



【令和 7年】

- ★ 厚生労働省『授乳・離乳の支援ガイド』に沿って、離乳食を進めます。
- ★ 献立は月齢ごとの目安です。使用食品・調理形態・分量など、個人差を考慮します。
- ★ 離乳の完了は1歳から1歳6ヶ月頃です。進み具合をみながら、幼児食へ移行していきます。

【NO 1】 (作成者) 栄養士 野原正子

バンビ保育園

こちらで示す献立は目安です。保護者の方にご提出いただいた「給食(離乳食)で使用する食材のチェック表」に基づいて進めていきます。食材の使用がスムーズに進めていけるようご協力をどうぞよろしくお願いします。

回数	1回食 (午前)		2回食 (午後)	
月令	離乳中期 7・8ヶ月頃	離乳後期 9・10・11ヶ月頃	離乳中期 7・8ヶ月頃	離乳後期 9・10・11ヶ月頃
形態	舌でつぶせる固さ 絹ごし豆腐位(もぐもぐ)	歯ぐきでつぶせる固さ バナナ位(かみかみ)	舌でつぶせる固さ 絹ごし豆腐位(もぐもぐ)	歯ぐきでつぶせる固さ バナナ位(かみかみ)
固さ				
1	全がゆ(べたべた) 白身魚のみどり煮 ポテトスープ(みそ風味) ネーブル (主な材料) 米 白身魚 ほうれん草 じゃが芋 人参 白菜 ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 白身魚のみどり煮 ポテトのみそ汁 ネーブル	鶏おじや 	
2	菜がゆ(べたべた) 煮魚 根菜スープ バナナ (主な材料) 米 キャベツ 白身魚 青のり 人参 大根 パナナ	菜がゆ ⇒ 軟飯 煮魚 根菜スープ バナナ	根菜おじや	
7	全がゆ(べたべた) ツナじゃが 大根スープ (主な材料) 米 じゃが芋 人参 玉ねぎ ツナ缶 大根 あおさ	全がゆ ⇒ 軟飯 ツナじゃが 大根スープ	コーンリゾット風	
8	納豆がゆ(べたべた) かぼちゃのだし煮 くたくたそうめん汁 ネーブル (主な材料) 米 ひきわり納豆 かぼちゃ 玉ねぎ ほうれん草 そうめん あおさ ネーブル	納豆がゆ ⇒ 軟飯 かぼちゃのだし煮 そうめん汁 ネーブル	魚おじや	
9	全がゆ(べたべた) 豆腐のだし煮 かぼちゃスープ バナナ (主な材料) 米 豆腐 人参 青のり かぼちゃ 玉ねぎ Cコーン缶 パナナ	全がゆ ⇒ 軟飯 豆腐のだし煮 かぼちゃスープ バナナ	アーサ入りおじや	
10	鶏おじや とうがん汁(みそ風味) ネーブル (主な材料) 米 人参 玉ねぎ ささみ ブロッコリー とうがん あおさ ネーブル	鶏おじや とうがんのみそ汁 ネーブル 	魚おじや 	
12	おじや(トマト風味) ほうれん草スープ バナナ (主な材料) 米 人参 ささみ トマト缶 じゃが芋 玉ねぎ ほうれん草 パナナ	おじや(トマト風味) ほうれん草スープ バナナ	魚おじや	
13	全がゆ(べたべた) 魚と野菜のスープ煮 ほうれん草のスープ バナナ (主な材料) 米 白身魚 人参 大根 ほうれん草 Cコーン缶 パナナ	全がゆ ⇒ 軟飯 魚と野菜のスープ煮 ほうれん草のスープ バナナ 手づかみ大根	鶏おじや	
14	みどりがゆ(べたべた) 白身魚と野菜のだし煮 ゆし豆腐(薄) ネーブル (主な材料) 米 ほうれん草 キャベツ 白身魚 人参 ブロッコリー ゆし豆腐 あおさ ネーブル	みどりがゆ ⇒ 軟飯 白身魚と野菜のだし煮 ゆし豆腐(薄) ネーブル	ツナおじや	
15	あおさがゆ(べたべた) ポテトそぼろ煮風 ほうれん草スープ ネーブル (主な材料) 米 あおさ じゃが芋 人参 玉ねぎ ささみ ほうれん草 Cコーン缶 ネーブル	あおさがゆ ⇒ 軟飯 ポテトそぼろ煮風 ほうれん草スープ ネーブル	魚おじや	

