

2026年

8月

離乳食献立表

		初期(ごっくん期)	中期(もぐもぐ期)	後期(かみかみ期)	完了期
		5～6ヶ月	7～8ヶ月	9～11ヶ月	12～18ヶ月
日	曜	10倍粥・ミルク	7倍粥・ミルク	5倍粥	軟飯
3	月	玉ねぎペースト 人参ペースト 昆布だしと野菜スープ	ささみ・玉ねぎすりつぶし 人参すりつぶし 鰹だしと野菜スープ	ささみ・ミックスベジタブル・玉ねぎ柔らかく煮 人参スティック 人参・冬瓜・椎茸のスープ	あゆみ汁(ちくわ・生姜・こんにゃく抜き) 人参スティック 高野豆腐と干し椎茸の含め煮(干し椎茸抜き)
4	火	ほうれん草ペースト さつま芋ペースト 昆布だしと野菜スープ	白身魚・ほうれん草すりつぶし さつま芋マッシュ 煮干しだしと野菜スープ	白身魚の煮付け ほうれん草・人参・もやし柔らかく煮 さつま芋・わかめ・玉ねぎの味噌汁	鯖の胡麻照り焼き(生姜抜き) ナムル風煮浸し(生姜抜き) さつま芋と玉ねぎの味噌汁
5	水	玉ねぎペースト キャベツペースト 昆布だしと野菜スープ	ささみ・玉ねぎすりつぶし キャベツすりつぶし 鰹だしと野菜スープ	ささみ・玉ねぎ柔らかく煮 ごぼう・きゅうり・人参・コーン柔らかく煮 玉ねぎ・人参・椎茸・キャベツのスープ	とうもろこしご飯 鶏肉のレモンソースがけ れんこん入りごぼうサラダ 野菜スープ(ベーコン抜き)
6	木	豆腐ペースト 人参ペースト 昆布だしと野菜スープ	豆腐・キャベツすりつぶし 人参すりつぶし 煮干しだしと野菜スープ	豚肉・玉ねぎ・ピーマン・キャベツ・うどん柔らかく煮 人参スティック 豆腐・わかめ・なめこの味噌汁	焼きうどん 人参スティック 豆腐となめこの味噌汁
7	金	玉ねぎペースト かぼちゃペースト 昆布だしと野菜スープ	ささみ・玉ねぎすりつぶし かぼちゃマッシュ 鰹だしと野菜スープ	ささみ・キャベツ・きゅうり・玉ねぎ柔らかく煮 人参スティック 玉ねぎ・なす・かぼちゃ・じゃが芋のスープ	夏野菜カレー 人参スティック フレンチドレッシングサラダ(ハム抜き)
10	月	ほうれん草ペースト 玉ねぎペースト 昆布だしと野菜スープ	ささみ・ほうれん草すりつぶし 玉ねぎすりつぶし 鰹だしと野菜スープ	ささみ・玉ねぎ柔らかく煮 ひじき・人参・玉ねぎ・ピーマン・スパゲティ柔らかく煮 わかめ・えのき・ほうれん草・人参の澄まし汁	鶏の照り焼き ひじきのスパゲティソース ほうれん草の澄まし汁
12	水	キャベツペースト 人参ペースト 昆布だしと野菜スープ	ささみ・キャベツすりつぶし 人参すりつぶし 鰹だしと野菜スープ	豚肉・きゅうり・もやし・キャベツ・玉ねぎ柔らかく煮 人参スティック 千切り大根・人参・えのきのスープ	冷しゃぶサラダ 人参スティック 千切り大根のスープ(にんにく抜き)
17	月	玉ねぎペースト 人参ペースト 昆布だしと野菜スープ	ささみ・玉ねぎすりつぶし 人参すりつぶし 鰹だしと野菜スープ	合い挽きミンチ・なす・玉ねぎ・椎茸・ピーマン・スパゲティ柔らかく煮 人参スティック もやし・人参のスープ	なすのミートスパゲティ 人参スティック もやしスープ(ベーコン・干し椎茸抜き)
18	火	じゃが芋ペースト 人参ペースト 昆布だしと野菜スープ	白身魚・じゃが芋すりつぶし 人参すりつぶし 鰹だしと野菜スープ	白身魚の煮付け 人参・きゅうり・もやし柔らかく煮 わかめ・麩・椎茸の澄まし汁	鮭の海苔塩焼き バンバンジー 麩の澄まし汁
