



令和7年4月 給食献立一覧表（7, 8か月頃から9～11か月頃まで）



日付	曜日	献立名	材 料	備考 保護者 ⇄ 保育園
1	火	お粥 じゃが芋のミルク煮 オレンジ(生) みそ汁(大根)	全がゆ(精白米) 鶏挽肉、じゃが芋、玉葱、人参、ミルク、スープ オレンジ 大根、みそ、だし汁	
2	水	お粥 白身魚の味噌煮 人参のやわらか煮 キャベツスープ	全がゆ(精白米) かれい、みそ、砂糖、水 人参 キャベツ、スープ	
3	木	パン粥 肉団子のケチャップ煮 ブロッコリーのやわらか煮 玉葱のポタージュ	食パン、水 鶏挽肉、人参、ケチャップ、スープ ブロッコリー、だし汁、醤油 玉葱、ミルク、スープ	
4	金	お粥 ひき肉の卵とじ きゅうりのやわらか煮 みそ汁(かぶ)	全がゆ(精白米) 鶏挽肉、人参、玉葱、卵、だし汁、醤油 胡瓜、だし汁 かぶ、かぶの葉、みそ、だし汁	
5	土	お粥 肉団子の野菜あんかけ バナナ(生) 人参ポタージュ	全がゆ(精白米) 鶏挽肉、玉葱、人参、チンゲン菜、だし汁、醤油、片栗粉 バナナ 人参、ミルク、スープ	
7	月	お粥 じゃが芋のミルク煮 みかん缶 みそ汁(キャベツ)	全がゆ(精白米) 鶏挽肉、じゃが芋、玉葱、人参、ミルク、スープ みかん缶 キャベツ、だし汁、みそ	
8	火	お粥 大根のそぼろあんかけ きゅうりのやわらか煮 すまし汁	全がゆ(精白米) 大根、玉葱、鶏挽肉、だし汁、醤油、片栗粉 胡瓜、だし汁 木綿豆腐、人参、だし汁、醤油	
9	水	パン粥 南瓜のそぼろあんかけ いちご(生) コーンポタージュ	食パン、水 南瓜、玉葱、鶏挽肉、だし汁、醤油、片栗粉 いちご コーン、ミルク、スープ	
10	木	お粥 肉団子の野菜あんかけ きゅうりのやわらか煮 人参スープ	全がゆ(精白米) 鶏挽肉、キャベツ、だし汁、醤油、片栗粉 胡瓜、だし汁 人参、スープ	
11	金	お粥 マカロニとツナのスープ煮 人参のやわらか煮 みそ汁(玉葱)	全がゆ(精白米) マカロニ、ツナ缶、人参、玉葱、スープ、醤油 人参 玉葱、みそ、だし汁	
12	土	お粥 そぼろ煮 大根のやわらか煮 人参ポタージュ	全がゆ(精白米) 鶏挽肉、じゃが芋、玉葱、人参、だし汁、醤油、片栗粉 大根、だし汁 人参、ミルク、スープ	
14	月	お粥 肉団子のスープ煮 じゃがいも(茹で) 大根のスープ	全がゆ(精白米) 鶏挽肉、人参、玉葱、スープ じゃが芋 大根、スープ	
15	火	パン粥 ブロッコリーのそぼろあんかけ トマト(生) じゃがいものポタージュ	食パン、水 ブロッコリー、鶏挽肉、玉葱、だし汁、砂糖、醤油、片栗粉 トマト じゃが芋、ミルク、スープ	
16	水	お粥 里芋のツナあんかけ 人参のやわらか煮 みそ汁(青菜)	全がゆ(精白米) 里芋、人参、ツナ缶、だし汁、醤油、片栗粉 人参 青菜、みそ、だし汁	
17	木	お粥 白身魚のほぐし煮 大根のやわらか煮 卵スープ	全がゆ(精白米) かれい、醤油、砂糖、水 大根、だし汁 卵、人参、スープ	