※ 離乳食の進め方など気になることは、担任の先生へお気軽にお問合せください。





【 NO 2 】 令和7年5月

回数	1回食（午前）		2回食（午後）	
月令	離乳中期 7・8ヶ月頃	離乳後期 9・10・11ヶ月頃	離乳中期 7・8ヶ月頃	離乳後期 9・10・11ヶ月頃
形態 固さ	舌でつぶせる固さ 絹ごし豆腐位（もぐもぐ）	歯ぐきでつぶせる固さ バナナ位（かみかみ）	舌でつぶせる固さ 絹ごし豆腐位（もぐもぐ）	歯ぐきでつぶせる固さ バナナ位（かみかみ）
16 金	全がゆ（べたべた） 芋とブロッコリーのツナ煮 白菜スープ（みそ風味） ネーブル （主な食材）米 さつま芋 ブロッコリー 人参 ツナ缶 白菜 あおさ ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 芋とブロッコリーのツナ煮 野菜のみそ汁 ネーブル （主な食材）米 さつま芋 ブロッコリー 人参 ツナ缶 白菜 あおさ ネーブル	芋入りおじや	
17 土	のりがゆ（べたべた） 豆腐と野菜のスープ ネーブル （主な食材）米 青のり 絹ごし豆腐 ほうれん草 人参 玉ねぎ ネーブル	のりがゆ ⇒ 軟飯 豆腐と野菜のスープ ネーブル （主な食材）米 青のり 絹ごし豆腐 ほうれん草 人参 玉ねぎ ネーブル	ツナおじや	
19 月	魚と野菜のおじや ポテトスープ ネーブル （主な食材）米 白身魚 人参 ほうれん草 じゃが芋 玉ねぎ Cコーン缶 ネーブル	魚と野菜のおじや ポテトスープ ネーブル （主な食材）米 白身魚 人参 ほうれん草 じゃが芋 玉ねぎ Cコーン缶 ネーブル	鶏おじや	
20 火	野菜がゆ（べたべた） 豆腐と野菜のスープ バナナ （主な食材）米 ブロッコリー 人参 豆腐 とうがん 小松菜 あおさ バナナ	野菜がゆ ⇒ 軟飯 豆腐と野菜のスープ バナナ （主な食材）米 ブロッコリー 人参 豆腐 とうがん 小松菜 あおさ バナナ	魚おじや	
21 水	全がゆ（べたべた） 白身魚とポテのうま煮 大根のスープ（みそ風味） バナナ （主な食材）米 白身魚 じゃが芋 人参 玉ねぎ 大根 あおさ バナナ	全がゆ ⇒ 軟飯 白身魚とポテのうま煮 大根のみそ汁 手づかみ大根 バナナ （主な食材）米 白身魚 じゃが芋 人参 玉ねぎ 大根 あおさ バナナ	コーンリゾット風	
22 木	おじや ポテトスープ（みそ風味） ネーブル （主な食材）米 ブロッコリー ささみ じゃが芋 人参 キャベツ あおさ バナナ	おじや ポテのみそ汁 ネーブル （主な食材）米 ブロッコリー ささみ じゃが芋 人参 キャベツ あおさ バナナ	ツナおじや	
23 金	葉がゆ（べたべた） チキンと大根のうま煮 くたくたそうめん汁 ネーブル （主な食材）米 チンゲン菜 ささみ 大根 人参 そうめん あおさ ネーブル	葉がゆ ⇒ 軟飯 チキンと大根のうま煮 そうめん汁 ネーブル （主な食材）米 チンゲン菜 ささみ 大根 人参 そうめん あおさ ネーブル	魚おじや	
24 土	人参がゆ（べたべた） 豆腐と野菜のスープ ネーブル （主な食材）米 人参 絹ごし豆腐 白菜 ブロッコリー 玉ねぎ ネーブル	人参がゆ ⇒ 軟飯 豆腐と野菜のスープ ネーブル （主な食材）米 人参 絹ごし豆腐 白菜 ブロッコリー 玉ねぎ ネーブル	鶏おじや	
26 月	全がゆ（べたべた） 豆腐の二色煮 野菜スープ バナナ （主な食材）米 豆腐 ブロッコリー 人参 チンゲン菜 大根 バナナ	全がゆ ⇒ 軟飯 豆腐の二色煮 野菜スープ 手づかみ大根 バナナ （主な食材）米 豆腐 ブロッコリー 人参 チンゲン菜 大根 バナナ	魚おじや	
27 火	全がゆ（べたべた） ツナじゃが とうがんスープ（みそ風味） ネーブル （主な食材）米 じゃが芋 玉ねぎ 人参 ツナ缶 とうがん あおさ ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 ツナじゃが とうがんのみそ汁 ネーブル （主な食材）米 じゃが芋 玉ねぎ 人参 ツナ缶 とうがん あおさ ネーブル	鶏おじや	
28 水	みどりがゆ（べたべた） 豆腐と根菜のうま煮 くたくたそうめん ネーブル （主な食材）米 ブロッコリー 豆腐 じゃが芋 人参 玉ねぎ そうめん あおさ ネーブル	みどりがゆ ⇒ 軟飯 豆腐と根菜のうま煮 くたくたそうめん ネーブル （主な食材）米 ブロッコリー 豆腐 じゃが芋 人参 玉ねぎ そうめん あおさ ネーブル	鶏おじや	
29 木	トマトがゆ（べたべた） とうがんのそぼろ煮風 ほうれん草スープ（みそ風味） ネーブル （主な食材）米 トマト とうがん ささみ 人参 ほうれん草 玉ねぎ ネーブル	トマトがゆ ⇒ 軟飯 とうがんのそぼろ煮風 ほうれん草のみそ汁 ネーブル （主な食材）米 トマト とうがん ささみ 人参 ほうれん草 玉ねぎ ネーブル	芋入りおじや	
30 金	鶏がゆ（べたべた） うどんスープ（みそ風味） バナナ （主な食材）米 ほうれん草 ささみ 茹でうどん 人参 キャベツ バナナ	鶏がゆ ⇒ 軟飯 みそうどん汁 バナナ （主な食材）米 ほうれん草 ささみ 茹でうどん 人参 キャベツ バナナ	ツナおじや	
31 土	おじや あおさ汁 ネーブル （主な食材）米 玉ねぎ 人参 ほうれん草 あおさ 豆腐 ネーブル	おじや あおさ汁 ネーブル （主な食材）米 玉ねぎ 人参 ほうれん草 あおさ 豆腐 ネーブル	魚おじや	