19	水	玉ねぎペースト 人参ペースト 昆布だしと野菜スープ	ささみ・玉ねぎすりつぶし 人参すりつぶし 鰹だしと野菜スープ	牛肉・ピーマン・もやし・玉ねぎ柔らかく煮 人参スティック わかめ・玉ねぎの澄まし汁	チンジャオロース(竹の子抜き) 人参スティック かきたま汁(蒲鉾抜き)
20	木	豆腐ペースト 人参ペースト 昆布だしと野菜スープ	豆腐・チンゲン菜すりつぶし 人参すりつぶし 煮干しだしと野菜スープ	豆腐・玉ねぎ・人参・チンゲン菜柔らかく煮 人参スティック えのき・玉ねぎの味噌汁	五目豆腐(干し椎茸・生姜抜き) 人参スティック えのきと油揚げの味噌汁
21	金	ほうれん草ペースト じゃが芋ペースト 昆布だしと野菜スープ	ささみ・ほうれん草すりつぶし じゃが芋マッシュ 鰹だしと野菜スープ	ささみ・人参・もやし・ほうれん草・コーン柔らかく煮 じゃが芋スティック 玉ねぎ・人参のスープ	チキンカレー じゃが芋スティック 人参サラダ
24	月	玉ねぎペースト 人参ペースト さつま芋ペースト	ささみ・玉ねぎすりつぶし 人参すりつぶし 鰹だしと野菜スープ	豚肉・春雨・きゅうり・もやし・コーン柔らかく煮 人参スティック なす・玉ねぎの味噌汁	どうがめ汁(生姜抜き) 人参スティック 春雨サラダ(ハム抜き)
25	火	人参ペースト キャベツペースト 昆布だしと野菜スープ	白身魚・人参すりつぶし キャベツすりつぶし 鰹だしと野菜スープ	白身魚の煮付け キャベツ・コーン・人参・きゅうり柔らかく煮 コーンクリーム缶・玉ねぎ・人参・椎茸のスープ	白身魚のフライ コールスローサラダ コーンスープ
26	水	キャベツペースト 人参ペースト 昆布だしと野菜スープ	ささみ・キャベツすりつぶし 人参すりつぶし 煮干しだしと野菜スープ	ささみ・ごぼう・三度豆・キャベツ柔らかく煮 人参スティック キャベツ・しめじの味噌汁	筑前煮(ちくわ・竹の子・干し椎茸・こんにゃく抜き) 人参スティック キャベツとしめじの味噌汁
27	木	豆腐ペースト 人参ペースト 昆布だしと野菜スープ	豆腐・人参すりつぶし じゃが芋マッシュ 鰹だしと野菜スープ	豚肉・千切り大根・人参・三度豆柔らかく煮 じゃが芋スティック 豆腐・もずく・人参のスープ	千切り大根と豚肉の炒め煮 じゃが芋スティック もずくスープ
28	金	ほうれん草ペースト 人参ペースト 昆布だしと野菜スープ	ささみ・ほうれん草すりつぶし 人参すりつぶし 煮干しだしと野菜スープ	牛肉・玉ねぎ・人参・三度豆・じゃが芋柔らかく煮 人参スティック わかめ・ほうれん草・玉ねぎの味噌汁	肉じゃが(こんにゃく抜き) 人参スティック ほうれん草と油揚げの味噌汁
31	月	人参ペースト じゃが芋ペースト 昆布だしと野菜スープ	ささみ・人参すりつぶし じゃが芋マッシュ 鰹だしと野菜スープ	豚肉・人参・玉ねぎ・ピーマン・トマト缶・マカロニ柔らかく煮 じゃが芋スティック レタス・玉ねぎ・人参のスープ	ポークビーンズ じゃが芋スティック レタススープ(干し椎茸抜き)

☆月齢は目安です。お子様の離乳食の進み具合に合わせて担任とご相談下さい。

☆食材は、予定ですので一部変更することがあります。

☆完了食のハム・ベーコンはツナに変わります。

☆完了食については普通献立表を参考に見比べて下さい。

☆完了食で軟飯のお子様には行事献立の味つけご飯は提供しておりません。