2025年度 12月 🛖 🖈 🖈 🛧 🍁 🍁 🍁 離乳食献立 🌪 🍲 🛧 🍁 🍁 🍁 🍁 🍁 🍁 🍁 🍁 🍁 🍁 🍁 🍁 🍁													木こども園
	完了期 12ヶ月頃	後期 9~11ヶ月頃	中期 8~7ヶ月頃	初期 5~6ヶ月頃	おやつ(完了期)	おやつ(後期)		完了期 12ヶ月頃	後期 9~11ヶ月頃	中期 8~7ヶ月頃	初期 5~6ヶ月頃	おやつ(完了期)	おやつ(後期)
1 15 (月)	*鶏 <u>丼</u>	• 鶏丼(軟飯)	・おかゆ	・つぶしがゆ	<u>*麩のきな粉</u> ラスク	<u>*麩のきな粉</u> ラスク	22 (月)	・ごはん	• 軟飯	・おかゆ	・つぶしがゆ	・ヨーグルトト	
	*ほうれん草の 胡麻サラダ *味噌汁	<ul><li>ほうれん草の胡麻サラダ (ほうれん草人参コーン・胡麻)</li><li>*味噌汁</li></ul>	・白身魚のふっくら蒸し	・白身魚ペースト				*鯖の塩焼き	・鯖の塩焼き	<ul><li>・白身魚のだし煮</li><li>・キャベツの煮物</li><li>・野菜汁 (キャベツ人参玉葱)</li></ul>	・白身魚ペースト		7 <i>F</i> ill
			・ほうれん草の和え物	<ul><li>ほうれん草ペースト</li></ul>				・うどんサラダ	・うどんサラダ		・キャベツペースト		・ヨーグルト
			(人参)	<ul><li>野菜汁</li></ul>				(人参.胡瓜.キャベツ)	(人参.胡瓜.キャベツ)		• 野菜汁	• お子様せんべい	<ul><li>お子様せんべい</li></ul>
			<ul><li>野菜汁(キャベツ.人参.玉葱)</li></ul>	(キャベツ.人参.玉葱)				*味噌汁	<u>*味噌汁</u>		(キャベツ.人参.玉葱)		0
2 (火)	・ごはん	• 軟飯	・おかゆ	・つぶしがゆ	・パナナケーキ (パナナ小麦粉砂糖油 ベーキングパウダー)	・パナナケーキ (パナナル麦粉砂糖油 ベーキングパウダー)	9 23 (火)	・豆腐入り野菜おじや	・豆腐入り野菜おじや	・豆腐入り野菜おじや	・豆腐入り野菜つぶしおじや	99.3 27.	Krigo Krigo
	*豆腐ハンバーグ	*豆腐ハンバーグ	・豆腐のだし煮	<ul><li>豆腐ペースト</li></ul>				(キャベツ.人参.玉葱)	(キャベツ.人参.玉葱)	(キャベツ.人参.玉葱)	) (キャベツ.人参.玉葱)	さつま芋スティッ ク	
	・ジャーマンポテト	・ジャーマンポテト	・ブロッコリーのだし煮	・ブロッコリーペースト				*和風コールスロー	• 和風コールスロー	<ul><li>人参の煮物</li><li>野菜汁</li><li>野菜汁 (キャベツ人参玉葱)</li></ul>	<ul><li>人参ペースト</li></ul>		さつま芋スティッ ク
	(じゃが芋.人参.玉葱 ブロッコリー)	(じゃが芋.人参.玉葱 ブロッコリー)	• 野菜汁	• 野菜汁				• すまし汁	(白菜.人参.胡瓜.鰹節)		• 野菜汁		
	<u>*すまし汁</u>	<u>*すまし汁</u>	(キャベツ.人参.玉葱)	(キャベツ.人参.玉葱)				(キャベツ.人参.玉葱)	・すまし汁(キャベツ.人参.玉葱)		(キャベツ.人参.玉葱)		
