

# 予定献立表



日清医療食品(株)

		14/7	J / L	V\	0	日倩医療食品(株)	
日	曜日	こんだて	く あ か > 血や肉をつくる	くき い ろ > 熱や力になる	< みどり > 体の調子を整える	おやつ	
1日		   チキンカレー   野菜サラダ   わかめとたまごスープ   フルーツョーグルト	鶏肉 ツナ わかめ 卵 ヨーグルト 牛乳	** 押麦 じゃが芋 油 砂糖 カレー粉 ごま カレールー さつま芋 小麦粉	大参 玉ねぎ コーン セロリ グリーンピース キャベツ レタス きゅうり トマト 長ネギ 果物	牛乳 芋天ぷら	
2日	±	供もるげ	豚肉 青さのり しらす 豆腐 牛乳 あおさ 糸カツオ 鶏肉	焼きそば麺 油 砂糖 米 ごま油	キャベツ 玉ねぎ 人参 もやし ピーマン ブロッコリー 竹の子 椎茸 果物	牛乳 カステラ	
4日	月	黒米ご飯 さばのみそ煮 キャベツの和え物 クーブイリチー かき玉汁 果物	さば みそ 昆布 豚肉 卵 豆腐 牛乳	米 黒米 砂糖 油 糸こん 片栗粉 パター ケーキミックス チョコ	キャベツ 生姜 切干大根 人参 えのき 大根葉 果物	牛乳 豆乳スコーン	
5日	火	ハヤシライス ブロッコリーサラダ 青菜のスープ 果物	牛肉 豚レパー ちくわ 卵 牛乳	米 押麦 油 小麦粉 砂糖 ごまドレ 食パン パター	玉ねぎ 人参 マッシュルーム セロリ グリーンピース ブロッコリー パブリカ チンゲン菜 しめじ コーン 果物	麦茶 鮭おにぎり	
6日		あわご飯 大根のみそ汁 果物 鶏肉のバーベキューソース焼き コールスロー 人参しりしり	鶏肉 卵 油揚げ みそ 牛乳	米 もちきび 砂糖 マヨネーズ 油 小麦粉 ごま パター	玉ねぎ 生姜 にんにく キャベツ コーン 人参 にら 大根 長ねぎ 果物	牛乳 セサミクッキー	
7日	木	麦ご飯 魚のごまみそ漬焼き オクラのおかか和え そうめん汁 麩チャンプルー 果物	白身魚 みそ 卵 糸カツオ 豚肉 牛乳	米 押麦 砂糖 ごま 油 車麩 そうめん つぶあん ケーキミックス パター	オクラ 生姜 小松菜 人参 ねぎ 果物	牛乳 小倉ケーキ	
8日		わかめご飯 南瓜の煮物 果物 レバーフライ・甘ダレ漬け 白菜の和え物 おつゆ麩のみそ汁	わかめ 豚レバー 卵 ツナ 牛乳 みそ 生クリーム	米 小麦粉 パン粉 油 砂糖 おつゆ麩 さつま芋 パター	かぽちゃ にんにく 白菜 人参 きゅうり 玉ねぎ 大根葉 果物	牛乳 スイートポテト	
9日	±	生活発表会					
11日	月	玄米ご飯 白身魚のケチャップあんパパイヤイリチー 果物 かぽちゃのみそ汁	白身魚 豚肉 みそ 卵 クリームチーズ 牛乳	米 玄米 片栗粉 油 小麦粉 ケーキミックス 砂糖	パパイヤ 人参 にら 生姜 かぼちゃ 玉ねぎ 貝割れ 果物	ヤクルト チーズ蒸しパン	
12日	火	もずく丼 キャベツのごま和え 豆乳入りさつま汁 果物	もずく 豚ミンチ ちくわ 油揚げ みそ 卵 豆乳 牛乳	米 押麦 砂糖 ココア 片栗粉 ごま バター さつま芋 小麦粉	ピーマン 生姜 キャベツ ブロッコリー パブリカ 大根 人参 ねぎ 果物	牛乳 ブラウニー	
13日	水	春雨のごま和え ミネストローネ	鶏豚ミンチ 鶏肉ツナ 卵 ウインナー	米 油 小麦粉 パン粉 カレー粉 春雨 ごま	玉ねぎ ピーマン 人参 にんにく ブロッコリー きゅうり キャベツ トマト 果物	ジュース お誕生日ケーキ	
14日	*	牛丼 切干大根の酢の物 かぶのみそ汁 フルーツヨーグルト	牛肉 ツナ わかめ みそ 牛乳 ヨーグルト 卵 スキムミルク	米 糸こんにゃく 砂糖 小麦粉 パター	玉ねぎ 人参 椎茸 ダリーンピース 切干大根 きゅうり パプリカ かぶ 果物缶	麦茶 きのこおにぎり	
