

令和7年9月 離乳食献立表(中期7~8か月頃から後期9~11か月頃まで)



	0			備考
日付	曜日	献立名	材 料	保護者 ⇔ 保育園
П		うどんのくたくた煮	乾めん、鶏挽肉、玉葱、人参、だし汁、みそ	
1	月	パナナ(生)	バナナ	
		, , , , , , ,		
		お粥	全がゆ(精白米)	
2	水	ひき肉の卵とじ	鶏挽肉、玉葱、卵、だし汁、醤油	
-		大根のやわらか煮	大根、だし汁	
		みそ汁(人参)	人参、だし汁、みそ	
		パン粥	食パン、水	
3	ъk	肉団子のスープ煮	鶏挽肉、キャベツ、玉葱、スープ	
ľ	,ı,	じゃがいも(茹で)	じゃが芋	
		コーンポタージュ	コーン、ミルク、スープ	
		お粥	全がゆ(精白米)	
4	木	肉団子のミルク煮	エペ・ト \マティロ ストン 鶏挽肉、人参、スープ、ミルク	
-	1	さつまいも(茹で)	さつまいも	
		青菜のスープ	青菜、人参、スープ	
		お粥	全がゆ(精白米)	
5	소	白身魚のほぐし煮	かれい、醤油、砂糖、水	
J	214	人参のやわらか煮	人参	
		みそ汁(じゃがいも・玉葱)	ハシ じゃが芋、玉葱、みそ、だし汁	
		お粥	全がゆ(精白米)	
6	+	肉団子の野菜あんかけ		
ľ		きゅうりのやわらか煮	病疣内、ヘ多、玉恋、たし川、番油、月末切 胡瓜、だし汁	
		人参スープ	明点、たした 人参、スープ	
\vdash		お粥	<u> </u>	
8	н	ツナの卵とじ	ツナ缶、玉葱、人参、卵、だし汁、醤油	
0		みかん缶	ファロ、エ恋、ヘジ、卵、たら川、醤油 みかん缶	
		みそ汁(玉葱)	玉葱、だし汁、みそ	
		お粥	全がゆ(精白米)	
۵	ıl,	大根のそぼろあんかけ	大根、玉葱、鶏挽肉、だし汁、醤油、片栗粉	
9	\sim	きゅうりのやわらか煮	八低、玉窓、海洗内、たし川、醤油、月末初 胡瓜、だし汁	
		すまし汁	花麩、人参、だし汁、醤油	
		お粥	ため、ハジ、たじハ、西畑 全がゆ(精白米)	
10	7k	そぼろ煮	鶏挽肉、じゃが芋、玉葱、人参、だし汁、醤油、片栗粉	
10	小	梨(加熱)	病院内、UPM・子、立念、八多、たUT、西瓜、月末初なし	
		ブロッコリーのポタージュ	ブロッコリー、ミルク、スープ	
		お粥	クロッコケー、ミルク、ペーク 全がゆ(精白米)	
11	*	ツナと野菜のケチャップ煮	ツナ缶、玉葱、キャベツ、スープ、ケチャップ	
''	//	じゃがいも(茹で)	じゃが芋	
		玉葱のスープ	玉葱、スープ	
\vdash		お粥	<u> </u>	
12	全	白身魚の味噌煮	かれい、みそ、砂糖、水	
'	717	人参のやわらか煮	人参	
			へ参 じゃが芋、青菜、ミルク、スープ	
		お粥	全がゆ(精白米)	
13	+	肉団子のミルク煮	寒挽肉、人参、玉葱、スープ、ミルク	
, ,	_	大根のやわらか煮	大根、だし汁	
		みそ汁(じゃがいも)	じゃが芋、みそ、だし汁	
15	月	敬老の日		
	'	火化の口		
		お粥	全がゆ(精白米)	
16	火	里芋のツナあんかけ	里芋、人参、ツナ缶、だし汁、醤油、片栗粉	
	•	きゅうりのやわらか煮	胡瓜、だし汁	
		卵ス一プ	卵、人参、スープ	
		お粥	全がゆ(精白米)	
17	ж	白身魚のほぐし煮	かれい、醤油、砂糖、水	
		オレンジ(生)	オレンジ	
		みそ汁(大根・人参)	大根、人参、みそ、だし汁	
П		パン粥	食パン、水	
18	木	マカロニとひき肉のミルク煮	マカロニ、鶏挽肉、人参、玉葱、スープ、ミルク	
		かぼちゃ(茹で)	南瓜	
		キャペツスープ	キャベツ、スープ	



