## 令和7年9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 調理形態			7,8ヶ月	9, 10, 11ヶ月		月齡		7,8ヶ月	9, 10, 11ヶ月
	抄	Ķ	舌でつぶせる固さ	歯ぐきでつぶせる固さ		理形	悲	舌でつぶせる固さ	歯ぐきでつぶせる固さ
1日	使田	_	七分粥	おかゆ(軟飯)	16日	使用食品	l _	七分粥	おかゆ(軟飯)
(月)	用食品	昼	白身魚のトマト煮	白身魚のトマト煮	(火)	食	昼		じゃが芋のそぼろ煮
	m		ブロッコリーと人参の煮びたし	ブロッコリーと人参の煮びたし パイン缶				キャベツと人参の煮びたし	キャベツと人参の煮びたし パイン缶
2日	使		七分粥	おかゆ(軟飯)	17日	使用食		七分粥	おかゆ(軟飯)
(火)	食	昼	人参のそぼろ煮	人参のそぼろ煮	(水)	食	昼		白身魚と人参の煮物
	品		キャベツとわかめのとろみ煮 バナナ	キャベツとわかめのとろみ煮 バナナ		品		ほうれん草となすのとろみ煮 バナナ	ほうれん草のとなすのとろみ煮 バナナ
3日	使		七分粥	おかゆ(軟飯)	18日	使		七分粥	おかゆ(軟飯)
(水)	用食品	昼	豆腐のそぼろ煮	豆腐のそぼろ煮	(木)	用食	昼	ささみとキャベツのくず煮	ささみとキャベツのくず煮
	品		玉ねぎと人参のくず煮	玉ねぎと人参のくず煮 りんご煮		品		豆腐とほうれん草の煮物	豆腐とほうれん草の煮物 オレンジ
4日	使用食		七分粥	おかゆ(軟飯)	19日	使		七分粥	おかゆ(軟飯)
(木)		昼	ささみとブロッコリーの煮物	ささみとブロッコリーの煮物	(金)	用食品	昼	白身魚とわかめのとろみ煮	白身魚とわかめのとろみ煮
	品		マッシュポテト	マッシュポテト オレンジ		品		大根と人参の煮物	大根と人参の煮物
5日	使		七分粥	おかゆ(軟飯)	22日	使		七分粥	おかゆ(軟飯)
(金)	使用食	昼	白身魚とほうれん草のとろみ煮	白身魚とほうれん草のとろみ煮	(月)	使用食品	昼	小松菜のそぼろ煮	小松菜のそぼろ煮
	品		人参とじゃが芋の煮物	人参とじゃが芋の煮物 キウイ		品		じゃが芋と人参のとろみ煮	じゃが芋と人参のとろみ煮 りんご煮
8日	使		七分粥	おかゆ(軟飯)	24日			七分粥	おかゆ(軟飯)
(月)	用食品	昼	白身魚と人参の煮物	白身魚と人参の煮物	(水)	用食品	昼	白身魚と人参のくず煮	白身魚と人参のくず煮
	品		ほうれん草となすのくず煮	ほうれん草となすのくず煮 りんご煮		品		ほうれん草と麩の煮物	ほうれん草と麩の煮物 オレンジ
9日	使		七分粥	おかゆ(軟飯)	25日	使		七分粥	おかゆ(軟飯)
(火)	用食	昼	豆腐のそぼろ煮	豆腐のそぼろ煮	(木)	使用食	昼	じゃが芋のそぼろ煮	じゃが芋のそぼろ煮
	品		ほうれん草と人参の煮びたし バナナ	ほうれん草と人参の煮びたし バナナ		品		大根と人参の煮物	大根と人参の煮物 キウイ
10日	使		七分粥	おかゆ(軟飯)	26日	使用		七分粥	おかゆ(軟飯)
(水)	食	昼	ささみと人参のとろみ煮	ささみと人参のとろみ煮	(金)	食品	昼	ささみとほうれん草のとろみ煮	ささみとほうれん草のとろみ煮
	品		ブロッコリーとじゃが芋の煮物	ブロッコリーとじゃが芋の煮物		品		豆腐と人参の煮物 バナナ	豆腐と人参の煮物 バナナ
11日	使		七分粥	おかゆ(軟飯)	29日	使		七分粥	おかゆ(軟飯)
(木)	用食	昼	キャベツと玉ねぎのそぼろ煮	キャベツと玉ねぎのそぼろ煮	(月)	使用食品	昼	じゃが芋のツナ煮	じゃが芋のツナ煮
	品		大根と人参の煮物	大根と人参の煮物 キウイ		品		大根とほうれん草のくず煮	大根とほうれん草のくず煮 パイン缶
12日	使		七分粥	おかゆ(軟飯)	30日			七分粥	おかゆ(軟飯)
(金)	用食	昼	ほうれん草のそぼろ煮	ほうれん草のそぼろ煮	(火)	用食品	昼	ささみとブロッコリーの煮物	ささみとブロッコリーの煮物
	晶		人参と豆腐のくず煮	人参のと豆腐のくず煮		品		小松菜と人参の煮びたし	小松菜と人参の煮びたし 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。