

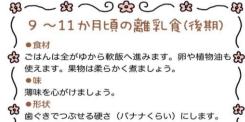


## 令和7年度

## 離乳食献立表

## 「後期]

************************************			V-¬-
2 木         軟飯・野菜うどん・フルーツ           3 金         軟飯・白身魚の照り焼き・豆腐と麩の味噌汁           4 土         1           5 日         申           6 月         軟飯・小松菜の和え物・具だくさん汁           7 火         軟飯・かぼちゃの煮つけ・野菜スープ           8 水         軟飯・ほうれん草のおひたし・青菜のすまし汁           9 木         軟飯・鶏肉と野菜の煮物・入参スープ           11 土         12 日           13 月         14 火           14 火         軟飯・野菜の炒め煮・豆腐の味噌汁           15 水         軟飯・野菜の炒め煮・豆腐の味噌汁           16 木         軟飯・野菜の煮物・じゃがいもの味噌汁           17 金         軟飯・松野菜の煮物・大根のすまし汁           18 土         19 日           20 月         軟飯・秋野菜の煮物・麸の味噌汁           21 火         軟飯・かぼちゃの煮つけ・豆腐の味噌汁           22 水         軟飯・力はあれハンバーグ・白菜のスープ           24 金         軟飯・白身魚の煮付け・キャベツの味噌汁           25 土         26 日           27 月         軟飯・向身魚の煮付け・じゃが芋の味噌汁           29 水         軟飯・白菜のおかかれえ・豆腐のすまし汁           30 木         軟飯・白菜のおかかれえ・豆腐のすまし汁	1	7k	メニュー メニュー 軟飾・赤角の者付け・かぼちゃの味噌汁
3 金 軟飯・白身魚の照り焼き・豆腐と麩の味噌汁         4 土         5 日         6 月 軟飯・小松菜の和え物・具だくさん汁         7 火 軟飯・かぼちゃの煮つけ・野菜スープ         8 水 軟飯・ほうれん草のおひたし・青菜のすまし汁         9 木 軟飯・さつま芋の煮物・玉ねぎのスープ         10 金 軟飯・鶏肉と野菜の煮物・人参スープ         11 土         12 日         13 月         14 火 軟飯・野菜の炒め煮・豆腐の味噌汁         15 水 軟飯・豆腐の野菜あんかけ・フルーツ         16 木 軟飯・野菜の煮物・じゃがいもの味噌汁         17 金 軟飯小松菜の和え物・大根のすまし汁         18 土         19 日         20 月 軟飯・秋野菜の煮物・麸の味噌汁         21 火 軟飯・大根の煮付け・人参と玉ねぎの味噌汁         22 水 軟飯・大根の煮付け・人参と玉ねぎの味噌汁         23 木 軟飯・煮込みハンバーグ・白菜のスープ         24 金 軟飯・白身魚の煮付け・キャベツの味噌汁         25 土         26 日         27 月 軟飯・肉じゃが・フルーツヨーグルト         28 火 軟飯・白身魚の煮付け・じゃが芋の味噌汁         29 水 軟飯・白菜のおかか和え・豆腐のすまし汁         30 木 軟飯・鮭のあんかけ・白菜の味噌汁			
