

令和7年8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 (金)	使用食品	昼	七分粥 ささみとほうれん草のとりみ煮 キャベツと人参の煮びたし	おかゆ(軟飯) ささみとほうれん草のとりみ煮 キャベツと人参の煮びたし キウイ	18日 (月)	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
4日 (月)	使用食品	昼	七分粥 ささみとブロッコリーのくず煮 豆腐と人参の煮物	おかゆ(軟飯) ささみとブロッコリーのくず煮 豆腐と人参の煮物 オレンジ	19日 (火)	使用食品	昼	七分粥 白身魚と小松菜のとりみ煮 マッシュポテト	おかゆ(軟飯) 白身魚と小松菜のとりみ煮 マッシュポテト キウイ
5日 (火)	使用食品	昼	七分粥 ほうれん草のそぼろ煮 大根となすのとりみ煮 すいか	おかゆ(軟飯) ほうれん草のそぼろ煮 大根となすのとりみ煮 すいか	20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 りんご煮
6日 (水)	使用食品	昼	七分粥 じゃが芋のそぼろ煮 人参と麩の煮物	おかゆ(軟飯) じゃが芋のそぼろ煮 人参と麩の煮物 りんご煮	21日 (木)	使用食品	昼	七分粥 じゃが芋のツナ煮 キャベツと人参のとりみ煮 パナナ	おかゆ(軟飯) じゃが芋のツナ煮 キャベツと人参のとりみ煮 パナナ
7日 (木)	使用食品	昼	七分粥 人参のそぼろ煮 キャベツとわかめの煮びたし	おかゆ(軟飯) 人参のそぼろ煮 キャベツとわかめの煮びたし	22日 (金)	使用食品	昼	七分粥 ささみのトマト煮 ブロッコリーと人参のくず煮	おかゆ(軟飯) ささみのトマト煮 ブロッコリーと人参のくず煮 オレンジ
8日 (金)	使用食品	昼	七分粥 白身魚とほうれん草のとりみ煮 マッシュポテト パナナ	おかゆ(軟飯) 白身魚とほうれん草のとりみ煮 マッシュポテト パナナ	25日 (月)	使用食品	昼	七分粥 じゃが芋のそぼろ煮 大根と人参のとりみ煮	おかゆ(軟飯) じゃが芋のそぼろ煮 大根と人参のとりみ煮 パイン缶
12日 (火)	使用食品	昼	七分粥 白身魚と人参のくず煮 大根と小松菜の煮物	おかゆ(軟飯) 白身魚と人参のくず煮 大根と小松菜の煮物 パイン缶	26日 (火)	使用食品	昼	七分粥 白身魚とほうれん草のくず煮 キャベツと人参の煮びたし パナナ	おかゆ(軟飯) 白身魚とほうれん草のくず煮 キャベツと人参の煮びたし パナナ
13日 (水)	使用食品	昼	七分粥 豆腐のそぼろ煮 キャベツと人参の煮びたし パナナ	おかゆ(軟飯) 豆腐のそぼろ煮 キャベツと人参の煮びたし パナナ	27日 (水)	使用食品	昼	七分粥 ささみと小松菜のとりみ煮 なすとブロッコリーの煮物	おかゆ(軟飯) ささみと小松菜のとりみ煮 なすとブロッコリーの煮物 キウイ
14日 (木)	使用食品	昼	七分粥 白身魚とほうれん草のとりみ煮 マッシュポテト	おかゆ(軟飯) 白身魚とほうれん草のとりみ煮 マッシュポテト オレンジ	28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 りんご煮
15日 (金)	使用食品	昼	七分粥 ブロッコリーのツナ煮 じゃが芋と人参の煮物	おかゆ(軟飯) ブロッコリーのツナ煮 じゃが芋と人参の煮物 りんご煮	29日 (金)	使用食品	昼	七分粥 ささみと人参の煮物 マッシュポテト	おかゆ(軟飯) ささみと人参の煮物 マッシュポテト