



バンビ保育園

【NO1】

【令和6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。 (作成者) 栄養士 野原正子
- ★ 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。

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)
1 火	全がゆ(べたべた) 白身魚と野菜のうま煮 ポテトスープ(みそ風味) みかん <small>(主な材料) 米 白身魚 玉ねぎ 人参 キャベツ じゃが芋 みかん</small>	全がゆ ⇒ 軟飯 白身魚と野菜のうま煮 ポテトのみそ汁 みかん	根菜おじや  米 人参 じゃが芋 ささみ	
2 水	全がゆ(べたべた) 豆腐の二色あん くたくたそうめん汁 バナナ <small>(主な材料) 米 豆腐 ブロッコリー 人参 そうめん あおさ バナナ</small>	全がゆ ⇒ 軟飯 豆腐の二色あん くたくたそうめん汁 バナナ	魚おじや  米 白身魚 ブロッコリー 人参	
3 木	あおさがゆ(べたべた) かぼちゃだし煮 豆腐のスープ(みそ風味) バナナ <small>(主な材料) 米 あおさ かぼちゃ 豆腐 大根 バナナ</small>	あおさがゆ(べたべた) かぼちゃだし煮 みそ汁 バナナ(手づかみ)	ツナおじや   米 人参 ほうれん草 ツナ缶	
4 金	全がゆ(べたべた) 白身魚のかぼちゃあん トマトスープ バナナ <small>(主な材料) 米 白身魚 かぼちゃ 玉ねぎ ほうれん草 トマト缶 バナナ</small>	全がゆ ⇒ 軟飯 白身魚のかぼちゃあん トマトスープ バナナ	 コーンリゾット風  米 じゃが芋 人参 玉ねぎ Cコーン缶	
5 土	みどりがゆ(べたべた) 魚ととうがんスープ(みそ風味) みかん すまし汁 <small>(主な材料) 米 ブロッコリー とうがん 人参 あおさ 白身魚 みかん</small>	みどりがゆ ⇒ 軟飯 魚ととうがんのみそ汁 みかん	ツナおじや  米 ツナ缶 人参 玉ねぎ ブロッコリー	
7 月	納豆がゆ(べたべた) 野菜だし煮 大根スープ(みそ風味) みかん <small>(主な材料) 米 ひきわり納豆 人参 ブロッコリー 大根 あおさ みかん</small>	納豆がゆ ⇒ 軟飯 野菜だし煮 大根のみそ汁(手づかみ大根) みかん	魚おじや  米 白身魚 ブロッコリー じゃが芋 人参	
8 火	ツナおじや かぼちゃスープ バナナ とろとろバナナ <small>(主な材料) 米 ツナ缶 人参 キャベツ かぼちゃ Cコーン缶 バナナ</small>	ツナおじや かぼちゃスープ バナナ 	魚おじや  米 白身魚 ほうれん草 玉ねぎ	
9 水	菜がゆ(べたべた) さつま芋とりんごのきんとん 大根スープ(みそ風味) すまし汁 <small>(主な材料) 米 レタス さつま芋 りんご 大根 豆腐 あおさ</small>	菜がゆ ⇒ 軟飯 さつま芋とりんごのきんとん 大根みそ汁	鶏おじや  米 青のり ささみ 人参	
10 木	かぼちゃがゆ(べたべた) 白身魚のみぞれ煮 くたくたそうめん汁 みかん <small>(主な材料) 米 かぼちゃ 白身魚 大根 きゅうり そうめん 人参 あおさ みかん</small>	かぼちゃがゆ ⇒ 軟飯 白身魚のみぞれ煮 くたくたそうめん汁 みかん	根菜おじや  米 玉ねぎ 人参 ツナ缶 じゃが芋	
11 金	全がゆ(べたべた) 野菜のツナ煮 ゆし豆腐(薄) みかん <small>(主な材料) 米 人参 ブロッコリー 玉ねぎ ツナ缶 ゆし豆腐 みかん</small>	全がゆ ⇒ 軟飯 野菜のツナ煮 ゆし豆腐(薄) みかん	 コーンリゾット風  米 玉ねぎ ブロッコリー Cコーン缶	
12 土	<b>第45回運動会</b>			
15 火	鶏おじや(トマト風味) ポテトスープ みかん すまし汁 <small>(主な材料) 米 人参 玉ねぎ 鶏ひき肉 トマト缶 じゃが芋 Cコーン缶 みかん</small>	鶏おじや ポテトスープ  みかん	魚おじや   米 白身魚 ほうれん草 玉ねぎ	



