

令和7年3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	
3日 (月)	使用食品	昼	七分粥 豆腐のそぼろ煮 キャベツと人参の煮びたし	おかゆ(軟飯) 豆腐のそぼろ煮 キャベツと人参の煮びたし いちご	17日 (月)	使用食品	昼	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 パイン		
4日 (火)	使用食品	昼	七分粥 ブロッコリーのツナ煮 小松菜と人参のだし煮	おかゆ(軟飯) ブロッコリーのツナ煮 小松菜と人参のだし煮 パイン	18日 (火)	使用食品	昼	七分粥 ささみとじゃが芋の煮物 ブロッコリーと人参のだし煮	おかゆ(軟飯) ささみとじゃが芋の煮物 ブロッコリーと人参のだし煮 オレンジ		
5日 (水)	使用食品	昼	七分粥 白身魚と人参のとりみ煮 さつま芋の煮物 パナナ	おかゆ(軟飯) 白身魚と人参のとりみ煮 さつま芋の煮物 パナナ	19日 (水)	使用食品	昼	七分粥 ささみと小松菜のくず煮 人参と麩の煮物 パナナ	おかゆ(軟飯) ささみと小松菜のくず煮 人参と麩の煮物 パナナ		
6日 (木)	使用食品	昼	七分粥 大根のそぼろ煮 キャベツと人参のだし煮	おかゆ(軟飯) 大根のそぼろ煮 キャベツと人参のだし煮 りんご煮	21日 (金)	使用食品	昼	七分粥 豆腐のそぼろ煮 玉ねぎと人参の煮物	おかゆ(軟飯) 豆腐のそぼろ煮 玉ねぎと人参の煮物 いちご		
7日 (金)	使用食品	昼	七分粥 白身魚とわかめのとりみ煮 ほうれん草と人参の煮びたし	おかゆ(軟飯) 白身魚とわかめのとりみ煮 ほうれん草と人参の煮びたし オレンジ	24日 (月)	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 パナナ	おかゆ(軟飯) ほうれん草のそぼろ煮 豆腐と人参のくず煮 パナナ		
10日 (月)	使用食品	昼	七分粥 じゃが芋のそぼろ煮 大根と人参の煮物 パナナ	おかゆ(軟飯) じゃが芋のそぼろ煮 大根と人参の煮物 パナナ	25日 (火)	使用食品	昼	七分粥 ささみとブロッコリーのとりみ煮 大根と人参の煮物	おかゆ(軟飯) ささみとブロッコリーのとりみ煮 大根と人参の煮物 パイン		
11日 (火)	使用食品	昼	七分粥 ささみと人参のくず煮 ほうれん草と大根のだし煮	おかゆ(軟飯) ささみと人参のくず煮 ほうれん草と大根のだし煮 りんご煮	26日 (水)	使用食品	昼	七分粥 白身魚とわかめのくず煮 ほうれん草と人参の煮びたし	おかゆ(軟飯) 白身魚とわかめのくず煮 ほうれん草と人参の煮びたし いちご		
12日 (水)	使用食品	昼	七分粥 白身魚のとりみ煮 豆腐と人参の煮物	おかゆ(軟飯) 白身魚のとりみ煮 豆腐と人参の煮物 パイン	27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 りんご煮		
13日 (木)	使用食品	昼	七分粥 ささみとブロッコリーのくず煮 大根と人参のだし煮	おかゆ(軟飯) ささみとブロッコリーのくず煮 大根と人参のだし煮 オレンジ	28日 (金)	使用食品	昼	七分粥 人参のツナ煮 ほうれん草と麩のだし煮	おかゆ(軟飯) 人参のツナ煮 ほうれん草と麩のだし煮 ベビーダノン		
14日 (金)	使用食品	昼	七分粥 ささみとじゃが芋の煮物 玉ねぎとわかめのとりみ煮	おかゆ(軟飯) ささみとじゃが芋の煮物 玉ねぎとわかめのとりみ煮	31日 (月)	使用食品	昼	七分粥 ブロッコリーのそぼろ煮 大根と玉ねぎの煮物 パナナ	おかゆ(軟飯) ブロッコリーのそぼろ煮 大根と玉ねぎの煮物 パナナ		

※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。