

2025年度 8月 離乳食予定献立表

		初期食(5・6か月)	中期食(7・8か月)			初期食(5・6か月)	中期食(7・8か月)
1 15 29 (金)	午前	重湯→7倍がゆ カレイすり流し かぼちゃ煮 かぶ煮 野菜スープ	7倍がゆ→全がゆ とりの旨煮 かぼちゃ煮 野菜スープ	8 22 (金)	午前	重湯→7倍がゆ カレイすり流し かぶ煮 さつまいも煮 野菜スープ	7倍がゆ→全がゆ とりの野菜煮 さつまいも煮 野菜スープ
	午後		7倍がゆ→全がゆ しらす野菜煮 だもの スープ		午後		7倍がゆ→全がゆ しらす野菜煮 だもの スープ
2 16 30 (土)	午前	重湯→7倍がゆ カレイすり流し かぼちゃ煮 かぶ煮 野菜スープ	さやいうどん かぼちゃ煮 乳ヨーグルト	9 23 (土)	午前	重湯→7倍がゆ カレイすり流し かぶ煮 さつまいも煮 野菜スープ	7倍がゆ→全がゆ とりの野菜煮 さつまいも煮 野菜スープ
	午後		7倍がゆ→全がゆ しらす野菜煮 だもの スープ		午後		7倍がゆ→全がゆ しらす野菜煮 だもの スープ
4 18 (月)	午前	重湯→7倍がゆ 豆腐すり流し にんじん煮 ブロッコリー煮 野菜スープ	7倍がゆ→全がゆ とりそぼろあん にんじん煮 野菜スープ	25 (月)	午前	重湯→7倍がゆ カレイすり流し にんじん煮 ブロッコリー煮 野菜スープ	7倍がゆ→全がゆ カレイ野菜煮 ブロッコリー煮 野菜スープ
	午後		7倍がゆ→全がゆ 納豆野菜煮 くだもの 野菜スープ		午後		7倍がゆ→全がゆ 鶏そぼろあん くだもの 野菜スープ
5 19 (火)	午前	重湯→7倍がゆ たらすり流し かぼちゃ煮 かぶ煮 野菜スープ	7倍がゆ→全がゆ 鶏やさい煮 ブロッコリー煮 野菜スープ	12 26 (火)	午前	重湯→7倍がゆ たらすり流し さつまいも煮 にんじん煮 野菜スープ	7倍がゆ→全がゆ しらす野菜煮 にんじん煮 野菜スープ
	午後		パン粥→パン しらすやさい煮 くだもの 菜スープ		午後		7倍がゆ→全がゆ とりの野菜煮 くだもの 菜スープ
6 20 (水)	午前	重湯→7倍がゆ 豆腐流し さつまいも煮 ブロッコリー煮 野菜スープ	7倍がゆ→全がゆ 鶏やさい煮 かぼちゃ煮 野菜スープ	13 27 (水)	午前	重湯→7倍がゆ とうふすり流し かぼちゃ煮 かぶ煮 野菜スープ	7倍がゆ→全がゆ なっとう野菜煮 かぼちゃ煮 野菜スープ
	午後		さやいうどん くだもの		午後		7倍がゆ→全がゆ とりの野菜煮 くだもの 野菜スープ
7 21 (木)	午前	重湯→7倍がゆ しらすすり流し じゃがいも煮 にんじん煮 野菜スープ	7倍がゆ→全がゆ カレイ野菜煮 じゃがいも煮 野菜スープ	14 28 (木)	午前	重湯→7倍がゆ カレイすり流し じゃがいも煮 にんじん煮 野菜スープ	7倍がゆ→全がゆ ぶた野菜煮 にんじん煮 野菜スープ
	午後		7倍がゆ→全がゆ 豆腐野菜煮 くだもの 野菜スープ		午後		7倍がゆ→全がゆ とうふ野菜煮 くだもの 野菜スープ