4       土         5       日         6       月 軟飯・小松菜の和え物・具だくさん汁         7       火 軟飯・かぼちゃの煮つけ・野菜スープ         8       水 軟飯・ほうれん草のおひたし・青菜のすまし汁         9       木 軟飯・さつま芋の煮物・玉ねぎのスープ         10       金 軟飯・鶏肉と野菜の煮物・人参スープ         11       土         12       日         13       月         14       火 軟飯・野菜の炒め煮・豆腐の味噌汁         15       水 軟飯・豆腐の野菜あんかけ・フルーツ         16       木 軟飯・野菜の煮物・じゃがいもの味噌汁         17       金 軟飯・小松菜の和え物・大根のすまし汁         18       土         19       日         20       月 軟飯・秋野菜の煮物・整の味噌汁         21       火 軟飯・かぼちゃの煮つけ・豆腐の味噌汁         22       水 軟飯・大根の煮付け・人参と玉ねぎの味噌汁         23       木 軟飯・強の煮付け・キャベツの味噌汁         25       土         26       日         27       月 軟飯・向身魚の煮付け・じゃが芋の味噌汁         29       水 軟飯・白鼻魚の煮付け・じゃが芋の味噌汁         29       水 軟飯・白鼻のあんかけ・白菜の味噌汁         30       木 軟飯・能のあんかけ・白菜の味噌汁	<b>-</b>		
<ul> <li>5 日</li> <li>6 月 軟飯・小松菜の和え物・具だくさん汁</li> <li>7 火 軟飯・かぼちゃの煮つけ・野菜スープ</li> <li>8 水 軟飯・ほうれん草のおひたし・青菜のすまし汁</li> <li>9 木 軟飯・さつま芋の煮物・玉ねぎのスープ</li> <li>10 金 軟飯・鶏肉と野菜の煮物・人参スープ</li> <li>11 土</li> <li>12 日</li> <li>13 月</li> <li>14 火 軟飯・野菜の炒め煮・豆腐の味噌汁</li> <li>15 水 軟飯・野菜の煮物・じゃがいもの味噌汁</li> <li>17 金 軟飯・粉菜の和え物・大根のすまし汁</li> <li>18 土</li> <li>19 日</li> <li>20 月 軟飯・秋野菜の煮物・麸の味噌汁</li> <li>21 火 軟飯・かぼちゃの煮つけ・豆腐の味噌汁</li> <li>22 水 軟飯・大根の煮付け・人参と玉ねぎの味噌汁</li> <li>23 木 軟飯・煮込みハンバーグ・白菜のスープ</li> <li>24 金 軟飯・白身魚の煮付け・キャベツの味噌汁</li> <li>25 土</li> <li>26 日</li> <li>27 月 軟飯・肉じゃが・フルーツヨーグルト</li> <li>28 火 軟飯・白身魚の煮付け・じゃが芋の味噌汁</li> <li>29 水 軟飯・白菜のおかか和え・豆腐のすまし汁</li> <li>30 木 軟飯・鮭のあんかけ・白菜の味噌汁</li> </ul>	$\vdash$		大阪 口匀流の流りがに 立腐と延りがられ
<ul> <li>6 月 軟飯・小松菜の和え物・具だくさん汁</li> <li>7 火 軟飯・かぼちゃの煮つけ・野菜スープ</li> <li>8 水 軟飯・ほうれん草のおひたし・青菜のすまし汁</li> <li>9 木 軟飯・さつま芋の煮物・玉ねぎのスープ</li> <li>10 金 軟飯・鶏肉と野菜の煮物・人参スープ</li> <li>11 土</li> <li>12 日</li> <li>13 月</li> <li>14 火 軟飯・野菜の炒め煮・豆腐の味噌汁</li> <li>15 水 軟飯・野菜の炒め煮・豆腐の味噌汁</li> <li>16 木 軟飯・野菜の炒めでかいもの味噌汁</li> <li>17 金 軟飯小松菜の和え物・大根のすまし汁</li> <li>18 土</li> <li>19 日</li> <li>20 月 