

	2・16(月)	3(火)	4・18(水)	5(木)	6・20(金)	
前期	<ul style="list-style-type: none"> つぶしがゆ 30~40g オニオンスープ 玉ねぎ 10g 出し汁 煮つぶし じゃが芋 10g 豆腐 10 人参 5 きゅうり 5 出し汁 	<ul style="list-style-type: none"> つぶしがゆ 30~40g 魚のすり流し煮 白身魚すりつぶし 10g 出し汁、片栗粉 煮浸し はくさい 10g 人参 5 出し汁 みそ汁 豆腐 10g 出し汁、みそ少し 	<ul style="list-style-type: none"> つぶしがゆ 30~40g つぶし煮 じゃが芋 20g 人参 10 出し汁 煮浸し キャベツ 10g 人参 5 出し汁 	<ul style="list-style-type: none"> つぶしがゆ 30~40g 煮浸し 豆腐つぶし 15g 玉ねぎ 10 キャベツ 10 人参 5 出し汁、片栗粉 野菜スープ クリームコーン(缶)裏ごし 10g トマト湯むき 5 出し汁 	<ul style="list-style-type: none"> つぶしがゆ 30~40g つぶし煮 豆腐 20g じゃが芋 10 玉ねぎ 10 人参 5 出し汁 煮浸し キャベツ 10g きゅうり 5 出し汁 	<ul style="list-style-type: none"> ぞうすい 10倍がゆ 30~40g 豆腐つぶし 20 人参 5 キャベツ 10 出し汁
中期	<ul style="list-style-type: none"> 7~5倍がゆ 50~80g コーンスープ クリームコーン(缶)裏ごし 10g 玉ねぎ 10 出し汁、しょうゆ 野菜煮 じゃが芋 15g 豆腐 15 人参 8 きゅうり 8 出し汁、しょうゆ、砂糖 	<ul style="list-style-type: none"> 7~5倍がゆ 50~80g 魚のほぐし煮 白身魚ほぐし 25g 出し汁、砂糖、しょうゆ おひたし ほうれん草 10g はくさい 15 人参 5 出し汁、砂糖、しょうゆ みそ汁 豆腐 20g 出し汁、みそ 	<ul style="list-style-type: none"> 7~5倍がゆ 50~80g 鶏肉と野菜煮 鶏肉すりみ 10g じゃが芋 30 人参 10 出し汁、砂糖、しょうゆ 和え物 キャベツ 15g きゅうり 10 人参 8 出し汁、酢、砂糖、しょうゆ 	<ul style="list-style-type: none"> 7~5倍がゆ 50~80g 豆腐と野菜煮 豆腐つぶし 30g 玉ねぎ 20 キャベツ 20 人参 5 出し汁、砂糖、しょうゆ 野菜スープ クリームコーン(缶)裏ごし 10g トマト湯むき 10 出し汁、しょうゆ 	<ul style="list-style-type: none"> 7~5倍がゆ 50~80g 豆腐と野菜煮 豆腐 40g じゃが芋 20 玉ねぎ 20 人参 10 出し汁、砂糖、しょうゆ 和え物 キャベツ 15g きゅうり 10 出し汁、酢、砂糖、しょうゆ 	<ul style="list-style-type: none"> ぞうすい 7~5倍がゆ 50~80g 豆腐つぶし 30 人参 8 キャベツ 20 出し汁、砂糖、しょうゆ
後期 完了期	<ul style="list-style-type: none"> 全がゆ90 ~ 軟飯90g コーンスープ クリームコーン(缶) 15g 玉ねぎ 20 出し汁、しょうゆ ポテトサラダ じゃが芋 30g 豆腐 20 人参 10 きゅうり 10 マヨネーズ風調味料 	<ul style="list-style-type: none"> 全がゆ90 ~ 軟飯90g 煮魚 白身魚 35g 出し汁、砂糖、しょうゆ ごま和え ほうれん草 10g はくさい 15 人参 8 出し汁、すりごま、砂糖、しょうゆ みそ汁 豆腐 30g 出し汁、みそ 	<ul style="list-style-type: none"> 全がゆ90 ~ 軟飯90g 鶏肉と野菜煮 鶏肉みじん 15g じゃが芋 35 人参 10 出し汁、砂糖、しょうゆ ごま酢和え キャベツ 20g きゅうり 15 人参 8 出し汁、すりごま、酢、砂糖、しょうゆ 	<ul style="list-style-type: none"> 全がゆ90 ~ 軟飯90g 肉と野菜煮 ミンチ(赤身) 15g 玉ねぎ 30 キャベツ 30 人参 10 出し汁、砂糖、しょうゆ コーンと卵の華風スープ クリームコーン(缶) 15g トマト湯むき 10 卵 15 出し汁、しょうゆ 	<ul style="list-style-type: none"> 全がゆ90 ~ 軟飯90g 肉と野菜煮 豚肉(赤身)すりみ 15g じゃが芋 30 玉ねぎ 30 人参 15 出し汁、砂糖、しょうゆ しらす和え キャベツ 20g きゅうり 15 しらす干し 2 出し汁、酢、砂糖、しょうゆ 	<ul style="list-style-type: none"> ぞうすい 全がゆ(軟飯) 90(90)g 豚肉(赤身)みじん 15 人参 10 キャベツ 30 出し汁、砂糖、しょうゆ くだもの

