

令和8年2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		月齢	9, 10, 11ヶ月		月齢	7, 8ヶ月		月齢	9, 10, 11ヶ月	
調理形態	舌でつぶせる固さ		調理形態	歯ぐきでつぶせる固さ		調理形態	舌でつぶせる固さ		調理形態	歯ぐきでつぶせる固さ	
日 (月)	使 用 食 品	昼	日 (月)	使 用 食 品	昼	日 (月)	使 用 食 品	昼	日 (月)	使 用 食 品	昼
2日	おかゆ(七分粥) 白身魚とほうれん草のくず煮 さつま芋の煮物 バナナ		9, 10, 11ヶ月	おかゆ(軟飯) 白身魚とほうれん草のくず煮 さつま芋の煮物 バナナ		16日	おかゆ(七分粥) 豆腐のそぼろ煮 ほうれん草と人参の煮びたし バナナ		7, 8ヶ月	おかゆ(七分粥) 豆腐のそぼろ煮 ほうれん草と人参の煮びたし バナナ	
3日	おかゆ(七分粥) じゃが芋のそぼろ煮 ブロッコリーと人参のとろみ煮 いちご		17日	おかゆ(軟飯) じゃが芋のそぼろ煮 ブロッコリーと人参のとろみ煮 いちご		17日	おかゆ(七分粥) 大根のそぼろ煮 かぼちゃの煮物		9, 10, 11ヶ月	おかゆ(軟飯) 大根のそぼろ煮 かぼちゃの煮物 パイン缶	
4日	おかゆ(七分粥) ささみと人参のくず煮 大根とほうれん草の煮びたし		18日	おかゆ(軟飯) ささみと人参のくず煮 大根とほうれん草の煮びたし りんご煮		18日	おかゆ(七分粥) ささみと人参の煮物 豆腐とほうれん草のくず煮		7, 8ヶ月	おかゆ(軟飯) ささみと人参の煮物 豆腐とほうれん草のくず煮	
5日	おかゆ(七分粥) 豆腐のそぼろ煮 チンゲン菜と人参のとろみ煮		19日	おかゆ(軟飯) 豆腐のそぼろ煮 チンゲン菜と人参のとろみ煮 オレンジ		19日	おかゆ(七分粥) 白身魚とじゃが芋煮 小松菜と人参の煮びたし		9, 10, 11ヶ月	おかゆ(軟飯) 白身魚とじゃが芋煮 小松菜と人参の煮びたし オレンジ	
6日	おかゆ(七分粥) 白身魚とわかめのくず煮 豆腐と人参の煮物		20日	おかゆ(軟飯) 白身魚とわかめのくず煮 豆腐と人参の煮物 パイン缶		20日	おかゆ(七分粥) ささみとほうれん草のくず煮 ブロッコリーと人参の煮物		7, 8ヶ月	おかゆ(軟飯) ささみとほうれん草のくず煮 ブロッコリーと人参の煮物 りんご煮	
9日	おかゆ(七分粥) じゃが芋のツナ煮 キャベツと人参の煮びたし		24日	おかゆ(軟飯) じゃが芋のツナ煮 キャベツと人参の煮びたし オレンジ		24日	おかゆ(七分粥) 白身魚と人参のとろみ煮 さつま芋の煮物		9, 10, 11ヶ月	おかゆ(軟飯) 白身魚と人参のとろみ煮 さつま芋の煮物 パイン缶	
10日	おかゆ(七分粥) ほうれん草と玉ねぎのそぼろ煮 人参とわかめのとろみ煮		25日	おかゆ(軟飯) ほうれん草と玉ねぎのそぼろ煮 人参とわかめのとろみ煮 りんご煮		25日	おかゆ(七分粥) じゃが芋のそぼろ煮 豆腐と人参のとろみ煮 バナナ		7, 8ヶ月	おかゆ(軟飯) じゃが芋のそぼろ煮 豆腐と人参のとろみ煮 バナナ	
12日	おかゆ(七分粥) 白身魚と人参の煮物 豆腐とわかめのくず煮 バナナ		26日	おかゆ(軟飯) 白身魚と人参の煮物 豆腐とわかめのくず煮 バナナ		26日	おかゆ(七分粥) ブロッコリーのツナ煮 大根と人参の煮物		9, 10, 11ヶ月	おかゆ(軟飯) ブロッコリーのツナ煮 大根と人参の煮物 りんご煮	
13日	おかゆ(七分粥) ブロッコリーのそぼろ煮 マッシュポテト		27日	おかゆ(軟飯) ブロッコリーのそぼろ煮 マッシュポテト パイン缶		27日	おかゆ(七分粥) ささみとキャベツのくず煮 麸とチンゲン菜の煮物		7, 8ヶ月	おかゆ(軟飯) ささみとキャベツのくず煮 麸とチンゲン菜の煮物 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。