15日	金		🥙 お弁	当会		牛乳 大学芋	
16日	±	中華丼 青菜のごま和え コーンスープ 果物	豚肉 牛乳	米 片栗粉 ごま 砂糖 パンケーキ	白菜 人参 ピーマン 椎茸 果物 えのき きくらげ ほうれん草 パプリカ コーン 貝割大根	牛乳 和のパンケーキ	
18日	月	麦ご飯 千切りイリチー 魚の揚げ煮 きゅうりのおかか和え 鶏と冬瓜のみそ汁 果物	赤魚 糸カツオ 豚肉 鶏肉 みそ きな粉 卵 牛乳	米 押麦 油 砂糖 こんにゃく パター ケーキミックス	きゅうり 生姜 切干大根 人参 椎茸 冬瓜 小松菜 果物	牛乳 きなこサブレ	
19日	火	バターロールパン かぽちゃシチュー <u>ブロッコリーごま和え 果物</u>	鶏肉 牛乳 ひじき みそ のり	バターロール バター 砂糖 ごま 米	南瓜 玉ねぎ 人参 白菜 果物 パプリカ マッシュルーム コーン ブロッコリー	麦茶 油みそおにぎり	
20日	水	あわご飯 豚肉の生姜焼き 粉ふき芋 中華風野菜炒め なすのみそ汁 果物	豚肉 青さのり ちくわ 油揚げ 卵 みそ 牛乳	米 もちきび 片栗粉 油 じゃが芋 パター ケーキミックス 砂糖	キャベツ 人参 ピーマン 生姜 なす 大根葉 果物	豆乳ココア バナナマフィン	
21日	木	枝豆ご飯 豆腐の松風焼き 野菜のごま和え きのこのすまし汁 果物	枝豆 豆腐 豚ミンチ 牛乳 卵 みそ もずく フィッシュソーセージ	米 パン粉 砂糖 ごま 油 小麦粉	長ネギ 人参 白菜 きゅうり 小松菜 パプリカ えのき しめじ 椎茸 ネギ 南瓜 玉ねぎ 果物	牛乳 かき揚げ	
22日	金	。*☆ クリスマス会 ☆*。 チキンライス ミートローフ 果物 ポテトサラダ クリームスープ	鶏肉 合挽ミンチ 豚レパー 卵 牛乳	米 バター 小麦粉 パン粉 じゃが芋 砂糖 マヨネーズ ココア	玉ねぎ ピーマン にんにく 人参 がリーンピース パブリカ 果物 きゅうり コーン	牛乳 お楽しみおやつ	
23日	±	焼きうどん かぼちゃサラダ 牛肉スープ 果物	豚肉 糸カツオ 牛肉 チーズ のり 牛乳	うどん 油 マヨドレ 米 ごま油 ごま	キャベツ 玉ねぎ 人参 椎茸 ネギ ピーマン 南瓜 きゅうり 大根 生姜 にんにく コーン えのき 果物	牛乳 蒸しパン	
25日	月	じゅーしーご飯 鮭の塩焼き 大根サラダ ゆし豆腐汁 果物缶	豚ミンチ ひじき 鮭 わかめ ツナ 牛乳 ゆし豆腐 きなこ	米 砂糖 ココア 小麦粉	人参 椎茸 ごぼう ねぎ 大根 きゅうり 果物缶	牛乳 ココアクッキー	
26日	火	あわご飯 麻婆豆腐 中華サラダ 春雨スープ 果物	豆腐 豚ミンチ みそ ちくわ わかめ 牛乳 粉チーズ	米 もちきび ごま油 砂糖 片栗粉 春雨 ごま パター ケーキミックス	椎茸 人参 玉ねぎ 竹の子 にら にんにく 生姜 キャベツ ほうれん草 パプリカ 果物	牛乳 チーズスティックパン	
27日	水	麦ご飯 れんこん入りつくね 青菜と糸こんにゃくソテー もずくのすまし汁 果物	鶏ミンチ 豆腐 ツナ もずく 卵 牛乳	米 押麦 パン粉 油 砂糖 片栗粉 小麦粉 こんにゃく ラード	玉ねぎ れんこん 生姜 人参 チンゲン菜 ねぎ 果物	牛乳 ごまちんすこう	
28日	木	沖縄そば 青菜の納豆和え さつま芋のごま煮 果物	豚肉 かまぽこ 納豆 のり 鶏肉 ミルク	沖縄そば 砂糖 さつま芋 ごま ごま油	ねぎ 小松菜 人参 果物 ほうれん草	麦茶 しそわかめおにぎり	
29日	金		★上い年	- - たお:00 ライ	- ・ださい <del>し</del>		
30日	±	─ ★よい年をお迎えください★ <sup>E</sup>					



























