

令和 7年度 8月離乳食献立表

	ごっくん期(初期)	もぐもぐ期(中期)	かみかみ期(後期)	ばくばく期(完了期)	おやつ		ごっくん期(初期)	もぐもぐ期(中期)	かみかみ期(後期)	ばくばく期(完了期)	おやつ
名前						名前					
前						前					
月 4日 18日		豚肉赤身(鶏肉)・茄子・ 南瓜・ピーマン・玉葱の 柔らか煮 5倍粥～軟飯	茄子と豚肉赤身の炒め煮 ほうれん草の和え物 南瓜の味噌汁 5倍粥～軟飯	茄子と豚肉の味噌炒め ほうれん草のおかか和え 南瓜の味噌汁 ご飯	豆乳くずもち (牛乳)	月 25日		鶏肉・キャベツ・人参・ 冬瓜・胡瓜の 柔らか煮 5倍粥～軟飯	鶏むね肉のソテー 春雨サラダ 冬瓜のすまし汁 5倍粥～軟飯	鶏むね肉のソテー 春雨サラダ 冬瓜のすまし汁 ご飯	スティックパンの カリカリ焼き (牛乳)
火 5日 ①9日		鯖・牛蒡(大根)・人参・ さつま芋・南瓜の 柔らか煮 5倍粥～軟飯	鯖の柚庵焼き おからと野菜の煮物 のっぺい汁 5倍粥～軟飯	鯖の柚庵焼き うの花 のっぺい汁 ご飯	南瓜団子 (牛乳)	火 12日 26日		牛肉赤身(鶏肉)・玉葱・ 人参・小松菜・レンコン (大根) の柔らか煮 5倍粥～軟飯	牛肉赤身と野菜の柔らか煮 小松菜のさっと煮 けんちん汁 5倍粥～軟飯	根菜と牛肉のしぐれ煮 小松菜のさっと煮 けんちん汁 ご飯	玉葱とニラのお焼き (牛乳)
水 6日 20日		鶏肉・赤ピーマン・人参・ ズッキーニ・玉葱の 柔らか煮 5倍粥～軟飯	野菜のスープ 切干大根と野菜の和え物 5倍粥～軟飯	夏野菜カレー 切干大根の和風サラダ ご飯	6日 バイナッブルシャーベット きらず揚げ(市販) 20日 フルーツ入り ヨーグルト	水 13日 27日		豚肉赤身(鶏肉)・人参・ ピーマン・アスパラ・ じゃが芋 の柔らか煮 5倍粥～軟飯	野菜のスープ 夏野菜の炒め煮 5倍粥～軟飯	クリームシチュー 夏野菜の炒め物 ご飯	13日 フルーツゼリー 27日 とうもろこし
木 7日 21日		鮭・小松菜・冬瓜・ 白菜・人参の柔らか煮 5倍粥～軟飯	鮭と小松菜のソテー 冬瓜のひき肉あんかけ 豚汁 5倍粥～軟飯	鮭と小松菜のバター醤油炒め 冬瓜のひき肉あんかけ 豚汁 ご飯	麩菓子 (牛乳)	木 14日 28日		赤魚・さやいんげん・ 南瓜・人参・ピーマンの 柔らか煮 5倍粥～軟飯	赤魚の野菜あんかけ 南瓜の含め煮 /5倍粥～軟飯 インゲンの和え物 豆腐とわかめの味噌汁	赤魚の野菜あんかけ 南瓜の含め煮 /ご飯 インゲンの和え物 豆腐とわかめの味噌汁	干しぶどうのマフィン (牛乳)
金 8日 22日		合いびき肉(鶏肉)・玉葱・ じゃが芋・小松菜・人参の 柔らか煮 5倍粥～軟飯	肉団子の柔らか煮 じゃが芋のソテー 小松菜と豆腐のスープ 5倍粥～軟飯	ミートローフ ジャーマンポテト 小松菜と豆腐のスープ ミニトマト /ご飯	スイカ 枝豆 (牛乳)	金 1日 15日 29日		豚肉赤身(鶏肉)・もやし・ 小松菜・人参・玉葱の 柔らか煮 5倍粥～軟飯	豚肉赤身の和え物 ひじきと大豆の含め煮 青菜のすまし汁 5倍粥～軟飯	豚肉の和え物 ひじきと大豆の含め煮 青菜のすまし汁 ご飯	きな粉マカロニ (牛乳)
土 9日 23日		うどんと野菜の柔らか煮	うどんと野菜の柔らか煮	冷やしきつねうどん	パン (ふわふわせんべい) (牛乳)	土 2日 16日 30日		うどんと野菜の柔らか煮	うどんと野菜の柔らか煮	ジャージャー麺	パン (ふわふわせんべい) (牛乳)
麺 の 日 19日		うどんと野菜の柔らか煮	うどんと野菜の柔らか煮	サラダうどん (野菜の煮込みうどん)		誕 生 会					

※離乳食献立は主に給食献立内の食材を使用していますが、練り製品・こんにゃくなどは使用しません。

また生姜やにんにくは12か月を過ぎた頃から風味付け程度に使用することがあります。

※完了期(12か月)頃からカレールウも使用していきますが、つくし組さんではアレルギーを含まない乳児用のルウを使用します。

※献立で使用する食材は、事前に一度ご家庭で少量からお試ください。