

令和7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



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 (火)	使用食品	昼	七分粥 ささみと人参のくず煮 さつま芋の煮物 いちご	おかゆ(軟飯) ささみと人参のくず煮 さつま芋の煮物 いちご	16日 (水)	使用食品	昼	七分粥 白身魚と人参のとりみ煮 豆腐と大根のくず煮 パナナ	おかゆ(軟飯) 白身魚と人参のとりみ煮 豆腐と大根のくず煮 パナナ		
2日 (水)	使用食品	昼	七分粥 人参のそぼろ煮 ほうれん草と玉ねぎのとりみ煮	おかゆ(軟飯) 人参のそぼろ煮 ほうれん草と玉ねぎのとりみ煮 りんご煮	17日 (木)	使用食品	昼	七分粥 ブロッコリーのそぼろ煮 じゃが芋と人参の煮物	おかゆ(軟飯) ブロッコリーのそぼろ煮 じゃが芋と人参の煮物 パイン缶		
3日 (木)	使用食品	昼	七分粥 ささみとキャベツのくず煮 マッシュポテト	おかゆ(軟飯) ささみとキャベツのくず煮 マッシュポテト オレンジ	18日 (金)	使用食品	昼	七分粥 ささみと人参のくず煮 マッシュポテト	おかゆ(軟飯) ささみと人参のくず煮 マッシュポテト		
4日 (金)	使用食品	昼	七分粥 白身魚とほうれん草のとりみ煮 豆腐と人参のくず煮	おかゆ(軟飯) 白身魚とほうれん草のとりみ煮 豆腐と人参のくず煮 パイン缶	21日 (月)	使用食品	昼	七分粥 ささみとじゃが芋の煮物 大根と人参のくず煮	おかゆ(軟飯) ささみとじゃが芋の煮物 大根と人参のくず煮 りんご煮		
7日 (月)	使用食品	昼	七分粥 豆腐のそぼろ煮 大根と人参の煮物	おかゆ(軟飯) 豆腐のそぼろ煮 大根と人参の煮物 オレンジ	22日 (火)	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	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 オレンジ		
8日 (火)	使用食品	昼	七分粥 ささみと人参のとりみ煮 マッシュポテト	おかゆ(軟飯) ささみと人参のとりみ煮 マッシュポテト りんご煮	23日 (水)	使用食品	昼	七分粥 じゃが芋のツナ煮 人参と玉ねぎのとりみ煮 パナナ	おかゆ(軟飯) じゃが芋のツナ煮 人参と玉ねぎのとりみ煮 パナナ		
9日 (水)	使用食品	昼	七分粥 白身魚のくず煮 ほうれん草と人参の煮びたし パナナ	おかゆ(軟飯) 白身魚のくず煮 ほうれん草と人参の煮びたし パナナ	24日 (木)	使用食品	昼	七分粥 白身魚とわかめのくず煮 豆腐と人参の煮物	おかゆ(軟飯) 白身魚とわかめのくず煮 豆腐と人参の煮物 パイン缶		
10日 (木)	使用食品	昼	七分粥 ブロッコリーのそぼろ煮 豆腐と人参のくず煮	おかゆ(軟飯) ブロッコリーのそぼろ煮 豆腐と人参のくず煮 ベビーダノン	25日 (金)	使用食品	昼	七分粥 ブロッコリーのそぼろ煮 ほうれん草と人参の煮びたし	おかゆ(軟飯) ブロッコリーのそぼろ煮 ほうれん草と人参の煮びたし		
11日 (金)	使用食品	昼	七分粥 ほうれん草のそぼろ煮 人参と玉ねぎのとりみ煮	おかゆ(軟飯) ほうれん草のそぼろ煮 人参と玉ねぎのとりみ煮 パイン缶	28日 (月)	使用食品	昼	七分粥 白身魚と人参のとりみ煮 麩とわかめのくず煮	おかゆ(軟飯) 白身魚と人参のとりみ煮 麩とわかめのくず煮 りんご煮		
14日 (月)	使用食品	昼	七分粥 ささみと小松菜の煮物 キャベツと人参の煮びたし	おかゆ(軟飯) ささみと小松菜の煮物 キャベツと人参の煮びたし りんご煮	30日 (水)	使用食品	昼	七分粥 じゃが芋のツナ煮 豆腐と人参の煮物	おかゆ(軟飯) じゃが芋のツナ煮 豆腐と人参の煮物 パイン缶		
15日 (火)	使用食品	昼	七分粥 人参のそぼろ煮 豆腐とわかめのくず煮	おかゆ(軟飯) 人参のそぼろ煮 豆腐とわかめのくず煮 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。