペースト すまし汁	全がゆ チキン野菜ポテトつぶし煮 オクラつぶし煮 トマトスープ 果物	軟飯 チキン野菜ポテト煮 オクラきざみ煮 トマトスープ 果物	全がゆ 冬瓜つぶし煮 人参スープ	軟飯 冬瓜煮 人参スープ
金	(主な材料)米 じゃが芋 鶏肉 人参 玉葱 オクラ トマト オレンジ			(主な材料)米 冬瓜 人参	
5	10倍がゆ 人参ペースト すまし汁	全がゆ 冬瓜そぼろつぶし煮 豆腐スープ 果物	軟飯 冬瓜そぼろ煮 豆腐みそ汁 果物	芋おじや	芋おじや
土	(主な材料)米 鶏ひき肉 豆腐 冬瓜 人参 玉葱 小松菜 パナナ			(主な材料)米 さつま芋	
7	10倍がゆ 豆腐ペースト すまし汁	全がゆ チキンつぶし煮 野菜豆腐つぶし煮 キャベツスープ 果物	軟飯 チキンきざみ煮 野菜豆腐煮 キャベツスープ 果物	全がゆ かぼちゃつぶし煮 玉葱スープ	軟飯 かぼちゃ煮 玉葱スープ
月	(主な材料)米 鶏肉 豆腐 人参 玉葱 キャベツ オレンジ			(主な材料)米 かぼちゃ 玉葱	
8	10倍がゆ 人参ペースト すまし汁	全がゆ 白身魚煮 人参ブロック一つつぶし煮 白菜スープ 果物	軟飯 白身魚煮 人参ブロック煮 白菜スープ 果物	パンがゆ 胡瓜おろし煮 プレーンヨーグルト	パン 胡瓜きざみ煮 プレーンヨーグルト
火	(主な材料)米 白身魚 人参 ブロッコリー 白菜 スイカ			(主な材料)パン ヨーグルト 胡瓜	
9	10倍がゆ 人参ペースト すまし汁	全がゆ チキントマトつぶし煮 人参玉葱つぶし煮 チンゲン菜スープ 果物	軟飯 チキントマト煮 人参玉葱煮 チンゲン菜スープ 果物	煮込み野菜うどん すまし汁	煮込み野菜うどん すまし汁
水	(主な材料)米 鶏肉 トマト 人参 玉葱 チンゲン菜 パナナ			(主な材料)うどん 人参 玉葱 チンゲン菜	
10	10倍がゆ 大根すり流し すまし汁	全がゆ 豆腐つぶし煮 オクラつぶし煮 人参大根スープ 果物	軟飯 豆腐煮 オクラきざみ煮 人参大根みそ汁 果物	全がゆ 大根つぶし煮 オクラスープ	軟飯 大根煮 オクラスープ
木	(主な材料)米 豆腐 オクラ 人参 大根 スイカ			(主な材料)米 大根 オクラ	
11	山の日(休園)				
金					
12	10倍がゆ 豆腐ペースト すまし汁	煮込み野菜スパゲティ- 豆腐つぶし煮 すまし汁 果物	煮込み野菜スパゲティ- 豆腐煮 すまし汁 果物	人参おじや	人参おじや
土	(主な材料)スパゲティ- 豆腐 人参 玉葱 パナナ			(主な材料)米 人参	
14	10倍がゆ ポテトペースト すまし汁	全がゆ チキン野菜つぶし煮 マッシュポテト 豆腐スープ 果物	軟飯 チキン野菜煮 マッシュポテト 豆腐みそ汁 果物	全がゆ 冬瓜つぶし煮 人参スープ	軟飯 冬瓜煮 人参スープ
月	(主な材料)米 じゃが芋 鶏肉 豆腐 人参 玉葱 オレンジ			(主な材料)米 冬瓜 人参	
15	10倍がゆ 人参ペースト すまし汁	全がゆ 白身魚煮 野菜つぶし煮 冬瓜スープ 果物	軟飯 白身魚煮 野菜煮 冬瓜みそ汁 果物	全がゆ 人参さつま芋つぶし煮 キャベツスープ	軟飯 人参さつま芋煮 キャベツスープ