軟飯・秋野菜の煮物・麹の味噌汁</li> <li>21 火 軟飯・かぼちゃの煮つけ・豆腐の味噌汁</li> <li>22 水 軟飯・大根の煮付け・人参と玉ねぎの味噌汁</li> <li>23 木 軟飯・煮込みハンバーグ・白菜のスープ</li> <li>24 金 軟飯・白身魚の煮付け・キャベツの味噌汁</li> <li>25 土</li> <li>26 日</li> <li>27 月 軟飯・肉じゃが・フルーツヨーグルト</li> <li>28 火 軟飯・白鼻魚の煮付け・じゃが芋の味噌汁</li> <li>29 水 軟飯・白菜のおかか和え・豆腐のすまし汁</li> <li>30 木 軟飯・鮭のあんかけ・白菜の味噌汁</li> </ul>			
7 火 軟飯・かぼちゃの煮つけ・野菜スープ         8 水 軟飯・ほうれん草のおひたし・青菜のすまし汁         9 木 軟飯・さつま芋の煮物・玉ねぎのスープ         10 金 軟飯・鶏肉と野菜の煮物・人参スープ         11 土         12 日         13 月         14 火 軟飯・野菜の炒め煮・豆腐の味噌汁         15 水 軟飯・豆腐の野菜あんかけ・フルーツ         16 木 軟飯・野菜の煮物・じゃがいもの味噌汁         17 金 軟飯小松菜の和え物・大根のすまし汁         18 土         19 日         20 月 軟飯・秋野菜の煮物・麩の味噌汁         21 火 軟飯・かぼちゃの煮つけ・豆腐の味噌汁         22 水 軟飯・大根の煮付け・人参と玉ねぎの味噌汁         23 木 軟飯・煮込みハンバーグ・白菜のスープ         24 金 軟飯・白身魚の煮付け・キャベツの味噌汁         25 土         26 日         27 月 軟飯・肉じゃが・フルーツヨーグルト         28 火 軟飯・白鼻魚の煮付け・じゃが芋の味噌汁         29 水 軟飯・白菜のおかか和え・豆腐のすまし汁         30 木 軟飯・鮭のあんかけ・白菜の味噌汁			   軟飯・小松菜の和え物・具だくさん汁
8       水 軟飯・ほうれん草のおひたし・青菜のすまし汁         9       木 軟飯・さつま芋の煮物・玉ねぎのスープ         10       金 軟飯・鶏肉と野菜の煮物・人参スープ         11       土         12       日         13       月         14       火 軟飯・野菜の炒め煮・豆腐の味噌汁         15       水 軟飯・豆腐の野菜あんかけ・フルーツ         16       木 軟飯・野菜の煮物・じゃがいもの味噌汁         17       金 軟飯・松野菜の煮物・大根のすまし汁         18       土         19       日         20       月 軟飯・秋野菜の煮物・麸の味噌汁         21       火 軟飯・かぼちゃの煮つけ・豆腐の味噌汁         22       水 軟飯・大根の煮付け・人参と玉ねぎの味噌汁         23       木 軟飯・煮込みハンバーグ・白菜のスープ         24       金 軟飯・白身魚の煮付け・キャベツの味噌汁         25       土         26       日         27       月 軟飯・肉じゃが・フルーツヨーグルト         28       火 軟飯・白身魚の煮付け・じゃが芋の味噌汁         29       水 軟飯・白菜のおかか和え・豆腐のすまし汁         30       木 軟飯・鮭のあんかけ・白菜の味噌汁			