※献立は、その日の都合により変更することがあります。

※献立はあくまで目安であり、子どもの体調等により提供する食材や形態・量は異なります。

★必要に応じて出し汁や片栗粉で調整すること。

令和8年2月分 離乳食献立表

	9(月)	10・24(火)	12(木)	19・27(木)(金)	14(土)	17(火)
前期	<ul style="list-style-type: none"> つぶしがゆ 30~40g つぶし煮 <ul style="list-style-type: none"> 豆腐 10g 玉ねぎ 15 人参 5 出し汁 煮浸し <ul style="list-style-type: none"> カリフラワー 10g 出し汁 	<ul style="list-style-type: none"> つぶしがゆ 30~40g つぶし煮 <ul style="list-style-type: none"> 豆腐 10g じゃが芋 10 人参 5 玉ねぎ 10 出し汁 煮浸し <ul style="list-style-type: none"> キャベツ 10g 人参 5 出し汁 	<ul style="list-style-type: none"> つぶしがゆ 30~40g 魚のすり流し煮 <ul style="list-style-type: none"> 白身魚すりつぶし 10g 出し汁、片栗粉 煮浸し <ul style="list-style-type: none"> はくさい 10g 人参 5 出し汁 すまし汁 <ul style="list-style-type: none"> 豆腐 10g 出し汁 	<ul style="list-style-type: none"> つぶしがゆ 30~40g つぶし煮 <ul style="list-style-type: none"> ふ 2g 人参 5 じゃがいも 10 出し汁 みそ汁 <ul style="list-style-type: none"> 豆腐 10g 人参 5 出し汁、みそ少し 	<ul style="list-style-type: none"> ぞうすい <ul style="list-style-type: none"> 10倍がゆ 30~40g 豆腐つぶし 20 人参 5 玉ねぎ 10 出し汁 	<ul style="list-style-type: none"> つぶしがゆ 30~40g 野菜のくず煮 <ul style="list-style-type: none"> 豆腐 10g キャベツ 15 人参 5 玉ねぎ 10 出し汁、片栗粉 煮浸し <ul style="list-style-type: none"> きゅうり 10g 出し汁
中期	<ul style="list-style-type: none"> 7~5倍がゆ 50~80g チキンヌードルスープ <ul style="list-style-type: none"> スパゲティ 5g 鶏肉すりみ 10 玉ねぎ 20 人参 8 出し汁、しょうゆ カリフラワーサラダ <ul style="list-style-type: none"> カリフラワー 20g きゅうり 8 人参 3 出し汁、しょうゆ 	<ul style="list-style-type: none"> 7~5倍がゆ 50~80g そぼろ煮 <ul style="list-style-type: none"> 豆腐 30g じゃが芋 20 人参 8 玉ねぎ 15 出し汁、砂糖、しょうゆ おひたし <ul style="list-style-type: none"> きゅうり 10g キャベツ 15 人参 8 出し汁、しょうゆ、砂糖 	<ul style="list-style-type: none"> 7~5倍がゆ 50~80g 魚のほぐし煮 <ul style="list-style-type: none"> 白身魚ほぐし 25g 出し汁、砂糖、しょうゆ おひたし <ul style="list-style-type: none"> 小松菜 10g はくさい 15 人参 5 出し汁、砂糖、しょうゆ すまし汁 <ul style="list-style-type: none"> 豆腐 20g 出し汁、しょうゆ 	<ul style="list-style-type: none"> 7~5倍がゆ 50~80g 鶏肉と野菜煮 <ul style="list-style-type: none"> 鶏肉すりみ 10g 人参 10 じゃがいも 20 出し汁、砂糖、しょうゆ みそ汁 <ul style="list-style-type: none"> 豆腐 20g 人参 5 出し汁、みそ 	<ul style="list-style-type: none"> ぞうすい <ul style="list-style-type: none"> 7~5倍がゆ 50~80g 豆腐つぶし 30 人参 8 玉ねぎ 15 出し汁、砂糖、しょうゆ 	<ul style="list-style-type: none"> 7~5倍がゆ 50~80g 豆腐と野菜のくず煮 <ul style="list-style-type: none"> 豆腐 30g キャベツ 20 人参 8 玉ねぎ 15 出し汁、砂糖、しょうゆ、片栗粉 和え物 <ul style="list-style-type: none"> 春雨 3g きゅうり 15 出し汁、酢、砂糖、しょうゆ
後期 完了期	<ul style="list-style-type: none"> 全がゆ90 ~ 軟飯90g チキンヌードルスープ <ul style="list-style-type: none"> スパゲティ 7g 鶏肉みじん 15 玉ねぎ 30 人参 8 マッシュルーム 3 出し汁、しょうゆ カリフラワーサラダ <ul style="list-style-type: none"> カリフラワー 30g きゅうり 10 人参 5 マヨネーズ風調味料 	<ul style="list-style-type: none"> 全がゆ90 ~ 軟飯90g そぼろ煮 <ul style="list-style-type: none"> ミンチ(赤身) 15g じゃが芋 30 人参 10 玉ねぎ 20 出し汁、砂糖、しょうゆ おひたし <ul style="list-style-type: none"> きゅうり 15g キャベツ 20 人参 8 出し汁、しょうゆ、砂糖 	<ul style="list-style-type: none"> 全がゆ90 ~ 軟飯90g 煮魚 <ul style="list-style-type: none"> 白身魚 35g 出し汁、砂糖、しょうゆ おひたし <ul style="list-style-type: none"> 小松菜 15g はくさい 20 人参 8 出し汁、砂糖、しょうゆ すまし汁 <ul style="list-style-type: none"> 豆腐 30g 出し汁、しょうゆ 	<ul style="list-style-type: none"> 全がゆ90 ~ 軟飯90g 千切り大根の煮物 <ul style="list-style-type: none"> 鶏肉みじん 15g 千切り大根 4 人参 10 出し汁、砂糖、しょうゆ 豚汁 <ul style="list-style-type: none"> 豚肉(赤身)みじん 10g 豆腐 30 人参 10 出し汁、みそ 	<ul style="list-style-type: none"> ぞうすい <ul style="list-style-type: none"> 全がゆ(軟飯) 90(90)g 牛肉(赤身)みじん 15 人参 10 玉ねぎ 30 出し汁、砂糖、しょうゆ くだもの 	<ul style="list-style-type: none"> 全がゆ90 ~ 軟飯90g 肉と野菜煮 <ul style="list-style-type: none"> 豚肉(赤身)みじん 15g キャベツ 30 人参 10 玉ねぎ 20 出し汁、砂糖、しょうゆ、片栗粉 春雨サラダ <ul style="list-style-type: none"> 春雨 5g 薄焼き卵みじん 10 きゅうり 20 出し汁、酢、砂糖、しょうゆ