## 離乳食献立表(その1)

### 令和5年 日清医療食品



4 大機とよ事のペースト 自身金とキャベツのぶし煮 大機と人事ののよい流 大機と人事ののよい流 大機と人事ののよい流 大機と人事のよい流 芸術 といまり 大人事 大学とりんての ストー 大人事 といまり 大人事 大人事 といまり 大人事 大人事 といまり 大人事 大人事 といまり 大人事 大人事 といました 大人事 といまり 大人事 大人事 といました 大人事 といました 大人事 大人事 といました 大人事 といました 大人事 といました 大人事 大人事 といました 大人事			וום דיטוויון		
日前   1989	回食		昼食		おやつ
7-89-月   9-10-11-7-月   7-11-7-月   7-11-7-1-7-1-7-1-7-1-7-1-7-1-7-1-7-1-7-		初期	中期	後期	中期・後期
お口トロ → ベタベタ   舌でつぶせる図音   歯ぐきでっぷせる図音	月町				
日安   コーグルト状   株にし豆腐位(つぶつぶ)	困さの		• • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	,,,,,,,
1 10年度					
1	12				その生生でリング者
### (					さっま子とりんこ煮
<ul> <li>金 (主な材料)来 25.0 人参 トマト 30.0 ヒャボー 果物 20.0 まで りんご 事業おじた 10.1 番</li></ul>	1		トマトときゅうりのつぶし煮	トマトときゅうりの柔らか煮	
2			じゃが芋のすまし汁 果物	じゃが芋のみそ汁 果物	
2	金	(主な材料)米 ささみ 人参 トマト き	ゅうり じゃが芋 果物		さつま芋 りんご
2		10倍粥	7倍粥	全粥	ゆごは菜種
	2				,
土         (主な材料)米 しらす ブロッコリー ヤイペツ 南瓜 あおさ 来物         金額 日本の 大き	Z	すまし汁			
4 大機とよのアースト					
4 大根と人参のースト 大機と人参の一スト 大機と人参の一スト 大機と人参の一名に 常業のすまけ、果物  10倍素 「おんとかの一スト 大機と人参の一名に 常業のすまけ、果物  10倍素 「おんとかの一スト すまけ、アースト すまけ、アースト すまけ、アースト すまけ、アースト すまけ、アースト すまけ、アースト すまけ、アースト すまけ、アースト 「おんとかの一スト すまけ、アースト コの音楽 コの音が表した。 コの音が、表情 コのから、また。 コの音が、また。 コのかる。 コの音が、また。 コの音が、	土	(主な材料)米 しらす ブロッコリー キ	ヤベツ 南瓜 あおさ 果物		ひじき 鶏ミンチ 玉ねぎ 人参
###					野菜おじや
	4				
日	-	y xcrr			
10倍期	_	(Authority steels Art and associated		13/45/ 6011 3/40	
大きとりんてのペースト	<u>月</u>				
りまれ件         正ねぎと人参のぶよりません         芸和さと人参のぶよりません         関東 おかめのすましれ 果物         おかめのすましれ 果物         市瓜 ハナナ 豆乳 野菜おじや           6 日曜と世菜のペースト コースト コースト コースト コースト コースト コースト コースト コ					<b>南瓜とバナナの豆乳煮</b>
大	5				
6 回覧と背乗のペースト	-	1			1
6 回覧と背乗のペースト	11/	(主か材料)米 ささみ プロッコリー ま	・ わぎ 人参 わかめ 里姉	L	南爪 パナナ 豆腐
(主な材料)米 国産 このます チンゲン葉 人参 キャベツ 果物 コースト コースト コースト コースト コースト コースト コースト コースト	<u> </u>		* * * * * * * * * * * * * * * * * * * *	<b>今</b> 趣	