9木軟飯・さつま芋の煮物・玉ねぎのスープ10金軟飯・鶏肉と野菜の煮物・人参スープ11土12日13月14火軟飯・野菜の炒め煮・豆腐の味噌汁15水軟飯・野菜の高物・じゃがいもの味噌汁16木軟飯・野菜の煮物・じゃがいもの味噌汁17金軟飯小松菜の和え物・大根のすまし汁18土19日20月軟飯・秋野菜の煮物・麩の味噌汁21火軟飯・かぼちゃの煮つけ・豆腐の味噌汁22水軟飯・大根の煮付け・人参と玉ねぎの味噌汁23木軟飯・煮込みハンバーグ・白菜のスープ24金軟飯・自身魚の煮付け・キャベツの味噌汁25土26日27月軟飯・肉じゃが・フルーツヨーグルト28火軟飯・白身魚の煮付け・じゃが芋の味噌汁29水軟飯・白菜のおかかわえ・豆腐のすまし汁30木軟飯・鮭のあんかけ・白菜の味噌汁	$\vdash$		
10       金 軟飯・鶏肉と野菜の煮物・人参スープ         11       土         12       日         13       月         14       火 軟飯・野菜の炒め煮・豆腐の味噌汁         15       水 軟飯・豆腐の野菜あんかけ・フルーツ         16       木 軟飯・野菜の煮物・じゃがいもの味噌汁         17       金 軟飯・松野菜の煮物・大根のすまし汁         18       土         19       日         20       月 軟飯・秋野菜の煮物・麩の味噌汁         21       火 軟飯・かぼちゃの煮つけ・豆腐の味噌汁         22       水 軟飯・大根の煮付け・人参と玉ねぎの味噌汁         23       木 軟飯・煮込みハンバーグ・白菜のスープ         24       金 軟飯・白身魚の煮付け・キャベツの味噌汁         25       土         26       日         27       月 軟飯・肉じゃが・フルーツヨーグルト         28       火 軟飯・白身魚の煮付け・じゃが芋の味噌汁         29       水 軟飯・白菜のおかかわえ・豆腐のすまし汁         30       木 軟飯・鮭のあんかけ・白菜の味噌汁	<del></del>		
12 日 13 月 14 火 軟飯・野菜の炒め煮・豆腐の味噌汁 15 水 軟飯・豆腐の野菜あんかけ・フルーツ 16 木 軟飯・野菜の煮物・じゃがいもの味噌汁 17 金 軟飯小松菜の和え物・大根のすまし汁 18 土 19 日 20 月 軟飯・秋野菜の煮物・麩の味噌汁 21 火 軟飯・かぼちゃの煮つけ・豆腐の味噌汁 22 水 軟飯・大根の煮付け・人参と玉ねぎの味噌汁 22 水 軟飯・大根の煮付け・人参と玉ねぎの味噌汁 23 木 軟飯・煮込みハンバーグ・白菜のスープ 24 金 軟飯・白身魚の煮付け・キャベツの味噌汁 25 土 26 日 27 月 軟飯・肉じゃが・フルーツヨーグルト 28 火 軟飯・白身魚の煮付け・じゃが芋の味噌汁 29 水 軟飯・白菜のおかか和え・豆腐のすまし汁 30 木 軟飯・鮭のあんかけ・白菜の味噌汁	$\vdash$	-	
13 月       14 火 軟飯・野菜の炒め煮・豆腐の味噌汁         15 水 軟飯・豆腐の野菜あんかけ・フルーツ         16 木 軟飯・野菜の煮物・じゃがいもの味噌汁         17 金 軟飯小松菜の和え物・大根のすまし汁         18 土         19 日         20 月 軟飯・秋野菜の煮物・麩の味噌汁         21 火 軟飯・かぼちゃの煮つけ・豆腐の味噌汁         22 水 軟飯・大根の煮付け・人参と玉ねぎの味噌汁         23 木 軟飯・煮込みハンバーグ・白菜のスープ         24 金 軟飯・白身魚の煮付け・キャベツの味噌汁         25 土         26 日         27 月 軟飯・肉じゃが・フルーツヨーグルト         28 火 軟飯・白身魚の煮付け・じゃが芋の味噌汁         29 水 軟飯・白菜のおかか和え・豆腐のすまし汁         30 木 軟飯・鮭のあんかけ・白菜の味噌汁	11	土	