16 (火)	*ピラフ	・混ぜこみ軟飯	・おかゆ	・つぶしがゆ	•	·	† 10 †(zk)	・ごはん	• 軟飯	・おかゆ	・つぶしがゆ		
	・ブロッコリーソテー	(ツナ.玉葱.人参.三度豆)	・豆腐のだし煮	<ul><li>豆腐ペースト</li></ul>				• 擬製豆腐	• 擬製豆腐 (豚ミンチ.豆腐.人参.椎茸)	・しらすの野菜あんかけ	・白身魚ペースト	<ul><li>ケーキ (小麦粉.砂糖油 ベーキングパウダー)</li></ul>	<ul><li>ケーキ (小麦粉.砂糖.油</li></ul>
	(もやし.コーン)	・ブロッコリーソテー	・ブロッコリーのだし煮	・ブロッコリーペースト				(豚ミンチ.豆腐.人参.椎茸)		(キャベツ.人参.玉葱)	・ブロッコリーペースト		ベーキングパウダー)
	<u>*すまし汁</u>	(もやし.コーン)	• 野菜汁	• 野菜汁			. <del>†</del> ,	・小松菜と人参の煮浸し	・小松菜と人参の煮浸し	・ブロッコリーのだし煮	•野菜汁		**
		<u>*すまし汁</u>	(キャベツ.人参.玉葱)	(キャベツ.人参.玉葱)				<u>*味噌汁</u>	<u>*味噌汁</u>	<ul><li>野菜汁(キャベツ.人参.玉葱)</li></ul>	(キャベツ.人参.玉葱)		*
3 17 (水)	・ごはん	• 軟飯	・おかゆ	・つぶしがゆ	・りんごの	・りんごの	24 (zk)	・ロールパン	・ロールパン	・おかゆ	・つぶしがゆ		Y E y
		*豚肉とキャベツの	・しらすの野菜あんかけ	・しらすペースト				・鶏ミンチのおやき	・鶏ミンチのおやき	<ul><li>しらすの野菜あんかけ</li></ul>	・しらすペースト		* (: •)
	<u>葱塩炒め</u>	<u>葱塩炒め</u>	(キャベツ.人参.玉葱)	<ul><li>南瓜ペースト</li></ul>	コンポート	コンポート		(じゃが芋.玉葱.人参)	(じゃが芋.玉葱.人参)	(キャベツ.人参.玉葱)	・ブロッコリーペースト	・いちごケーキ	・いちごケーキ
	*焼き南瓜	• 焼き南瓜	• 南瓜の煮物	・野菜汁	<ul><li>お子様せんべい</li><li>お子様t</li></ul>	<ul><li>お子様せんべい</li></ul>		*ブロッコリー	*ブロッコリー	<ul><li>ブロッコリーのだし煮</li></ul>	•野菜汁	(いちご.小麦粉.砂糖.油 ベーキングパウダー)	(いちご.小麦粉.砂糖.油 ベーキングパウダー)
	<u>*中華スープ</u>	<u>*中華スープ</u>	<ul><li>野菜汁(キャベツ.人参.玉葱)</li></ul>	(キャベツ.人参.玉葱)				*オニオンスープ	*オニオンスープ	<ul><li>野菜汁(キャベツ.人参.玉葱)</li></ul>	(キャベツ.人参.玉葱)		
	・ごはん	• 軟飯	・おかゆ	・つぶしがゆ	スト <u>*じゃがもち</u>	*じゃがもち		・ごはん	• 軟飯	・おかゆ	・つぶしがゆ		
4	・鮭の塩焼き	・鮭の塩焼き	・豆腐の野菜あんかけ	<ul><li>豆腐ペースト</li></ul>				*照り焼きチキン	*照り焼きチキン	・豆腐の人参あんかけ	• 豆腐ペースト	・オレンジ	・オレンジ
18	• 春雨サラダ	• 春雨サラダ	(キャベツ.人参.玉葱)	・キャベツペースト				*マカロニサラダ	・マカロニサラダ	<ul><li>胡瓜のだし煮</li></ul>	• 人参ペースト	<ul><li>お菓子</li></ul>	<ul><li>お菓子</li></ul>
