

令和6年4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 (月)	使用食品	昼	七分粥 豆腐のそぼろ煮 ブロッコリーのだし煮	おかゆ(軟飯) 豆腐のそぼろ煮 ブロッコリーのだし煮	16日 (火)	使用食品	昼	七分粥 ブロッコリーのそぼろ煮 豆腐と人参のだし煮	おかゆ(軟飯) ブロッコリーのそぼろ煮 豆腐と人参のだし煮
2日 (火)	使用食品	昼	七分粥 白身魚と人参の煮物 さつま芋の煮物	おかゆ(軟飯) 白身魚と人参の煮物 さつま芋の煮物	17日 (水)	使用食品	昼	七分粥 ささみと人参のくず煮 バナナ	おかゆ(軟飯) ささみと人参のくず煮 バナナ
3日 (水)	使用食品	昼	七分粥 ほうれん草のそぼろ煮 人参と里芋の煮物	おかゆ(軟飯) ほうれん草のそぼろ煮 人参と里芋の煮物	18日 (木)	使用食品	昼	七分粥 ほうれん草のそぼろ煮 キャベツと人参の煮びたし	おかゆ(軟飯) ほうれん草のそぼろ煮 キャベツと人参の煮びたし
4日 (木)	使用食品	昼	七分粥 ささみとじゃが芋のとりみ煮 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とりみ煮 キャベツと人参の煮びたし	19日 (金)	使用食品	昼	七分粥 ささみとじゃが芋のとりみ煮 ほうれん草のだし煮	おかゆ(軟飯) ささみとじゃが芋のとりみ煮 ほうれん草のだし煮
5日 (金)	使用食品	昼	七分粥 白身魚とほうれん草のくず煮 バナナ	おかゆ(軟飯) 白身魚とほうれん草のくず煮 バナナ	22日 (月)	使用食品	昼	七分粥 人参とじゃが芋のツナ煮 バナナ	おかゆ(軟飯) 人参とじゃが芋のツナ煮 バナナ
8日 (月)	使用食品	昼	七分粥 ささみとブロッコリーの煮物 マッシュポテト	おかゆ(軟飯) ささみとブロッコリーの煮物 マッシュポテト	23日 (火)	使用食品	昼	七分粥 豆腐のそぼろ煮 ほうれん草と玉ねぎのだし煮	おかゆ(軟飯) 豆腐のそぼろ煮 ほうれん草と玉ねぎのだし煮
9日 (火)	使用食品	昼	七分粥 ささみと人参のとりみ煮 キャベツと小松菜の煮びたし	おかゆ(軟飯) ささみと人参のとりみ煮 キャベツと小松菜の煮びたし	24日 (水)	使用食品	昼	七分粥 小松菜のそぼろ煮 人参と里芋の煮物	おかゆ(軟飯) 小松菜のそぼろ煮 人参と里芋の煮物
10日 (水)	使用食品	昼	七分粥 白身魚と人参のくず煮 ほうれん草と大根のだし煮	おかゆ(軟飯) 白身魚と人参のくず煮 ほうれん草と大根のだし煮	25日 (木)	使用食品	昼	七分粥 白身魚の人参のくず煮 さつま芋の煮物	おかゆ(軟飯) 白身魚の人参のくず煮 さつま芋の煮物
11日 (木)	使用食品	昼	七分粥 じゃが芋のそぼろ煮 バナナ	おかゆ(軟飯) じゃが芋のそぼろ煮 バナナ	26日 (金)	使用食品	昼	七分粥 大根のそぼろ煮 人参と玉ねぎのだし煮	おかゆ(軟飯) 大根のそぼろ煮 人参と玉ねぎのだし煮
12日 (金)	使用食品	昼	七分粥 白身魚の煮物 ほうれん草と人参の煮びたし	おかゆ(軟飯) 白身魚の煮物 ほうれん草と人参の煮びたし	30日 (火)	使用食品	昼	七分粥 ささみと人参のとりみ煮 ほうれん草と麩の煮物	おかゆ(軟飯) ささみと人参のとりみ煮 ほうれん草と麩の煮物
15日 (月)	使用食品	昼	七分粥 白身魚と里芋のくず煮 麩と人参のだし煮	おかゆ(軟飯) 白身魚と里芋のくず煮 麩と人参のだし煮					

※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。