※献立は、その日の都合により変更することがあります。

※献立はあくまで目安であり、子どもの体調等により提供する食材や形態・量は異なります。

★必要に応じて出し汁や片栗粉で調整すること。

	13(金)	21(土)	25(水)	28(土)		
前期	<ul style="list-style-type: none"> 人参がゆ 10倍がゆ 30g 人参 5 魚のすり流し煮 白身魚すりつぶし 10g 出し汁、片栗粉 煮浸し キャベツ 10g 人参 5 出し汁 すまし汁 ふ 0.8g 玉ねぎ 5 出し汁 	<ul style="list-style-type: none"> ぞうすい 10倍がゆ 30~40g 豆腐つぶし 20 人参 5 キャベツ 10 出し汁 	<ul style="list-style-type: none"> つぶしがゆ 30~40g つぶし煮 じゃがいも 15g 人参 5 ふ 1 出し汁 煮浸し キャベツ 15g 出し汁 煮浸し 大根 5g トマト 10 出し汁 	<ul style="list-style-type: none"> ぞうすい 10倍がゆ 30~40g 豆腐つぶし 20 玉ねぎ 10 人参 5 出し汁 		
中期	<ul style="list-style-type: none"> 人参がゆ 7~5倍がゆ 50~80g 人参つぶし 10 魚のほぐし煮 白身魚ほぐし 25g 出し汁、砂糖、しょうゆ おひたし チンゲンサイ 10g キャベツ 15 人参 5 出し汁、砂糖、しょうゆ すまし汁 ふ 1.2g 玉ねぎ 10 出し汁、しょうゆ 	<ul style="list-style-type: none"> ぞうすい 7~5倍がゆ 50~80g 豆腐つぶし 30 人参 8 キャベツ 20 出し汁、砂糖、しょうゆ 	<ul style="list-style-type: none"> 7~5倍がゆ 50~80g 野菜煮 じゃがいも 20g 人参 5 ふ 2 出し汁、砂糖、しょうゆ 和え物 キャベツ 30g 出し汁、砂糖、しょうゆ 野菜スープ 大根 10g トマト 15 出し汁、しょうゆ 	<ul style="list-style-type: none"> ぞうすい 7~5倍がゆ 50~80g 豆腐つぶし 30 玉ねぎ 20 人参 8 出し汁、砂糖、しょうゆ 		
後期 完了期	<ul style="list-style-type: none"> 人参がゆ ~ 軟飯 全がゆ(軟飯) 90(90)g 人参つぶし 20 煮魚 白身魚 35g 出し汁、砂糖、しょうゆ おひたし チンゲンサイ 15g キャベツ 20 人参 8 出し汁、砂糖、しょうゆ すまし汁 ふ 1.5g 玉ねぎ 10 出し汁、しょうゆ 	<ul style="list-style-type: none"> ぞうすい 全がゆ(軟飯) 90(90)g 豚肉(赤身)みじん 15 人参 10 キャベツ 30 出し汁、砂糖、しょうゆ くだもの 	<ul style="list-style-type: none"> 全がゆ90 ~ 軟飯90g 肉と野菜煮 豚肉(赤身)みじん 15g じゃがいも 30 人参 10 出し汁、砂糖、しょうゆ 和え物 キャベツ 40g 出し汁、砂糖、しょうゆ 野菜スープ 大根 15g トマト 20 出し汁、しょうゆ 	<ul style="list-style-type: none"> ぞうすい 全がゆ(軟飯) 90(90)g ミンチ(赤身) 15 玉ねぎ 30 人参 10 出し汁、砂糖、しょうゆ くだもの 		

★必要に応じて出し汁や片栗粉で調整すること。

※献立は、その日の都合により変更することがあります。

※献立はあくまで目安であり、子どもの体調等により提供する食材や形態・量は異なります。