

令和8年1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
5日 (月)	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 パイン缶	20日 (火)	使用 食品	昼	七分粥 ささみとわかめのくず煮 マッシュポテト	おかゆ（軟飯） ささみとわかめのくず煮 マッシュポテト キウイ
6日 (火)	使用 食品	昼	七分粥 ブロッコリーのそぼろ煮 玉ねぎと人参のくず煮 パナナ	おかゆ（軟飯） ブロッコリーのそぼろ煮 玉ねぎと人参のくず煮 パナナ	21日 (水)	使用 食品	昼	七分粥 人参のそぼろ煮 小松菜と大根の煮びたし	おかゆ（軟飯） 人参のそぼろ煮 小松菜と大根の煮びたし パイン缶
7日 (水)	使用 食品	昼	七分粥 白身魚とほうれん草のとりみ煮 人参と大根の煮物	おかゆ（軟飯） 白身魚とほうれん草のとりみ煮 人参と大根の煮物 りんご煮	22日 (木)	使用 食品	昼	七分粥 ささみとじゃが芋の煮物 豆腐とブロッコリーのくず煮	おかゆ（軟飯） ささみとじゃが芋の煮物 豆腐とブロッコリーのくず煮 オレンジ
8日 (木)	使用 食品	昼	七分粥 じゃが芋のツナ煮 ほうれん草と人参の煮びたし	おかゆ（軟飯） じゃが芋のツナ煮 ほうれん草と人参の煮びたし キウイ	23日 (金)	使用 食品	昼	七分粥 ささみとほうれん草のとりみ煮 さつま芋の煮物	おかゆ（軟飯） ささみとほうれん草のとりみ煮 さつま芋の煮物 りんご煮
9日 (金)	使用 食品	昼	七分粥 ささみと人参の煮物 豆腐と小松菜のくず煮	おかゆ（軟飯） ささみと人参の煮物 豆腐と小松菜のくず煮	26日 (月)	使用 食品	昼	七分粥 ささみと大根のくず煮 豆腐と人参の煮物 パナナ	おかゆ（軟飯） ささみと大根のくず煮 豆腐と人参の煮物 パナナ
13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 りんご煮	27日 (火)	使用 食品	昼	七分粥 白身魚とじゃが芋煮 ほうれん草と人参の煮びたし	おかゆ（軟飯） 白身魚とじゃが芋煮 ほうれん草と人参の煮びたし りんご煮
14日 (水)	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	28日 (水)	使用 食品	昼	七分粥 ささみとキャベツの煮物 マッシュポテト	おかゆ（軟飯） ささみとキャベツの煮物 マッシュポテト みかん缶
15日 (木)	使用 食品	昼	七分粥 ブロッコリーのそぼろ煮 玉ねぎと人参のくず煮	おかゆ（軟飯） ブロッコリーのそぼろ煮 玉ねぎと人参のくず煮 パイン缶	29日 (木)	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 オレンジ
16日 (金)	使用 食品	昼	七分粥 白身魚とわかめのとりみ煮 豆腐と人参の煮物	おかゆ（軟飯） 白身魚とわかめのとりみ煮 豆腐と人参の煮物 みかん缶	30日 (金)	使用 食品	昼	七分粥 じゃが芋のそぼろ煮 キャベツと人参の煮びたし	おかゆ（軟飯） じゃが芋のそぼろ煮 キャベツと人参の煮びたし パイン缶
19日 (月)	使用 食品	昼	七分粥 白身魚小松菜の煮物 麩と小松菜のくず煮 パナナ	おかゆ（軟飯） 白身魚と人参の煮物 麩と小松菜のくず煮 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。