



【令和 6年】

バンビ保育園

- ★ 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。

【NO1】

(作成者) 栄養士 野原正子

回数	1回食 (午前)			2回食 (午後)	
月令	離乳初期 5・6ヶ月頃 (開始後1ヶ月間)	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	なめらかにすりつぶした状態 プレーンヨーグルト状(ごっくん)	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 水	当園は離乳中期からの対応 のりがゆ(べたべた) 魚と人参のうま煮 ブロッコリースープ (主な材料) 米 青のり 白身魚 人参 りんご ブロッコリー ジャが芋 Cコーン缶			芋入りおじや 米 さつま芋 豆腐 人参 ほうれん草	
2 木	当園は離乳中期からの対応 全がゆ(べたべた) 野菜そぼろ煮風 くたくたそうめん汁 バナナ (主な材料) 米 ブロッコリー ジャが芋 白菜 人参 ささみ そうめん バナナ			鶏おじや 米 ささみ 玉ねぎ かぼちゃ	
7 火	当園は離乳中期からの対応 全がゆ(べたべた) ころころポテト チキン野菜スープ (主な材料) 米 ジャが芋 ささみ 玉ねぎ 人参			魚おじや 米 白身魚 ジャが芋 人参	
8 水	当園は離乳中期からの対応 全がゆ(べたべた) 豆腐と大根のだし煮 あおさ汁 ネーブル (主な材料) 米 豆腐 大根 ほうれん草 あおさ 人参 ネーブル			魚おじや 米 白身魚 人参 ブロッコリー	
9 木	当園は離乳中期からの対応 みどりがゆ(べたべた) 魚と野菜のスープ バナナ (主な材料) 米 ほうれん草 白身魚 キャベツ 玉ねぎ 人参 Cコーン缶 バナナ ミルク			ツナおじや 米 人参 玉ねぎ ツナ缶 ほうれん草	
10 金	当園は離乳中期からの対応 全がゆ(べたべた) 白身魚とかぼちゃのうま煮 小松菜スープ バナナ (主な材料) 米 白身魚 かぼちゃ 小松菜 人参 Cコーン缶 バナナ			ツナおじや 米 人参 玉ねぎ ツナ缶 小松菜	
11 土	 おじや とうがん汁(みそ風味) ネーブル (主な材料) 米 鶏肉 人参 とうがん あおさ ネーブル			コーンリゾット風  米 白身魚 ほうれん草 Cコーン缶	
13 月	当園は離乳中期からの対応 全がゆ(べたべた) 白身魚のみどり煮 野菜スープ ネーブル (主な材料) 米 白身魚 ほうれん草 人参 かぼちゃ ホワイトソース ネーブル			豆腐おじや 米 豆腐 人参 ほうれん草	
14 火	当園は離乳中期からの対応 人参がゆ 魚と野菜のスープ ブロッコリーバナナ (主な材料) 米 人参 白身魚 かぼちゃ キャベツ Cコーン缶 ブロッコリー バナナ			ツナおじや  米 ブロッコリー ジャが芋 ツナ缶	
15 水	当園は離乳中期からの対応 豆腐と野菜の煮込みうどん ポテトのトマト風味 ネーブル (主な材料) 米 茹でうどん 豆腐 人参 ほうれん草 ジャが芋 ネーブル			コーンリゾット風 米 ささみ ほうれん草 Cコーン缶	
16 木	当園は離乳中期からの対応 全がゆ(べたべた) 根菜だし煮 魚汁 ネーブル (主な材料) 米 ジャが芋 人参 白身魚 大根 ネーブル			鶏おじや 米 ささみ 人参 玉ねぎ	