令和7年9月 離乳食献立表(中期7~8か月頃から後期9~11か月頃まで)≤



	L.			
日付	曜日		材 料	備考 保護者 ⇔ 保育園
		お粥	全がゆ(精白米)	
19	金	肉団子の野菜あんかけ	鶏挽肉、玉葱、キャベツ、だし汁、醤油、片栗粉	
		人参のやわらか煮	人参	
		じゃがいものポタージュ	じゃが芋、ミルク、スープ	
		お粥	全がゆ(精白米)	
20	±	そぼろ煮	 鶏挽肉、じゃが芋、玉葱、人参、だし汁、醤油、片栗粉	
		バナナ(生)	バナナ	
		みそ汁(玉葱)	玉葱、みそ、だし汁	
		お粥	全がゆ(精白米)	
22		さつま芋のそぼろあんかけ	さつまいも、玉葱、鶏挽肉、だし汁、醤油、片栗粉	
		人参のやわらか煮	人参	
		みそ汁(キャベツ)	キャベツ、だし汁、みそ	
		<u> </u>	111 -5(120/1(0))	
23	火		秋分の日	7
			1)V)J 0) F	=
		お粥	全がゆ(精白米)	
24	水	肉団子のミルク煮	鶏挽肉、玉葱、キャベツ、スープ、ミルク	
		きゅうりのやわらか煮	胡瓜、だし汁	
		トマトス一プ	トマト、玉葱、スープ	
		お粥	全がゆ(精白米)	
25	木	白身魚のあんかけ	かれい、人参、だし汁、醤油、片栗粉	
		さつまいも(茹で)	さつまいも	
		みそ汁(青菜)	青菜、みそ、だし汁	
		パン粥	食パン、水	
26			鶏挽肉、人参、キャベツ、ケチャップ、スープ	
٦		きゅうりのやわらか煮	胡瓜、だし汁	
		人参ポタージュ	人参、ミルク、スープ	
		お粥	全がゆ(精白米)	
27		肉団子の野菜あんかけ	発挽肉、玉葱、人参、チンゲン菜、だし汁、醤油、片栗粉	
		オレンジ(生)	オレンジ	
		玉葱のスープ	玉葱、スープ	
		お粥	全がゆ(精白米)	
29		じゃが芋のケチャップ煮		
٦	,,	人参のやわらか煮	人参	
		玉葱のポタージュ	スラ 玉葱、ミルク、スープ	
		お粥	全がゆ(精白米)	
30		ツナと野菜のミルク煮	ツナ缶、玉葱、スープ、ミルク	
100		トマト(生)	トマト	
		キャベツスープ	トメト キャベツ、サラダ用スパゲティ、スープ	
Ļ_		キャスツスーノ	TT*・ノ、リフテ用へハリ T1、ヘーノ	

【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」(※以下表に赤字で〇印をつけてください。)

	離乳初期	離乳中期	離乳後期	離乳完了期
	生後5~6か月頃	生後7~8か月頃	生後9~11か月頃	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	舌でつぶせる固さ	歯ぐきでつぶせる固さ	歯ぐきで噛める固さ
	(ヨーグルト状)	(豆腐くらい)	(バナナくらい)	(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<u>赤字で〇印</u>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。
- ・青菜は、ほうれん草または小松菜を使用します。
- ・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、麦茶を提供します。