の         すま込計         含つま学と人参のつぶし者 キャベツの下計 果物         合うま学と人参のおよか キャベツの天計 果物         とらす 大根 南瓜           水         (主な材料)米 豆腐 さつまず テンゲン薬 人参 キャベツ 果物         企業 日倉魚とオクラのであし者 そ瓜のとろとろ素 そ瓜のとろとろ素 そ瓜のとろとろ素 そ瓜のとろとろ素 そ瓜のとろとろ素 そ瓜のとろとろ素 を瓜のとろとろ素 を瓜のとろとろ素 を瓜のとろとろ素 を瓜のとろとろ素 ・ 「全球料)・ 自身魚 オクラ 冬瓜 人参 果物         一方倍期 日本ときゅうののよしま 日本ときゅうののよしま 日本ときゅうののよしま 日本ときゅうののよしま 日本とともののからしま 育業のすまし汁 果物         金素 日本ときゅうのからしま 育業のすまし汁 果物         野菜おじや 日本ときゅうのよしま 育成のであたかま 育成のであたかま 育業のすまし汁 果物         野菜おじや 日本ととまののからしま 育業のすまし汁 果物           日         (主な材料)米 自身魚 玉ねぎ 南瓜 ほうれん草 果物         日本とおきのまたかま 育業のすまし汁 果物         野菜おじや 日本とみのまらかま 育業のすまし汁 果物         野菜おじや とさみ、人参 オクラ 日本と人参の系らか者 とさみとグロッコリーの柔らか者 とさみとグロッコリーの柔らか者 とさみとグロッコリー 大板と人参のこぶしま フェルトションリーの柔らか者 とさみとグロッコリーの柔らか者 とさみとグロッコリーの柔らか者 とさみとグロッコリーの柔らか者 とさみとグロッコリー 大板と入参のこぶしま 自業と入参の柔らか者 日本と人参の柔らか者 日本と人参ののよりま 日本と人参ののよりま 日本と人参のまらか者 日本と人参のからかま 日本とのかのましか者 日本と人参のかまらか者 日本と人参のまらか者 日本とりのとこれ者 日本とのかののよりまま 日本と人参のまらか者 日本とりのとこれ者 日本とりからのましま 来物         サナキベツ アイの等 日本とりのとこれ者 とのすとい者 とのすとい者 とのすとい者 とのすとい者 とのすとい者 とのすとい者 とのすとい者 とのすとい者 とのすとい者 とのすとい者 とのりと正ねぎののまらか者 きゅうりと正ねぎののよんま きゅりりと正ねぎののまらか者 きゅりりと正ねぎののよんか者 きゅりりと正ねぎののよんか者 きゅりりと正ねぎののよんか者 もかりのみそぞ件 果物         シフェキ学と附属 をつま学 南瓜           大         (主な材料)米 しらす 人参 まれぎ わかめ 果物         とのまたか者 きゅりりと正ねぎののまたか者 もかりのみをされ 来物         とのまたい者 もかりのみをされ 来りかめのみをされ まわかめのみをされ まわかめのまたい者 もかりのみをされ 来り         とのまたい者 ものりのよとか者 ものりと正ねぎのかとか者 ものりと正ねぎのかよりままして、まれずしたりとなる。 とのま学と南属 ・クラと正ねぎののまたか者 ものまたがままわかめ まれずしたりとなる。           大         (主な材料)米 しらす 人参 きかり 玉和ぎ わかめ 早本         本のまたか者 ものりとなる。 とのます 中のよりとなる。 とのますとのまたがままながとなる。         本のまたが者 ものまたがままなりとなる。         とのまたが者 ものまたが者 ものまたが者 ものまたが者 ものまたが者 ものまたが者 ものまたが者 ものまたが者 ものまたが者 ものまたが者 ものまたが者 ものまたが者 ものまたが者 ものまたが者 ものまたが者 ものまたが者 ものまたが者 ものまたが者 ものま	_				野来やして