14 火 軟飯・野菜の炒め煮・豆腐の味噌汁 15 水 軟飯・豆腐の野菜あんかけ・フルーツ 16 木 軟飯・野菜の煮物・じゃがいもの味噌汁 17 金 軟飯小松菜の和え物・大根のすまし汁 18 土 19 日 20 月 軟飯・秋野菜の煮物・麩の味噌汁 21 火 軟飯・かぼちゃの煮つけ・豆腐の味噌汁 22 水 軟飯・大根の煮付け・人参と玉ねぎの味噌汁 23 木 軟飯・煮込みハンバーグ・白菜のスープ 24 金 軟飯・白身魚の煮付け・キャベツの味噌汁 25 土 26 日 27 月 軟飯・肉じゃが・フルーツヨーグルト 28 火 軟飯・白鼻魚の煮付け・じゃが芋の味噌汁 29 水 軟飯・白菜のおかか和え・豆腐のすまし汁 30 木 軟飯・鮭のあんかけ・白菜の味噌汁	12	В	
15水軟飯・豆腐の野菜あんかけ・フルーツ16木軟飯・野菜の煮物・じゃがいもの味噌汁17金軟飯小松菜の和え物・大根のすまし汁18土19日20月軟飯・秋野菜の煮物・麩の味噌汁21火軟飯・かぼちゃの煮つけ・豆腐の味噌汁22水軟飯・大根の煮付け・人参と玉ねぎの味噌汁23木軟飯・煮込みハンバーグ・白菜のスープ24金軟飯・白身魚の煮付け・キャベツの味噌汁25土26日27月軟飯・肉じゃが・フルーツヨーグルト28火軟飯・白身魚の煮付け・じゃが芋の味噌汁29水軟飯・白菜のおかか和え・豆腐のすまし汁30木軟飯・鮭のあんかけ・白菜の味噌汁	13	月	
16 木 軟飯・野菜の煮物・じゃがいもの味噌汁 17 金 軟飯小松菜の和え物・大根のすまし汁 18 土 19 日 20 月 軟飯・秋野菜の煮物・麩の味噌汁 21 火 軟飯・かぼちゃの煮つけ・豆腐の味噌汁 22 水 軟飯・大根の煮付け・人参と玉ねぎの味噌汁 23 木 軟飯・煮込みハンバーグ・白菜のスープ 24 金 軟飯・白身魚の煮付け・キャベツの味噌汁 25 土 26 日 27 月 軟飯・肉じゃが・フルーツヨーグルト 28 火 軟飯・白身魚の煮付け・じゃが芋の味噌汁 29 水 軟飯・白菜のおかか和え・豆腐のすまし汁 30 木 軟飯・鮭のあんかけ・白菜の味噌汁	14	火	軟飯・野菜の炒め煮・豆腐の味噌汁
17       金       軟飯小松菜の和え物・大根のすまし汁         18       土         19       日         20       月       軟飯・秋野菜の煮物・麩の味噌汁         21       火       軟飯・かぼちゃの煮つけ・豆腐の味噌汁         22       水       軟飯・大根の煮付け・人参と玉ねぎの味噌汁         23       木       軟飯・煮込みハンバーグ・白菜のスープ         24       金       軟飯・白身魚の煮付け・キャベツの味噌汁         25       土         26       日         27       月       軟飯・肉じゃが・フルーツヨーグルト         28       火       軟飯・白身魚の煮付け・じゃが芋の味噌汁         29       水       軟飯・白菜のおかかわえ・豆腐のすまし汁         30       木       軟飯・鮭のあんかけ・白菜の味噌汁	15	水	軟飯・豆腐の野菜あんかけ・フルーツ
18 土 19 日 20 月 軟飯・秋野菜の煮物・麩の味噌汁 21 火 軟飯・かぼちゃの煮つけ・豆腐の味噌汁 22 水 軟飯・大根の煮付け・人参と玉ねぎの味噌汁 23 木 軟飯・煮込みハンバーグ・白菜のスープ 24 金 軟飯・白身魚の煮付け・キャベツの味噌汁 25 土 26 日 27 月 軟飯・肉じゃが・フルーツヨーグルト 28 火 軟飯・白身魚の煮付け・じゃが芋の味噌汁 29 水 軟飯・白菜のおかか和え・豆腐のすまし汁 30 木 軟飯・鮭のあんかけ・白菜の味噌汁	16	木	軟飯・野菜の煮物・じゃがいもの味噌汁
19 日       20 月 軟飯・秋野菜の煮物・麩の味噌汁         21 火 軟飯・かぼちゃの煮つけ・豆腐の味噌汁         22 水 軟飯・大根の煮付け・人参と玉ねぎの味噌汁         23 木 軟飯・煮込みハンバーグ・白菜のスープ         24 金 軟飯・白身魚の煮付け・キャベツの味噌汁         25 土         26 日         27 月 軟飯・肉じゃが・フルーツヨーグルト         28 火 軟飯・白身魚の煮付け・じゃが芋の味噌汁         29 水 軟飯・白菜のおかか和え・豆腐のすまし汁         30 木 軟飯・鮭のあんかけ・白菜の味噌汁	17	金	軟飯小松菜の和え物・大根のすまし汁