令和7年4月 給食献立一覧表（7，8か月頃から9～11か月頃まで）



日付	曜日	献立名	材 料	備考 保護者 ⇄ 保育園
18	金	お粥 肉団子の野菜あんかけ オレンジ(生) コーンポタージュ	全がゆ(精白米) 鶏挽肉、キャベツ、だし汁、醤油、片栗粉 オレンジ コーン、ミルク、スープ	
19	土	お粥 じゃが芋のミルク煮 きゅうりのやわらか煮 みそ汁(人参)	全がゆ(精白米) 鶏挽肉、じゃが芋、玉葱、人参、ミルク、スープ 胡瓜、だし汁 人参、だし汁、みそ	
21	月	お粥 豆腐のあんかけ みかん缶 みそ汁(玉葱)	全がゆ(精白米) 木綿豆腐、人参、玉葱、ピーマン、だし汁、醤油、片栗粉 みかん缶 玉葱、みそ、だし汁	
22	火	お粥 そばろ煮 人参のやわらか煮 青菜のスープ	全がゆ(精白米) 鶏挽肉、じゃが芋、玉葱、人参、だし汁、醤油、片栗粉 人参 青菜、玉葱、スープ	
23	水	とろとろスープスパゲティ きゅうりのやわらか煮 人参ポタージュ	スパゲティ、ツナ缶、玉葱、ピーマン、スープ、ケチャップ 胡瓜、だし汁 人参、ミルク、スープ	
24	木	パン粥 白身魚のミルク煮 バナナ(生) 卵スープ	食パン、水 かれい、キャベツ、スープ、ミルク、片栗粉 バナナ 卵、キャベツ、スープ	
25	金	お粥 ひき肉の卵とじ きゅうりのやわらか煮 みそ汁(大根)	全がゆ(精白米) 鶏挽肉、人参、卵、だし汁、醤油 胡瓜、だし汁 大根、みそ、だし汁	
26	土	お粥 肉団子の野菜あんかけ オレンジ(生) じゃがいものポタージュ	全がゆ(精白米) 鶏挽肉、人参、玉葱、だし汁、醤油、片栗粉 オレンジ じゃが芋、ミルク、スープ	
28	月	お粥 ツナの卵とじ さつまいも(茹で) キャベツスープ	全がゆ(精白米) ツナ缶、人参、卵、だし汁、醤油 さつまいも キャベツ、スープ	
29	火	昭 和 の 日		
30	水	お粥 肉団子の野菜あんかけ きゅうりのやわらか煮 みそ汁(人参)	全がゆ(精白米) 鶏挽肉、人参、チンゲン菜、だし汁、醤油、片栗粉 胡瓜、だし汁 人参、だし汁、みそ	

【留意事項】

安全な離乳食の提供のため、以下事項について、必ず事前に担任保育士へお知らせください。

① お子さんの離乳食の「固さの目安」・「形状の目安」(※以下表に赤字で○印をつけてください。)

	離乳初期 生後5～6か月頃	離乳中期 生後7～8か月頃	離乳後期 生後9～11か月頃	離乳完了期 生後12～18か月頃
固さの目安	なめらかにすりつぶした状態 (ヨーグルト状)	舌でつぶせる固さ (豆腐くらい)	歯ぐきでつぶせる固さ (バナナくらい)	歯ぐきで噛める固さ (肉団子くらい)
形状の目安	ペースト状	つぶし、きざみ	つぶし、きざみ、スティック状	スティック状等

※お子さんの離乳食の固さや形状の目安のほか、お子さんの実際の食べ具合を踏まえ、

担任保育士がすり鉢や調理用ハサミで食材の大きさや固さ、形状を最終調整し、提供いたします。

② お子さんが食べたことのない食材 (※上記献立一覧表の該当食材に赤字で○印をつけてください。)

(国ガイドラインに基づき、保育所では安全管理の観点から、家庭で食べたことのない食材を提供することはできません。)

【その他】

・担任保育士に知らせたいこと等がある場合は、上記献立一覧表の「備考欄」に記載してください。

・食物アレルギーを有するお子さんは、医師による「生活管理指導表」の提出が必要になりますので、必ず事前に担任保育士へお知らせください。

・食材の調達等の状況により、献立及び食材が一部変更となる場合があります。

・上記献立一覧表に「片栗粉」の記載がない場合でも、片栗粉でとろみをつける場合があります。

・上記献立のほか、麦茶を提供いたします。