火	(主な材料)米 白身魚 人参 キャベツ 冬瓜 スイカ			(主な材料)米 さつま芋 人参 キャベツ	
16	10倍がゆ 豆腐ペースト すまし汁	なす煮込み野菜スパゲティ- 胡瓜おろし煮 豆腐スープ 果物	なす煮込み野菜スパゲティ- 胡瓜きざみ煮 豆腐スープ 果物	しらすおじや 人参大根つぶし煮 玉葱スープ	しらすおじや 人参大根煮 玉葱スープ
水	(主な材料)スパゲティ- 鶏ひき肉 豆腐 人参 玉葱 なす 胡瓜 パナナ			(主な材料)米 しらす 人参 大根 玉葱	

※ 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。



回食	1回食(午前)			軽食(午後)	
月齢	初期 (5・6ヶ月頃)	中期 (7・8ヶ月頃)	後期 (9・10・11ヶ月頃)	中期 (7・8ヶ月頃)	後期 (9・10・11ヶ月頃)
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
目安	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)	豆腐位(つぶつぶ)	バナナ位(荒みじん切り)
17	10倍がゆ 大根すり流し すまし汁	全がゆ 白身魚トマトつぶし煮 人参大根つぶし煮 すまし汁 果物	軟飯 白身魚トマト煮 人参大根煮 すまし汁 果物	パンがゆ 胡瓜おろし煮 プレーンヨーグルト	パン 胡瓜きざみ煮 プレーンヨーグルト
木	(主な材料)米 白身魚 トマト 人参 大根 オレンジ			(主な材料)パン ヨーグルト 胡瓜	
18	10倍がゆ 人参ペースト すまし汁	全がゆ チキンつぶし煮 野菜つぶし煮 そうめん汁 果物	軟飯 チキンきざみ煮 野菜煮 そうめん汁 果物	全がゆ 人参ブロックリーつぶし煮 キャベツスープ	軟飯 人参ブロックリー煮 キャベツスープ
金	(主な材料)米 そうめん 鶏肉 人参 玉葱 キャベツ スイカ			(主な材料)米 人参 ブロックリー キャベツ	
19	10倍がゆ ポテペースト すまし汁	全がゆ チキントマトつぶし煮 人参ポテつぶし煮 小松菜スープ 果物	軟飯 チキントマト煮 人参ポテト煮 小松菜スープ 果物	青菜おじや	青菜おじや
土	(主な材料)米 じゃが芋 鶏肉 トマト 人参 小松菜 パナナ			(主な材料)米 小松菜	
21	10倍がゆ 豆腐ペースト すまし汁	全がゆ マーボー豆腐つぶし煮 胡瓜おろし煮 すまし汁 果物	軟飯 マーボー豆腐煮 胡瓜きざみ煮 すまし汁 果物	全がゆ 冬瓜つぶし煮 人参スープ	軟飯 冬瓜煮 人参スープ
月	(主な材料)米 豆腐 人参 玉葱 胡瓜 オレンジ			(主な材料)米 冬瓜 人参	
22	10倍がゆ 人参ペースト すまし汁	全がゆ 白身魚煮 オクラ人参つぶし煮 冬瓜スープ 果物	軟飯 白身魚煮 オクラ人参きざみ煮 冬瓜スープ 果物	パンがゆ トマトつぶし煮 プレーンヨーグルト	パン トマト煮 プレーンヨーグルト
火	(主な材料)米 白身魚 オクラ 人参 冬瓜 パナナ			(主な材料)パン ヨーグルト トマト	