20月軟飯・秋野菜の煮物・麩の味噌汁21火軟飯・かぼちゃの煮つけ・豆腐の味噌汁22水軟飯・大根の煮付け・人参と玉ねぎの味噌汁23木軟飯・煮込みハンバーグ・白菜のスープ24金軟飯・白身魚の煮付け・キャベツの味噌汁25土26日27月軟飯・肉じゃが・フルーツヨーグルト28火軟飯・白身魚の煮付け・じゃが芋の味噌汁29水軟飯・白菜のおかか和え・豆腐のすまし汁30木軟飯・鮭のあんかけ・白菜の味噌汁	18	土	
21火軟飯・かぼちゃの煮つけ・豆腐の味噌汁22水軟飯・大根の煮付け・人参と玉ねぎの味噌汁23木軟飯・煮込みハンバーグ・白菜のスープ24金軟飯・白身魚の煮付け・キャベツの味噌汁25土26日27月軟飯・肉じゃが・フルーツヨーグルト28火軟飯・白身魚の煮付け・じゃが芋の味噌汁29水軟飯・白菜のおかか和え・豆腐のすまし汁30木軟飯・鮭のあんかけ・白菜の味噌汁	19	В	
22水軟飯・大根の煮付け・人参と玉ねぎの味噌汁23木軟飯・煮込みハンバーグ・白菜のスープ24金軟飯・白身魚の煮付け・キャベツの味噌汁25土26日27月軟飯・肉じゃが・フルーツヨーグルト28火軟飯・白身魚の煮付け・じゃが芋の味噌汁29水軟飯・白菜のおかか和え・豆腐のすまし汁30木軟飯・鮭のあんかけ・白菜の味噌汁	20	月	軟飯・秋野菜の煮物・麩の味噌汁
23木軟飯・煮込みハンバーグ・白菜のスープ24金軟飯・白身魚の煮付け・キャベツの味噌汁25土26日27月軟飯・肉じゃが・フルーツヨーグルト28火軟飯・白身魚の煮付け・じゃが芋の味噌汁29水軟飯・白菜のおかか和え・豆腐のすまし汁30木軟飯・鮭のあんかけ・白菜の味噌汁	21	火	軟飯・かぼちゃの煮つけ・豆腐の味噌汁
24金軟飯・白身魚の煮付け・キャベツの味噌汁25土26日27月軟飯・肉じゃが・フルーツヨーグルト28火軟飯・白身魚の煮付け・じゃが芋の味噌汁29水軟飯・白菜のおかか和え・豆腐のすまし汁30木軟飯・鮭のあんかけ・白菜の味噌汁	22	水	軟飯・大根の煮付け・人参と玉ねぎの味噌汁
25       土         26       日         27       月       軟飯・肉じゃが・フルーツヨーグルト         28       火       軟飯・白身魚の煮付け・じゃが芋の味噌汁         29       水       軟飯・白菜のおかか和え・豆腐のすまし汁         30       木       軟飯・鮭のあんかけ・白菜の味噌汁	23	木	軟飯・煮込みハンバーグ・白菜のスープ
26日27月軟飯・肉じゃが・フルーツヨーグルト28火軟飯・白身魚の煮付け・じゃが芋の味噌汁29水軟飯・白菜のおかか和え・豆腐のすまし汁30木軟飯・鮭のあんかけ・白菜の味噌汁	24	金	軟飯・白身魚の煮付け・キャベツの味噌汁
27月軟飯・肉じゃが・フルーツヨーグルト28火軟飯・白身魚の煮付け・じゃが芋の味噌汁29水軟飯・白菜のおかか和え・豆腐のすまし汁30木軟飯・鮭のあんかけ・白菜の味噌汁	25	土	
28火軟飯・白身魚の煮付け・じゃが芋の味噌汁29水軟飯・白菜のおかか和え・豆腐のすまし汁30木軟飯・鮭のあんかけ・白菜の味噌汁	26	В	
29       水       軟飯・白菜のおかか和え・豆腐のすまし汁         30       木       軟飯・鮭のあんかけ・白菜の味噌汁		月	
30 木 軟飯・鮭のあんかけ・白菜の味噌汁			
<u>  31  </u> 金   軟飯・かぼちゃのコロッケ・小松菜のすまし汁	-		
	31	金	軟飯・かぼちゃのコロッケ・小松菜のすまし汁



●量

一日3回食。母乳・ミルクは徐々に減らしていきます。

◆ 与え方 自分で食べたい意欲をのばします。手づかみしやす い大きさやスティック状のものをメニューにとり入 へ れましょう。コップで飲む練習も始めます。



