

令和8年9月 ※中期・後期ともに昼食時にミルク100ccを補充

離乳食こんだてひょう



			中 期		後 期					中 期		後 期	
月 齢			7, 8ヶ月		9, 10, 11ヶ月		月 齢			7, 8ヶ月		9, 10, 11ヶ月	
調理形態			舌でつぶせる固さ		歯ぐきでつぶせる固さ		調理形態			舌でつぶせる固さ		歯ぐきでつぶせる固さ	
1日 (火)	使用 食品	昼	おかゆ（七分粥） ささみとほうれん草のくず煮 じゃが芋と人参の煮物 パナナ		おかゆ（軟飯） ささみとほうれん草のくず煮 じゃが芋と人参の煮物 パナナ		15日 (火)	使用 食品	昼	おかゆ（七分粥） 玉ねぎのそぼろ煮 ほうれん草と人参の煮びたし		おかゆ（軟飯） 玉ねぎのそぼろ煮 ほうれん草と人参の煮びたし パイン缶	
2日 (水)	使用 食品	昼	おかゆ（七分粥） ブロッコリーのそぼろ煮 人参と玉ねぎのとりみ煮		おかゆ（軟飯） ブロッコリーのそぼろ煮 人参と玉ねぎのとりみ煮 キウイ		16日 (水)	使用 食品	昼	おかゆ（七分粥） 豆腐のそぼろ煮 大根と人参の煮物 パナナ		おかゆ（軟飯） 豆腐のそぼろ煮 大根と人参の煮物 パナナ	
3日 (木)	使用 食品	昼	おかゆ（七分粥） 豆腐のそぼろ煮 キャベツと人参の煮びたし オレンジ		おかゆ（軟飯） 豆腐のそぼろ煮 キャベツと人参の煮びたし オレンジ		17日 (木)	使用 食品	昼	おかゆ（七分粥） ささみとキャベツのとりみ煮 ブロッコリーと大根のくず煮		おかゆ（軟飯） ささみとキャベツのとりみ煮 ブロッコリーと大根のくず煮 りんご煮	
4日 (金)	使用 食品	昼	おかゆ（七分粥） 玉ねぎのそぼろ煮 豆腐と人参のとりみ煮		おかゆ（軟飯） 玉ねぎのそぼろ煮 豆腐と人参のとりみ煮		18日 (金)	使用 食品	昼	おかゆ（七分粥） 白身魚と小松菜の煮物 マッシュポテト		おかゆ（軟飯） 白身魚と小松菜の煮物 マッシュポテト キウイ	
7日 (月)	使用 食品	昼	おかゆ（七分粥） ささみと小松菜のくず煮 人参と大根の煮物		おかゆ（軟飯） ささみと小松菜のくず煮 人参と大根の煮物 パイン缶		24日 (木)	使用 食品	昼	おかゆ（七分粥） ブロッコリーのツナ煮 じゃが芋と人参の煮物		おかゆ（軟飯） ブロッコリーのツナ煮 じゃが芋と人参の煮物 パイン缶	
8日 (火)	使用 食品	昼	おかゆ（七分粥） 白身魚と人参のとりみ煮 マッシュポテト		おかゆ（軟飯） 白身魚と人参のとりみ煮 マッシュポテト オレンジ		25日 (金)	使用 食品	昼	おかゆ（七分粥） 白身魚と大根のくず煮 豆腐と人参の煮物		おかゆ（軟飯） 白身魚と大根のくず煮 豆腐と人参の煮物	
9日 (水)	使用 食品	昼	おかゆ（七分粥） じゃが芋のツナ煮 人参とわかめのくず煮		おかゆ（軟飯） じゃが芋のツナ煮 人参とわかめのくず煮 りんご煮		28日 (月)	使用 食品	昼	おかゆ（七分粥） 大根のそぼろ煮 人参と玉ねぎのとりみ煮		おかゆ（軟飯） 大根のそぼろ煮 人参と玉ねぎのとりみ煮 りんご煮	
10日 (木)	使用 食品	昼	おかゆ（七分粥） ささみとキャベツのとりみ煮 豆腐と人参の煮物		おかゆ（軟飯） ささみとキャベツのとりみ煮 豆腐と人参の煮物 キウイ		29日 (火)	使用 食品	昼	おかゆ（七分粥） 白身魚とわかめのくず煮 チンゲン菜と玉ねぎの煮びたし パナナ		おかゆ（軟飯） 白身魚とわかめのくず煮 チンゲン菜と玉ねぎの煮びたし パナナ	
11日 (金)	使用 食品	昼	おかゆ（七分粥） ブロッコリーのそぼろ煮 玉ねぎと人参のくず煮 パナナ		おかゆ（軟飯） ブロッコリーのそぼろ煮 玉ねぎと人参のくず煮 パナナ		30日 (水)	使用 食品	昼	おかゆ（七分粥） 白身魚とほうれん草のとりみ煮 豆腐と人参の煮物		おかゆ（軟飯） 白身魚とほうれん草のとりみ煮 豆腐と人参の煮物 オレンジ	
14日 (月)	使用 食品	昼	おかゆ（七分粥） ささみとじゃが芋の煮物 キャベツと人参の煮びたし		おかゆ（軟飯） ささみとじゃが芋の煮物 キャベツと人参の煮びたし オレンジ								

※後期 午前のおやつに30kcal程度のベビーフードと麦茶、午後のおやつに30kcal程度のベビーフードと麦茶とフォローアップを提供。

※中期 午前のおやつに麦茶、午後のおやつにミルク200ccを提供。