23	10倍がゆ ポテペースト すまし汁	全がゆ チキン野菜ポテつぶし煮 キャベツつぶし煮 すまし汁 果物	軟飯 チキン野菜ポテト煮 キャベツきざみ煮 すまし汁 果物	全がゆ 人参ブロックリーつぶし煮 キャベツスープ	軟飯 人参ブロックリー煮 キャベツスープ
水	(主な材料)米 じゃが芋 鶏肉 人参 玉葱 キャベツ スイカ			(主な材料)米 人参 ブロックリー キャベツ	
24	10倍がゆ 豆腐ペースト すまし汁	全がゆ 白身魚煮 人参白菜つぶし煮 豆腐スープ 果物	軟飯 白身魚煮 人参白菜煮 豆腐みそ汁 果物	煮込みそうめん すまし汁	煮込みそうめん すまし汁
木	(主な材料)米 白身魚 豆腐 人参 白菜 小松菜 なし			(主な材料)そうめん 人参 白菜	
25	10倍がゆ ポテペースト すまし汁	全がゆ 煮込み豆腐ハンバーグ ブロックリーポテつぶし煮 野菜スープ 果物	軟飯 煮込み豆腐ハンバーグ ブロックリーポテト煮 野菜スープ 果物	全がゆ 人参キャベツつぶし煮 ブロックリースープ	軟飯 人参キャベツきざみ煮 ブロックリースープ
金	(主な材料)米 じゃが芋 鶏ひき肉 豆腐 ブロックリー 人参 玉葱 キャベツ パナナ			(主な材料)米 人参 キャベツ ブロックリー	
26	10倍がゆ 豆腐ペースト すまし汁	煮込み野菜うどん 胡瓜おろし煮 ゆし豆腐 果物	煮込み野菜うどん 胡瓜きざみ煮 ゆし豆腐 果物	キャベツおじや	キャベツおじや
土	(主な材料)うどん ゆし豆腐 人参 玉葱 キャベツ 胡瓜 パナナ			(主な材料)米 キャベツ	
28	10倍がゆ 人参ペースト すまし汁	全がゆ チキンつぶし煮 人参ブロックリーつぶし煮 冬瓜スープ 果物	軟飯 チキンきざみ煮 人参ブロックリー煮 冬瓜みそ汁 果物	全がゆ 冬瓜つぶし煮 人参スープ	軟飯 冬瓜煮 人参スープ
月	(主な材料)米 鶏肉 人参 ブロックリー 冬瓜 オレンジ			(主な材料)米 冬瓜 人参	
29	10倍がゆ かぼちゃペースト すまし汁	全がゆ 白身魚煮 かぼちゃそぼろつぶし煮 ゆし豆腐 果物	軟飯 白身魚煮 かぼちゃそぼろ煮 ゆし豆腐 果物	パンがゆ トマトつぶし煮 プレーンヨーグルト	パン トマト煮 プレーンヨーグルト
火	(主な材料)米 白身魚 鶏ひき肉 ゆし豆腐 かぼちゃ 玉葱 なし			(主な材料)パン ヨーグルト トマト	
30	10倍がゆ 人参ペースト すまし汁	全がゆ チキン野菜つぶし煮 胡瓜おろし煮 小松菜スープ 果物	軟飯 チキン野菜煮 胡瓜きざみ煮 小松菜みそ汁 果物	芋おじや	芋おじや
水	(主な材料)米 鶏肉 人参 玉葱 胡瓜 小松菜 パナナ			(主な材料)米 さつま芋	
31	10倍がゆ 豆腐ペースト すまし汁	全がゆ 白身魚煮 野菜つぶし煮 豆腐スープ 果物	軟飯 白身魚煮 野菜煮 豆腐スープ 果物	煮込み野菜うどん すまし汁	煮込み野菜うどん すまし汁
木	(主な材料)米 白身魚 豆腐 人参 キャベツ スイカ			(主な材料)うどん 人参 キャベツ	

※ 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。