回数	1回食 (午前)		2回食 (午後)	
	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)
17 金	全がゆ(べたべた) とうがんのツナ煮 チキンスープ バナナ <small>(主な材料) 米 とうがん ツナ缶 トマト ささみ 人参 バナナ</small>	全がゆ ⇒ 軟飯 とうがんのツナ煮 チキンスープ バナナ	魚おじや	
18 土	野菜がゆ(べたべた) とうがん汁(みそ風味) ネーブル すまし汁 <small>(主な材料) 米 ブロッコリー 人参 玉ねぎ ツナ缶 とうがん あおさ ネーブル</small>	野菜がゆ(べたべた) とうがんのみそ汁 ネーブル 	魚おじや 	
20 月	魚と野菜のおじや ブロッコリーのりんご煮 くたくたそうめん汁 人参ペースト すまし汁 <small>(主な材料) 米 白身魚 人参 白菜 ブロッコリー りんご そうめん あおさ</small>	魚と野菜のおじや ブロッコリーのりんご煮 くたくたそうめん汁	鶏おじや	
21 火	全がゆ(べたべた) ほうれん草のツナ煮 くたくたそうめん汁 ネーブル <small>(主な材料) ほうれん草 玉ねぎ じゃが芋 ツナ缶 そうめん 人参 ネーブル</small>	全がゆ ⇒ 軟飯 ほうれん草のツナ煮 そうめん汁 手づかみ人参 ネーブル	コーンリゾット風 	
22 水	野菜うどん 白身魚のケチャップ風味 ネーブル 野菜スープ <small>(主な材料) 茹でうどん 人参 玉ねぎ 白身魚 じゃが芋 ブロッコリー ネーブル</small>	野菜うどん 白身魚のケチャップ風味 ネーブル 手づかみポテト	鶏おじや	
23 木	全がゆ(べたべた) 野菜と鶏そぼろ煮 あおさ汁 ネーブル <small>(主な材料) 米 じゃが芋 人参 ブロッコリー ささみ あおさ ネーブル</small>	全がゆ ⇒ 軟飯 野菜と鶏そぼろ煮 あおさ汁 ネーブル 	魚おじや	
24 金	全がゆ(べたべた) 根菜煮物 豆腐あおさ汁 ネーブル <small>(主な材料) 米 青のり さつま芋 大根 人参 ブロッコリー ゆし豆腐 ネーブル</small>	全がゆ ⇒ 軟飯 根菜煮物 手づかみ大根 豆腐あおさ汁 ネーブル	芋入りおじや 	
25 土	鶏おじや 豆腐のすまし汁 ネーブル すまし汁 <small>(主な材料) 米 ささみ 人参 じゃが芋 ほうれん草 豆腐 あおさ ネーブル</small>	鶏おじや 豆腐のすまし汁 ネーブル 	ツナおじや 	
27 月	全がゆ(べたべた) 絹ごし豆腐の二色煮 あおさ汁 バナナ <small>(主な材料) 米 絹ごし豆腐 ブロッコリー 人参 あおさ ほうれん草 バナナ</small>	全がゆ ⇒ 軟飯 絹ごし豆腐の二色煮 あおさ汁 バナナ	魚おじや	
28 火	全がゆ(べたべた) 白身魚のあんかけ風 野菜スープ バナナ <small>(主な材料) 米 白身魚 大根 人参 かぼちゃ 玉ねぎ バナナ</small>	全がゆ ⇒ 軟飯 白身魚のあんかけ風 野菜スープ(手づかみかぼちゃ) バナナ	ツナおじや 	
29 水	全がゆ(べたべた) 鶏と野菜のうま煮 コーンスープ バナナ <small>(主な材料) 米 ささみ 人参 じゃが芋 小松菜 コーン缶 バナナ</small>	全がゆ ⇒ 軟飯 鶏と野菜のうま煮 コーンスープ バナナ	魚おじや	
30 木	全がゆ(べたべた) かぼちゃ煮物 豆腐の汁(みそ風味) ネーブル <small>(主な材料) 米 かぼちゃ 玉ねぎ 豆腐 キャベツ 人参 ネーブル</small>	全がゆ ⇒ 軟飯 かぼちゃ煮物 豆腐のみそ汁 ネーブル	豆腐おじや	
31 金	納豆がゆ(べたべた) 魚とかぼちゃのスープ煮 大根スープ(みそ風味) ネーブル <small>(主な材料) 米 ひきわり納豆 白身魚 かぼちゃ 玉ねぎ 大根 あおさ ネーブル</small>	納豆がゆ ⇒ 軟飯 魚とかぼちゃのスープ煮 大根スープ(みそ風味) ネーブル	コーンリゾット風 	

※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い合わせください。