水         (主な材料)米 豆腐 さっま芋 チンゲン菜 人参 キャベツ 果物         しらす 大根 南瓜           7         本価のとろとろ素 すまし計         日身魚とオクラのぶし者 会瓜のとろとろ素 人参のすまし汁 果物         日身魚とオクラの表らか煮 会瓜のとろとろ素 人参のすまし汁 果物         「野菜おじや           木         (主な材料)米 白身魚 オクラ 冬瓜 人参 果物         一方倍素 自楽ときゅうりのこぶし者 自楽ときゅうりのこぶし者 自楽ときゅうりのまたか者 青菜のすまし汁 果物         一方に 自楽ときゅうりの柔らか者 青菜のすまし汁 果物         一方に 自楽ときゅうりの柔らか者 青菜のすまし汁 果物         一方に 自楽ときゅうりの柔らか者 青菜のすまし汁 果物         一方に 日本のより、土井 果物         「日本の本たか者 青菜のすまし汁 果物         「日本の本たか者 日本のようのよりまま まるみとプロッコリーの表もか者 日本のよりのましか 大根としまの表もか者 日菜とりまのまたか者 日菜とりまのまたか者 日菜とりてきの素とか者 日菜とりのましか 日菜とりでのまたか者 日菜とりまのまたか者 日菜とりのったりまま 日菜とりのったりまま 日菜とりましまたが多のました。 まのけっまし汁 来物         「日本のすましかま をかりまたれ者の表とか者 きかりまたれ者の表とか者 きかりまたれ者の表とか者 きかりまたれ者の表とか者 きかりまたれ者の表とか者 きかりまたれ者の表とか者 きかりまたれ者の表とか者 きかりまたれ者の表とか者 きかりまたれ者の表とか者 きかりまたれ者の表とか者 もかりるたれ者 もかりのみを計りまます。         「日本の本とか者 きかりまたれ者の表とか者 きかりまたれ者の表とか者 きかりまたれ者の表とか者 きかりまたれ者の表とか者 もかりるたれままれまます。         「日本の本とか者 もかりのみのましまます。         「日本の本とか者 もかりるまれまます。         「日本の本とか者 もかりるまれずまました。         「日本の本とか者 もかりるまれずまました。         「日本の本とか者 もかりままれずまます。         「日本の本とか者 もかりるまれずまます。         「日本の本とか者 もかりままれずまます。         「日本の本とかりまます。         「日本の本とか者 もかりるまます。         「日本の本とか者 ものまます。         「日本の本とか者 ものまます。         「日本の本とか者 ものまます。         「日本のよりまます。         「日本の本とか者 ものまます。         「日本の本とのまます。	6		さつま芋と人参のつぶし煮	さつま芋と人参の柔らか煮	
7			キャベツのすまし汁 果物	キャベツのみそ汁 果物	
7	ъk	(主な材料)米 豆腐 さつま芋 チング	シ菜 人参 キャベツ 果物		しらす 大根 南瓜
<ul> <li>7</li></ul>	<u> </u>	10倍硼	7倍硼	全潮	
大多のすまし汁 果物   大多のすまし汁 果物   大多のすまし汁 果物   大多のすまし汁 果物   大多のすまし汁 果物   大多のすましか   大多のすましか   大多のすましか   大多のすましか   大多のすましか   大多のですました   大多の変しか   大多のですました   大多のできした   大多のできしん   大多のできしん   大多のできしん   大多のできしん   大多のでもにん   大多のでもにん   大多のでもにん   大多のでも	7				3,200 (
木       (主な材料)米 自身魚 オクラ 冬瓜 人参 果物       ささみ 小松菜 トマト         8       南瓜ペースト 寸まし汁       万倍期 鳥レパーと南瓜の柔らか煮 青菜の寸まし汁 果物       野菜おじや 自業ときゅうりのみもか煮 青菜の寸まし汁 果物       野菜おじや         4       (主な材料)米 鶏レパー 南瓜 白菜 きゅうり ほうれん草 果物       上らす さつま芋 人参         5       (主な材料)米 角皮のストル素 すまし汁       フ倍期 