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 水	全がゆ(べたべた) 白身魚のポテト煮 ほうれん草のスープ みかん <small>(主な材料) 米 白身魚 ジャガ芋 玉ねぎ ほうれん草 人参 BFホワイトソース みかん</small>	全がゆ ⇒ 軟飯 白身魚のポテト煮 ほうれん草のスープ みかん 手づかみポテト	豆腐おじや  米 あおさ 豆腐 人参	
17 木	おじや 野菜スープ バナナ <small>(主な材料) 米 人参 きゅうり ほうれん草 玉ねぎ ささみ バナナ</small>	おじや 野菜スープ バナナ	ツナおじや  米 ツナ缶 あおさ ジャガ芋 玉ねぎ 人参 Cコーン缶 梨 粉寒天	
18 金	おじや かぼちゃマッシュ 豆腐のスープ(みそ風味) みかん <small>(主な材料) 米 白菜 人参 ツナ缶 かぼちゃ 豆腐 あおさ みかん</small>	おじや ころころかぼちゃ(手づかみ) 豆腐のスープ(みそ風味) みかん	コーンリゾット風  米 ささみ 人参 Cコーン缶	
19 土	お弁当持参 			
21 月	鶏がゆ(べたべた) 野菜スープ みかん <small>(主な材料) 米 ささみ 青のり ジャガ芋 人参 玉ねぎ 小松菜 みかん</small>	鶏がゆ ⇒ 軟飯 野菜スープ みかん	芋入りおじや  米 さつま芋 白身魚 人参	
22 火	全がゆ(べたべた) 白身魚のみどり煮 ポテトスープ バナナ <small>(主な材料) 米 白身魚 バクテョイ ジャガ芋 人参 あおさ バナナ</small>	全がゆ ⇒ 軟飯 白身魚のみどり煮 ポテトスープ バナナ	 ツナおじや  米 ツナ缶 玉ねぎ 人参	
23 水	全がゆ(べたべた) 麻婆豆腐風 ポテトスープ みかん <small>(主な材料) 米 豆腐 玉ねぎ 人参 ジャガ芋 ほうれん草 みかん</small>	全がゆ ⇒ 軟飯 麻婆豆腐風 ポテトスープ みかん	パンプキンリゾット風  米 ささみ かぼちゃ 玉ねぎ Cコーン缶	
24 木	人参がゆ 白身魚と野菜のスープ バナナ <small>(主な材料) 米 人参 白身魚 ジャガ芋 ブロッコリー バナナ</small>	人参がゆ ⇒ 軟飯 白身魚と野菜のスープ バナナ	根菜おじや  ツナ缶 人参 ジャガ芋	
25 金	みどりがゆ(べたべた) 白身魚と人参のスープ煮 大根スープ(みそ風味) バナナ <small>(主な材料) 米 ほうれん草 白身魚 人参 大根 あおさ バナナ</small>	みどりがゆ ⇒ 軟飯 白身魚と人参のスープ煮 大根スープ(みそ風味) バナナ 手づかみ大根	ツナおじや 	
26 土	おじや 白菜スープ みかん <small>(主な材料) 米 人参 ブロッコリー 白菜 ジャガ芋 Cコーン缶 みかん</small>	おじや 白菜スープ みかん 	ツナおじや 	
28 月	みどりがゆ(べたべた) ささみと人参のスープ煮 とうがんスープ(みそ風味) みかん <small>(主な材料) 米 小松菜 ささみ 人参 とうがん あおさ みかん</small>	みどりがゆ ⇒ 軟飯 ささみと人参のスープ煮 とうがんのみそ汁 みかん	魚おじや  米 あおさ 白身魚 人参	
29 火	芋がゆ(べたべた) ささみと野菜のうま煮 白菜スープ バナナ <small>(主な材料) 米 さつま芋 ささみ 人参 大根 白菜 あおさ バナナ</small>	芋がゆ ⇒ 軟飯 ささみと野菜のうま煮 白菜スープ バナナ(手づかみ)	 コーンリゾット風  米 白身魚 大根 ブロッコリー 白菜 人参 Cコーン缶 みかん	
30 水	全がゆ(べたべた) 豆腐と野菜のうま煮 くたくたそうめん汁 バナナ <small>(主な材料) 米 豆腐 人参 玉ねぎ ジャガ芋 そうめん あおさ バナナ</small>	全がゆ ⇒ 軟飯 豆腐と野菜のうま煮 そうめん汁 バナナ	ツナおじや  米 玉ねぎ ツナ缶 ほうれん草	
31 木	全がゆ(べたべた) 白身魚の二色あん 大根スープ(みそ風味) みかん <small>(主な材料) 米 白身魚 人参 ほうれん草 大根 あおさ みかん</small>	全がゆ ⇒ 軟飯 白身魚の二色あん 大根スープ(みそ風味) みかん	かぼちゃおじや  米 ささみ 人参 玉ねぎ かぼちゃ	