

令和7年10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 (水)	使用 食品	昼	七分粥 じゃが芋のそぼろ煮 人参と大根の煮物	おかゆ（軟飯） じゃが芋のそぼろ煮 人参と大根の煮物 キウイ	17日 (金)	使用 食品	昼	七分粥 ささみとじゃが芋煮 キャベツとわかめのとろみ煮	おかゆ（軟飯） ささみとじゃが芋煮 キャベツとわかめのとろみ煮 パイン缶
2日 (木)	使用 食品	昼	七分粥 ささみのトマト煮 ブロッコリーと豆腐のくず煮	おかゆ（軟飯） ささみのトマト煮 ブロッコリーと豆腐のくず煮 りんご煮	20日 (月)	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 りんご煮
3日 (金)	使用 食品	昼	七分粥 白身魚と人参のとろみ煮 マッシュポテト バナナ	おかゆ（軟飯） 白身魚と人参のとろみ煮 マッシュポテト バナナ	21日 (火)	使用 食品	昼	七分粥 白身魚とわかめのくず煮 大根とほうれん草との煮びたし	おかゆ（軟飯） 白身魚とわかめのくず煮 大根とほうれん草の煮びたし オレンジ
6日 (月)	使用 食品	昼	七分粥 白身魚とさつま芋のくず煮 人参と豆腐の煮物	おかゆ（軟飯） 白身魚とさつま芋のくず煮 人参と豆腐の煮物 梨	22日 (水)	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
7日 (火)	使用 食品	昼	七分粥 人参のツナ煮 ほうれん草と麩のとろみ煮	おかゆ（軟飯） 人参のツナ煮 ほうれん草と麩のとろみ煮 オレンジ	23日 (木)	使用 食品	昼	七分粥 白身魚とほうれん草のとろみ煮 さつま芋と人参の煮物	おかゆ（軟飯） 白身魚とほうれん草のとろみ煮 さつま芋と人参の煮物 梨
8日 (水)	使用 食品	昼	七分粥 ささみとじゃが芋の煮物 小松菜と人参の煮びたし	おかゆ（軟飯） ささみとじゃが芋の煮物 小松菜と人参の煮びたし	24日 (金)	使用 食品	昼	七分粥 豆腐のそぼろ煮 玉ねぎとわかめのくず煮	おかゆ（軟飯） 豆腐のそぼろ煮 玉ねぎとわかめのくず煮 キウイ
9日 (木)	使用 食品	昼	七分粥 ささみと人参のくず煮 豆腐とわかめのとろみ煮	おかゆ（軟飯） ささみと人参のくず煮 豆腐とわかめのとろみ煮 りんご煮	27日 (月)	使用 食品	昼	七分粥 白身魚とほうれん草のとろみ煮 大根と人参の煮物	おかゆ（軟飯） 白身魚とほうれん草のとろみ煮 大根と人参の煮物 りんご煮
10日 (金)	使用 食品	昼	七分粥 ささみとキャベツのとろみ煮 チンゲン菜と人参の煮びたし バナナ	おかゆ（軟飯） ささみとキャベツのとろみ煮 チンゲン菜と人参の煮びたし バナナ	28日 (火)	使用 食品	昼	七分粥 ブロッコリーのそぼろ煮 人参と玉ねぎのくず煮 バナナ	おかゆ（軟飯） ブロッコリーのそぼろ煮 人参と玉ねぎのくず煮 バナナ
14日 (火)	使用 食品	昼	七分粥 白身魚とほうれん草のくず煮 豆腐と人参の煮物	おかゆ（軟飯） 白身魚とほうれん草のくず煮 豆腐と人参の煮物 りんご煮	29日 (水)	使用 食品	昼	七分粥 ほうれん草のそぼろ煮 キャベツと麩のとろみ煮	おかゆ（軟飯） ほうれん草のそぼろ煮 キャベツと麩のとろみ煮 パイン缶
15日 (水)	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 バナナ	おかゆ（軟飯） じゃが芋のそぼろ煮 大根と人参の煮物 バナナ	30日 (木)	使用 食品	昼	七分粥 白身魚と大根のくず煮 玉ねぎと人参の煮物	おかゆ（軟飯） 白身魚と大根のくず煮 玉ねぎと人参の煮物 キウイ
16日 (木)	使用 食品	昼	七分粥 ブロッコリーのそぼろ煮 小松菜と麩のとろみ煮	おかゆ（軟飯） ブロッコリーのそぼろ煮 小松菜と麩のとろみ煮 オレンジ	31日 (金)	使用 食品	昼	七分粥 ささみとじゃが芋煮 キャベツと人参の煮びたし	おかゆ（軟飯） ささみとじゃが芋煮 キャベツと人参の煮びたし 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。