*離乳食に使用している食材
たらー北海道産 鮭ー北海道産
かじきー和歌山県産
くだもの・野菜は東都生協のものを使用しています。

今月のくだもの
夏みかん、バナナ、すいか、メロン

2025年度 8月 離乳食予定献立表

		後期食(9～11か月)	完了前期食(12～14か月)			後期食(9～11か月)	完了前期食(12～14か月)
1 15 29 (金)	午前	全粥→軟飯 とりの旨煮 かぼちゃ煮 キャベツのみそ汁	軟飯 ふりかけ 鶏のから揚げ(1日) ツナカレー(15、29日) きゅうりさっぱりサラダ きゃべつのみそ汁	8 22 (金)	午前	全がゆ→軟飯 とりの野菜煮 さつまいも煮 なすのみそ汁	軟飯 鮭玉ねぎソース 土佐炒め 小松菜海苔和え なすのみそ汁
	午後	おかゆ→軟飯 しらす野菜煮 だもの スープ	きなこおはぎ せんべい くだもの		午後	おかゆ→軟飯 しらす野菜煮 だもの スープ	大学かぼちゃ クラッカー くだもの
2 16 30 (土)	午前	さやいうどん かぼちゃ煮 乳ヨーグルト	冷やしきつねうどん かぼちゃの煮物 フルーツヨーグルト	9 23 (土)	午前	全がゆ→軟飯 さけ野菜煮 さつまいも煮 わかめスープ	マーボー焼きそば 三色ナムル わかめスープ
	午後	おかゆ→軟飯 しらす野菜煮 だもの スープ	鮭わかめおにぎり クラッカー くだもの		午後	おかゆ→軟飯 しらす野菜煮 だもの スープ	ごへいもち んべい くだもの
4 18 (月)	午前	全がゆ→軟飯 豚そぼろあん にんじん煮 高野豆腐のみそ汁	軟飯 豚のしょうが焼き いじき煮 高野豆腐のみそ汁	25 (月)	午前	全がゆ→軟飯 カレイ野菜煮 ブロッコリー煮 まいだけのすまし汁	軟飯 ふりかけ あじ梅そ天 彩りサラダ まいだけのすまし汁
	午後	全がゆ→軟飯 納豆野菜煮 くだもの 野菜スープ	ココアケーキ クラッカー くだもの		午後	お粥→軟飯 鶏そぼろあん くだもの 野菜スープ	おにぎり とうもろこし くだもの
5 19 (火)	午前	全がゆ→軟飯 鶏やさい煮 ブロッコリー煮 ワントンスープ	軟飯 さわらの西京焼き かぼちゃ揚げ 小松菜おかか和え おふのすまし汁	12 26 (火)	午前	全がゆ→軟飯 しらす野菜煮 にんじん煮 豆腐となめこのみそ汁	納豆ひき肉丼 おくらの梅和え 豆腐となめこのみそ汁
	午後	パン粥→パン しらすやさい煮 くだもの 菜スープ	メープルサンド クラッカー くだもの		午後	全がゆ→軟飯 ぶた野菜煮 くだもの 菜スープ	ごまラスク クラッカー くだもの
6 20 (水)	午前	全がゆ→軟飯 鶏やさい煮 かぼちゃ煮 キャベツのみそ汁	ゆかり軟飯 鶏肉の甘酢炒め キャベツのごま和え ワントンスープ	13 27 (水)	午前	全粥→軟飯 なっとう野菜煮 かぼちゃ煮 えのきのみそ汁	軟飯 かぼちゃの焼きコロッケ コールスローサラダ えのきのみそ汁
	午後	さやいうどん くだもの	そうめん せんべい くだもの		午後	全がゆ→軟飯 とりの野菜煮 くだもの 野菜スープ	中華飯おにぎり 枝豆 くだもの
7 21 (木)	午前	全がゆ→軟飯 カレイ野菜煮 じゃがいも煮 切干大根のみそ汁	軟飯 ハンバーグ いんげんとコーン炒め きゅうりのツナサラダ 切干大根のみそ汁	14 28 (木)	午前	全がゆ→軟飯 ぶた野菜煮 にんじん煮 千切り野菜スープ	軟飯 照り焼きチキン にんじんしりしり 千切り野菜スープ
	午後	全がゆ→軟飯 豆腐野菜煮 くだもの 野菜スープ	マカロニきなこ せんべい くだもの		午後	全がゆ→軟飯 とうふ野菜煮 くだもの 野菜スープ	じゃがいものお好み焼き せんべい くだもの

*離乳食に使用している食材 鮭ー北海道産、
たらー北海道産、
あじー長崎県産、かじきー和歌山県産
くだもの・野菜は東都生協のものを使用しています。

※食材の都合により、献立が変更となる場合があります。

☆その他に野菜スティックがつきます。
☆午後食には野菜スープがつきます。
☆完了前期食には毎食牛乳(温)が付きます。

<今月のくだもの>

夏みかん、バナナ、すいか、メロン