自身魚と玉ねぎのつぶし煮 青菜のすまし汁 果物       野菜おじや 青菜のすまし汁 果物         5       (主な材料)米 白身魚 玉ねぎ 南瓜 ほうれん草 果物       ささみ 人参 オクラ 青菜のナまし汁 果物       野菜おじや きさみとブロッコリーののぶし煮 青菜のすまし汁 果物       ささみ 人参 オクラ 野菜おじや きさみとブロッコリーの柔らか煮 大後と人参のこおし煮 豆乳入りさつま汁 果物       金割 豆腐とりしきのみたか煮 豆乳入りさつま汁 果物       野菜おじや もずく 鶏ミンチ キャベツ         10倍期 豆腐とりまのペースト 寸まし汁       丁倍期 豆腐とりしきのつぶし煮 白菜と人参のつぶし煮 白菜と人参のこおし煮 白菜と人参のまたか煮 玉ねぎのすま汁 果物       セ割 しらすと人参の柔らか煮 玉ねぎのすま汁 果物       野菜おじや         14       10倍期 しらすと人参のストカ すまし汁       このまずと南瓜 を新りたまれきのまたか素 もかりのよれき、おかめのみそ汁 果物       シカ・キャベットマト このま芋と南瓜煮 もかりたおれきのまたか素 わかめのみそ汁 果物         15       ★ お弁別米 しらす 人参 きゅうり 玉ねぎ わかめ 果物       こっま芋 南瓜 野菜おじや	,	すまし汁			
8				人参のすました 米物	
8 南瓜ペースト	不	(主な材料)米 白身魚 オクラ 冬瓜	人参 果物		ささみ 小松菜 トマト
### お菓グランスに乗り おおいました   日菜ときゅうりのました   日菜ときゅうりのました   日菜ときゅうりのました   日菜ときゅうりのました   日菜とした。   日菜					野菜おじや
### (主な材料) *	Ω				
(主な材料)米 鶏レバー 南瓜 白菜 きゅうり ほうれん草 果物    生活発表会    生活発表会    生活発表会    日の他別	•	9 2011			
### 10倍素	<u>A</u>	(ナタサボ)水 強いパー 卑血 中央			124 404# 14
土   10倍網	377	(土な材料)不 湯レバ	さゆうり はりれいルギ 木物		しらり さつま子 八多
	_				
1	9				
11 10倍粥					
11 10倍粥	+			33	
11		10倍粥	7倍粥	全粥	ゆづば菜種
	11	南瓜のペースト	白身魚と玉ねぎのつぶし煮	白身魚と玉ねぎの柔らか煮	
月 (主な材料)米 白身魚 玉ねぎ 南瓜 ほうれん草 果物       ささみとプロッコリーのつぶし煮 大根と人参のつぶし煮 大根と人参のつぶし煮 大根と人参のつぶし煮 大根と人参のつぶし煮 大根と人参のつぶし煮 大根と人参の元もか煮 大根と人参の売らか煮 大根と人参の売らか煮 大根と人参の売らか煮 大根と人参の売らか煮 日乳入りさつま汁 果物       ささみとプロッコリーの柔らか煮 大根と人参の柔らか煮 大根と人参の柔らか煮 日乳入りさつま汁 果物       サまとした。         13       10倍粥 日腐とりできのからし煮 白菜と人参のつぶし煮 白菜と人参のつぶし煮 日菜と人参のかまし汁 果物       豆腐とひできの柔らか煮 日菜と人参の柔らか煮 日菜と人参の柔らか煮 日菜と人参の売らか煮 日菜と人参のですまし汁 果物       野菜おじや         14       10倍粥 しらすと人参のペースト すまし汁 まし汁 フトマト フト・オー・カルめのすまし汁 果物       と会別 しらすと人参の不らか煮 きゅうりと玉ねぎのつぶし煮 きゅうりと玉ねぎの不らか煮 きゅうりと玉ねぎの柔らか煮 きゅうりと玉ねぎの不らか煮 きゅうりと玉ねぎの不らか煮 きゅうりと玉ねぎの柔らか煮 きゅうりと玉ねぎの柔らか煮 きゅうりと玉ねぎの柔らか煮 きゅうりと玉ねぎの不らか煮 きゅうりと玉ねぎの柔らか煮 きゅうりと玉ねぎの不らか煮 きゅうりと玉ねぎの不らか またん またん マート・イン・イン・イン・イン・イン・イン・イン・イン・イン・イン・イン・イン・イン・	11	すまし汁			
