

令和6年8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



月齢			中期	後期	月齢			中期	後期
調理形態			7, 8ヶ月	9, 10, 11ヶ月	調理形態			7, 8ヶ月	9, 10, 11ヶ月
			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
1日 (木)	使用食品	昼	七分粥 豆腐のそぼろ煮 ほうれん草と人参の煮びたし バナナ	おかゆ(軟飯) 豆腐のそぼろ煮 ほうれん草と人参の煮びたし バナナ	19日 (月)	使用食品	昼	七分粥 ささみとわかめのとろみ煮 マッシュポテト	おかゆ(軟飯) ささみとわかめのとろみ煮 マッシュポテト キウイ
2日 (金)	使用食品	昼	七分粥 白身魚のくず煮 人参と小松菜のだし煮	おかゆ(軟飯) 白身魚のくず煮 人参と小松菜のだし煮 パイン	20日 (火)	使用食品	昼	七分粥 ブロッコリーのそぼろ煮 人参と豆腐のだし煮	おかゆ(軟飯) ブロッコリーのそぼろ煮 人参と豆腐のだし煮 パイン
5日 (月)	使用食品	昼	七分粥 じゃが芋のそぼろ煮 豆腐と人参のとろみ煮	おかゆ(軟飯) じゃが芋のそぼろ煮 豆腐と人参のとろみ煮 キウイ	21日 (水)	使用食品	昼	七分粥 じゃが芋のそぼろ煮 ほうれん草と人参の煮びたし すいか	おかゆ(軟飯) じゃが芋のそぼろ煮 ほうれん草と人参の煮びたし すいか
6日 (火)	使用食品	昼	七分粥 白身魚の煮物 人参と麩のくず煮 バナナ	おかゆ(軟飯) 白身魚の煮物 人参と麩のくず煮 バナナ	22日 (木)	使用食品	昼	七分粥 人参と玉ねぎのそぼろ煮 マッシュポテト	おかゆ(軟飯) 人参と玉ねぎのそぼろ煮 マッシュポテト オレンジ
7日 (水)	使用食品	昼	七分粥 玉ねぎのそぼろ煮 ほうれん草と人参の煮びたし すいか	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 すいか	23日 (金)	使用食品	昼	七分粥 白身魚と人参のとろみ煮 豆腐とわかめのだし煮	おかゆ(軟飯) 白身魚と人参のとろみ煮 ベビーダノン
8日 (木)	使用食品	昼	七分粥 ささみと人参のとろみ煮 キャベツと大根の煮物	おかゆ(軟飯) ささみと人参のとろみ煮 キャベツと大根の煮物	26日 (月)	使用食品	昼	七分粥 白身魚の煮物 ほうれん草と人参のくず煮	おかゆ(軟飯) 白身魚の煮物 ほうれん草と人参のくず煮 パイン
9日 (金)	使用食品	昼	七分粥 ほうれん草のそぼろ煮 豆腐と人参のくず煮	おかゆ(軟飯) ほうれん草のそぼろ煮 豆腐と人参のくず煮	27日 (火)	使用食品	昼	七分粥 人参のそぼろ煮 キャベツと玉ねぎのくず煮 バナナ	おかゆ(軟飯) 人参のそぼろ煮 キャベツと玉ねぎのくず煮 バナナ
13日 (火)	使用食品	昼	七分粥 ささみとじゃが芋のとろみ煮 ほうれん草と人参の煮びたし	おかゆ(軟飯) ささみとじゃが芋のとろみ煮 ほうれん草と人参の煮びたし キウイ	28日 (水)	使用食品	昼	七分粥 ほうれん草のツナ煮 豆腐と人参のだし煮	おかゆ(軟飯) ほうれん草のツナ煮 豆腐と人参のだし煮 オレンジ
14日 (水)	使用食品	昼	七分粥 白身魚と人参の煮物 マッシュポテト	おかゆ(軟飯) 白身魚と人参の煮物 マッシュポテト パイン	29日 (木)	使用食品	昼	七分粥 ささみとブロッコリーのくず煮 じゃが芋のトマト煮 すいか	おかゆ(軟飯) ささみとブロッコリーのくず煮 じゃが芋のトマト煮 すいか
15日 (木)	使用食品	昼	七分粥 白身魚とわかめのとろみ煮 大根と人参のだし煮	おかゆ(軟飯) 白身魚とわかめのとろみ煮 大根と人参のだし煮 オレンジ	30日 (金)	使用食品	昼	七分粥 白身魚と人参のとろみ煮 大根とわかめのだし煮	おかゆ(軟飯) 白身魚と人参のとろみ煮 大根とわかめのだし煮 キウイ
16日 (金)	使用食品	昼	七分粥 ブロッコリーのツナ煮 ほうれん草とじゃが芋のくず煮	おかゆ(軟飯) ブロッコリーのツナ煮 ほうれん草とじゃが芋のくず煮 りんご煮					

※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。