

令和6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



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
2日 (月)	使用食品	昼	七分粥 人参のそぼろ煮 大根と小松菜の煮びたし	おかゆ(軟飯) 人参のそぼろ煮 大根と小松菜の煮びたし オレンジ	17日 (火)	使用食品	昼	七分粥 白身魚とさつま芋のとりみ煮 大根と人参のだし煮	おかゆ(軟飯) 白身魚とさつま芋のとりみ煮 大根と人参のだし煮 梨
3日 (火)	使用食品	昼	七分粥 ささみと玉ねぎのとりみ煮 じゃが芋と人参のだし煮	おかゆ(軟飯) ささみと玉ねぎのとりみ煮 じゃが芋と人参のだし煮 キウイ	18日 (水)	使用食品	昼	七分粥 チンゲン菜のそぼろ煮 玉ねぎとキャベツのくず煮 パナナ	おかゆ(軟飯) チンゲン菜のそぼろ煮 玉ねぎとキャベツのくず煮 パナナ
4日 (水)	使用食品	昼	七分粥 ささみとほうれん草のくず煮 豆腐と人参の煮物	おかゆ(軟飯) ささみとほうれん草のくず煮 豆腐と人参の煮物	19日 (木)	使用食品	昼	七分粥 ブロッコリーのツナ煮 じゃが芋と人参のとりみ煮	おかゆ(軟飯) ブロッコリーのツナ煮 じゃが芋と人参のとりみ煮 オレンジ
5日 (木)	使用食品	昼	七分粥 ささみと大根のとりみ煮 さつま芋の煮物	おかゆ(軟飯) ささみと大根のとりみ煮 さつま芋の煮物 パイン	20日 (金)	使用食品	昼	七分粥 白身魚の煮物 大根とわかめのくず煮	おかゆ(軟飯) 白身魚の煮物 大根とわかめのくず煮
6日 (金)	使用食品	昼	七分粥 白身魚の煮物 豆腐と人参のくず煮 パナナ	おかゆ(軟飯) 白身魚の煮物 豆腐と人参のくず煮 パナナ	24日 (月)	使用食品	昼	七分粥 ほうれん草のそぼろ煮 ブロッコリーと人参のだし煮	おかゆ(軟飯) ほうれん草のそぼろ煮 ブロッコリーと人参のだし煮 パイン
9日 (月)	使用食品	昼	七分粥 ほうれん草のそぼろ煮 大根と人参のだし煮	おかゆ(軟飯) ほうれん草のそぼろ煮 大根と人参のだし煮 キウイ	25日 (火)	使用食品	昼	七分粥 白身魚と人参の煮物 じゃが芋と小松菜のとりみ煮	おかゆ(軟飯) 白身魚と人参の煮物 じゃが芋と小松菜のとりみ煮 ベビーダノン
10日 (火)	使用食品	昼	七分粥 ささみとじゃが芋のくず煮 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くず煮 キャベツと人参の煮びたし パイン	26日 (木)	使用食品	昼	七分粥 キャベツのツナ煮 大根と人参のだし煮	おかゆ(軟飯) キャベツのツナ煮 大根と人参のだし煮 オレンジ
11日 (水)	使用食品	昼	七分粥 ほうれん草のツナ煮 人参と麩のだし煮	おかゆ(軟飯) ほうれん草のツナ煮 人参と麩のだし煮 オレンジ	27日 (金)	使用食品	昼	七分粥 ほうれん草のそぼろ煮 人参と玉ねぎのくず煮	おかゆ(軟飯) ほうれん草のそぼろ煮 人参と玉ねぎのくず煮 キウイ
12日 (木)	使用食品	昼	七分粥 ささみとじゃが芋のとりみ煮 チンゲン菜と人参のだし煮 パナナ	おかゆ(軟飯) ささみとじゃが芋のとりみ煮 チンゲン菜と人参のだし煮 パナナ	30日 (月)	使用食品	昼	七分粥 白身魚と人参の煮物 豆腐とほうれん草のだし煮	おかゆ(軟飯) 白身魚と人参の煮物 豆腐とほうれん草のだし煮 梨
13日 (金)	使用食品	昼	七分粥 白身魚と人参の煮物 豆腐とわかめのとりみ煮	おかゆ(軟飯) 白身魚と人参の煮物 豆腐とわかめのとりみ煮					

※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。