12 10倍粥	_		· ·	月米ツリエレ(丁 米物	
12 さつま芋のペースト すまし汁 大根と人参のつぶし煮	月	1=	ほうれん草 果物		ささみ 人参 オクラ
大根と人参のつぶし煮					野菜おじや
・	12				
火       (主な材料)米 ささみ ブロッコリー 大根 人参 さつまいも 豆乳 果物       もずく 鶏ミンチ キャベツ         13       10倍粥 豆腐と白菜のペースト すまし汁       豆腐とひじきのつぶし煮 白菜と人参のつぶし煮 白菜と人参のつぶし煮 五ねぎのすまし汁 果物       豆腐とひじきの柔らか煮 白菜と人参の柔らか煮 白菜と人参の柔らか煮 日菜と人参の柔らか煮 玉ねぎのすまし汁 果物       サキャベツトマト         16倍粥 しらすと人参のペースト すまし汁       7倍粥 しらすと人参のペースト きゅうりと玉ねぎのつぶし煮 きゅうりと玉ねぎのつぶし煮 きゅうりと玉ねぎの柔らか煮 きゅうりと玉ねぎの柔らか煮 わかめのみそ汁 果物       さつま芋と南瓜煮         大 (主な材料)米 しらす 人参 きゅうり 玉ねぎ わかめ 果物       さつま芋 南瓜		7 4011			
13	112	(ナナナトリル キャフ・プロニロコ 上		1	よ Jak 2 Man June ユー・ベルン
13	<u>火</u>				
13   すまし計   白菜と人参のつぶし煮   日菜と人参の柔らか煮   五ねぎのすまし汁 果物   日菜と人参の柔らか煮   五ねぎのすまし汁 果物   ツナ キャベツ トマト   10倍粥   しらすと人参のつぶし煮   さつま芋と南瓜煮   とうすと人参のペースト   すまし汁   おかめのすまし汁 果物   しらすと人参の柔らか煮   きゅうりと玉ねぎのつぶし煮   きゅうりと玉ねぎの柔らか煮   おかめのみそ汁 果物   さつま芋 南瓜   野菜おじや   15     本お 弁当会☆   野菜おじや	_				野来おしや
X	13				
10倍粥 しらすと人参のペースト すまし汁  14  15  16  16  16  16  16  16  16  16  16					1
10倍粥 しらすと人参のペースト すまし汁 ないますと人参のつぶし煮 きゅうりと玉ねぎのつぶし煮 きゅうりと玉ねぎのでいるし、 た (主な材料)米 しらす 人参 きゅうり 玉ねぎ わかめ 果物  本 (主な材料)米 しらす 人参 きゅうり 玉ねぎ わかめ 果物  本 お弁当会☆  本 お	7k	(主な材料)米 豆腐 ひじき 白菜 人		-	ツナ キャベツ トマト
14 しらすと人参のペースト すまし汁 しらすと人参のつぶし煮 きゅうりと玉ねぎのつぶし煮 きゅうりと玉ねぎのみらか煮 きゅうりと玉ねぎのみらか煮 きゅうりと玉ねぎのみらか煮 わかめのみそ汁 果物  **	\J\			全器	
** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** **	4.4				かいして かいりん りょうしん かいしょう かんしょう しゅうしょう かんしょう しゅうしょう かんしょう しゅうしょう しゅうしょう しゅうしょう しゅうしょう かんしょう しゅうしょう しゅうしょう しゅうしょう かんしょう しゅうしょう しゅうしゃ しゅんしゃ しゅうしゃ しゅうしゃ しゅうしゃ しゅうしゃ しゅうしゃ しゅうしゃ しゃ し
<ul> <li>木 (主な材料)※ しらす 人参 きゅうり 玉ねぎ わかめ 果物</li> <li>さつま芋 南瓜</li> <li>野菜おじや</li> </ul>	ı 4		きゅうりと玉ねぎのつぶし煮	きゅうりと玉ねぎの柔らか煮	1
15 ★お弁当会☆			わかめのすまし汁果物	わかめのみそ汁 果物	
15 ★お弁当会☆	木	(主な材料)米 しらす 人参 きゅうり			さつま芋 南瓜
★お弁当会☆	717				
★約升自会文 →	4.5		対不等し、		
	15				
金 l 自身魚 大棉 P. A が芋 青さの		l	スペンハコエム (		
	金		•		白身魚 大根 じゃが芋 青さのり