(木)	(胡瓜.キャベツ.人参)	(胡瓜.キャベツ.人参)	<ul><li>キャベツのだし煮</li></ul>					・野菜スープ	(ツナ.人参.胡瓜)	(人参)	• 野菜汁	0023	0023
	*ボルシチ風スープ	*ボルシチ風スープ	・野菜汁(キャベツ.人参.玉葱)	(キャベツ.人参.玉葱)				(キャベツ.人参.玉葱)	・野菜スープ(キャベツ.人参.玉葱)	<ul><li>野菜汁(キャベツ.人参.玉葱)</li></ul>	(キャベツ.人参.玉葱)		
5 19 (金)	・しらす入り野菜おじや	・しらす入り野菜おじや	・しらす入り野菜おじや	<ul><li>しらす入り野菜つぶしおじや</li></ul>	(豆腐小麦粉砂糖油 ベーキングパウダー) (豆腐小麦粉砂糖 ベーキングパウダ 19日 ・トースト 19日 ・トースト	5日 ・豆腐蒸しパン (豆腐小麦粉砂糖油 ベーキングパウダー)	12 26 (金)	・ごはん	• 軟飯	・おかゆ・つぶしがゆ		SALVE CONTRACTOR	
	(キャベツ.人参.玉葱.ほうれん草)	(キャベツ人参玉葱ほうれん草)	(キャベツ.人参.玉葱.ほうれん草)	(キャベツ.人参.玉葱.ほうれん草)				・豚じゃが	<ul><li>豚じゃが (玉葱.人参.三度豆)</li></ul>	・白身魚のふっくら蒸し	・白身魚ペースト		
	・さつま芋の甘煮	・さつま芋の甘煮	・さつま芋の煮物	・さつま芋ペースト				(玉葱.人参.三度豆)		・ほうれん草のだし煮	・ほうれん草ペースト	・トースト	・トースト
	・野菜スープ	・野菜スープ	• 野菜汁	<ul><li>野菜汁</li></ul>				• スライス胡瓜	• スライス胡瓜	• 野菜汁	• 野菜汁		
	(キャベツ.人参.玉葱)	(キャベツ.人参.玉葱)	(キャベツ.人参.玉葱)	(キャベツ.人参.玉葱)		・トースト		<u>*すまし汁</u>	*すまし汁	(キャベツ.人参.玉葱)	(キャベツ.人参.玉葱)		
6 20	・炊き込みご飯	・炊き込みご飯(軟飯)	<ul><li>・白身魚入り野菜おじや</li></ul>	・白身魚入り野菜つぶしおじや	<ul><li>お子様せんべい</li></ul>	<ul><li>お子様せんべい</li></ul>	13 27	・鶏うどん	• 鶏うどん	・白身魚入り野菜おじや	・白身魚入り野菜つぶしおじや	* は材料は	+於会部立左
	*味噌汁	*味噌汁	(キャベツ.人参.玉葱.ほうれん草)	(キャベツ.人参.玉葱.ほうれん草)				(人参.わかめ)	(人参.わかめ)	(キャベツ.人参.玉葱.ほうれん草)	(キャベツ.人参.玉葱.ほうれん草)	確認して下さい。	
			• 軽莖汁	• 野苹汁		30 3 ISC 70 VVI		*さつま芋の甘者	<ul><li>さつき芋の甘者</li></ul>	• 野莖汁	• 野莖汁	味付けは給食より薄厚	末にしています。

--(±) \*さつま芋の甘煮

さつま芋の甘煮

• 野菜汁

(キャベツ.人参.玉葱)

• 野菜汁

(キャベツ.人参.玉葱)

形状は給食より小さめにして提供します。

(±)

・野菜汁

(キャベツ.人参.玉葱)

• 野菜汁

(キャベツ.人参.玉葱)