- ※ 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、個人差を考慮しながら進めます。 ※ 離乳の完了は1歳から1歳6ヶ月です。進み具合をみながら、幼児食へ移行していきます。





















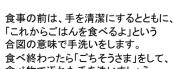
令和5年 日清医療食品

回食			1	おやつ	
月齢	初期	中期	後期	中期•後期	
力町	5・6ヶ月頃(開始後一ヶ月間)	7・8ヶ月	9・10・11・ヶ月	7~11ヶ月頃	
回さの	トロトロ ⇒ ベタベタ	舌でつぶせる固さ	歯ぐきでつぶせる固さ		
目安	ヨーグルト状	絹ごし豆腐位(つぶつぶ)	バナナ位(荒みじん切り)		
16	10倍粥 玉ねぎと青菜のペースト すまし汁	7倍粥 鮭と白菜のつぶし煮 玉ねぎと青菜のつぶし煮 わかめのすまし汁 果物	全粥 鮭と白菜の柔らか煮 玉ねぎと青菜の柔らか煮 わかめのすまし汁 果物	野菜おじや	
+	(主な材料) 米 鮭 白菜 玉ねぎ ほ	- うれん草 わかめ 果物		しらす ブロッコリー 人参	
18	10倍朔 冬瓜と人参のペースト すまし汁	7倍粥 白身魚ときゅうりのつぶし煮 冬瓜と人参のつぶし煮 青菜のすまし汁 果物	全粥 白身魚ときゅうりの柔らか煮 冬瓜と人参の柔らか煮 青菜のすまし汁 果物	野菜おじや	
月	(主な材料)米 白身魚 冬瓜 人参 き	はゆうり 小松菜 果物	-	鶏ミンチ いんげん 玉ねぎ	
19	10倍粥 南瓜のペースト すまし汁	7倍朔 ささみと南瓜のクリーム煮 白菜とブロッコリーのつぶし煮 玉ねぎのすまし汁 果物	全粥 ささみと南瓜のクリーム煮 白菜とブロッコリーの柔らか煮 玉ねぎのすまし汁 果物	野菜おじや	
火	(主な材料)米 ささみ 南瓜 白菜 ブ		<u> </u>	豆腐 人参 オクラ	
20	10倍粥 人参と玉ねぎペースト すまし汁	7倍粥 豚肉とキャベツのつぶし煮 人参と玉ねぎのつぶし煮 なすのすまし汁 果物	全粥 豚肉とキャベツの柔らか煮 人参と玉ねぎの柔らか煮 なすのすまし汁 果物	野菜おじや	
水	(主な材料)米 豚ヒレ キャベツ 人参	(主な材料)米 豚ヒレ キャベツ 人参 玉ねぎ なす 果物			
21	10倍粥 きゅうりと青菜ペースト すまし汁	7倍朔 豆腐と人参のつぶし煮 きゅうりと青菜のつぶし煮 白菜のすまし汁 果物	全粥 豆腐と人参の柔らか煮 きゅうりと青菜の柔らか煮 白菜のみそ汁 果物	野菜おじや	
木	(主な材料)米 豆腐 人参 きゅうり 小	松菜 白菜 果物	-	もずく 南瓜 玉ねぎ	
22	10倍朔 ゆし豆腐 すまし汁	人参粥 鮭と玉ねぎのつぶし煮 大根ときゅうりのつぶし煮 ゆし豆腐 果物	人参粥 鮭と玉ねぎの柔らか煮 大根ときゅうりの柔らか煮 ゆし豆腐 果物	じゃが芋と南瓜煮	
金	(主な材料)米 人参 鮭 玉ねぎ ゆし			じゃが芋 南瓜	
23	10倍朔 大根とキャベツのペースト すまし汁	7倍粥 南瓜のそぼろ煮 大根とキャベツのつぶし煮 人参のすまし汁 果物	全粥 南瓜のそぼろ煮 大根とキャベツの柔らか煮 人参のすまし汁 果物	さつま芋のりんご煮	
土	(主な材料)米 鶏ミンチ 南瓜 大根		, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	さつま芋 りんご	
25	10倍粥 じゃが芋ときゅうりペースト すまし汁	7倍粥 ささみと玉ねぎのつぶし煮 じゃが芋と人参のつぶし煮 きゅうりのすまし汁 果物	全粥 ささみと玉ねぎの柔らか煮 じゃが芋と人参の柔らか煮 きゅうりのみそ汁 果物	りんごサラダ	
月	(主な材料)米 ささみ 玉ねぎ 青さの	りんご バナナ			
26	10倍粥 豆腐と人参のペースト すまし汁	7倍粥 麻婆豆腐 キャベツと青菜のつぶし煮 冬瓜スープ 果物	全粥 麻婆豆腐 キャベツと青菜の柔らか煮 冬瓜スープ 果物	野菜おじや	
火	(主な材料)米 豆腐 鶏ミンチ 人参		, com a const	しらす 玉ねぎ わかめ	
27	10倍 <b>粥</b> 南瓜ペースト すまし汁	7倍粥 ツナと南瓜のつぶし煮 青菜と玉ねぎのつぶし煮 もずくのすまし汁 果物	全粥  ツナと南瓜の柔らか煮 青菜と玉ねぎの柔らか煮 もずくのすまし汁 果物	野菜おじや	
水	(主な材料)米 鶏ミンチ 南瓜 小松菜	ささみ 人参 ブロッコリー			
28	10倍粥 さつま芋とりんごペースト すまし汁	7倍粥 ささみと人参のつぶし煮 さつま芋のつぶし煮 玉ねぎのすまし汁 果物	全粥 ささみと人参のつぶし煮 さつま芋の柔らか煮 玉ねぎのすまし汁 果物	野菜おじや	

- ※ 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、個人差を考慮しながら進めます。 ※ 離乳の完了は1歳から1歳6ヶ月です。 進み具合をみながら、幼児食へ移行していきます。

## **雛乳食にも便利なかぼちゃ**

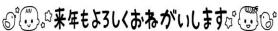
(主な材料)米 ささみ さつま芋 人参 玉ねぎ 果物



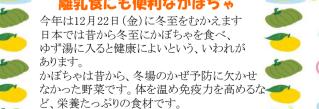
食事の前後には手洗いの習慣を

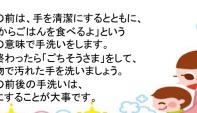
食べ物で汚れた手を洗いましょう。 食事の前後の手洗いは、

習慣にすることが大事です。









鶏ミンチ ほうれん草 大根