


令和5年9月離乳食午前食献立表


日付		曜	午 前 食			
			中期後半		後期食	
1	15/29	金	①全がゆ ②玉ねぎのスープ ③挽肉とじゃが芋煮 ④トマト煮	①軟飯 ②玉ねぎのスープ ③挽肉とじゃが芋煮 ④トマト煮		
2	16	土	①煮込みうどん（鶏ひき肉・玉葱） ③ピーマン人参煮	①煮込みうどん（鶏ひき肉・玉葱） ③ピーマン人参煮		
4		月	①全がゆ ②キャベツの清汁 ③白身魚味噌煮 ④小松菜と人参煮	①軟飯 ②キャベツの清汁 ③白身魚味噌焼き ④小松菜と人参炒め煮		
5	19	火	①うどん（人参・玉ねぎ） ③豆腐煮 ④いんげん煮	①うどん（人参・玉ねぎ） ③豆腐煮 ④いんげん炒め		
6	20	水	①全がゆ ②玉ねぎの清汁 ③じゃが芋そぼろ煮 ④チンゲン菜人参煮	①軟飯 ②玉ねぎの清汁 ③じゃが芋そぼろ煮 ④チンゲン菜人参サラダ		
7	21	木	①トースト ②白菜スープ ③南瓜そぼろ煮 ④トマト人参煮	①トースト ②白菜スープ ③南瓜そぼろ煮 ④トマト人参煮		
8	22	金	①全がゆ ②大根の清汁 ③鶏肉あん ④プロッコリー人参煮	①軟飯 ②大根の清汁 ③鶏肉あん ④プロッコリー人参ごま煮		
9	30	土	①にゅうめん（鶏ひき肉・もやし） ③白菜と人参煮 ④キャベツ煮	①にゅうめん（鶏ひき肉・もやし） ③白菜と人参煮 ④キャベツ煮		
11	25	月	①全がゆ ②チンゲン菜の清汁 ③白身魚煮の照り焼き ④大根と人参煮	①軟飯 ②チンゲン菜の清汁 ③白身魚煮の照り焼き ④大根と人参煮		
12		火	①全がゆ ②白菜のスープ ③豆腐煮 ④野菜煮	①軟飯 ②白菜のスープ ③豆腐煮 ④野菜煮		
13	27	水	①全がゆ ②チンゲン菜のスープ ③鶏肉照り焼き ④じゃが芋人参煮	①軟飯 ②チンゲン菜のスープ ③鶏肉照り焼き ④じゃが芋人参サラダ風		
14	28	木	①トースト②じゃが芋スープ ③人参シラス煮 ④胡瓜煮	①トースト②じゃが芋スープ ③人参シラス煮 ④胡瓜煮		
26	☆	火	①さつま芋がゆ ②人参と大根の清汁 ③鶏肉煮 ④ほうれん草のお浸し	①さつま芋ごはん ②人参と大根の清汁 ③鶏肉唐揚げ風 ④ほうれん草のお浸し		

☆材料の都合により献立を変更することがあります。


令和5年9月離乳食午後食献立表


日付		曜	午 後 食			
			中期後半		後期食	
1	15/29	金	①全がゆ ②大根のスープ ③しらす玉ねぎ煮 ④キャベツ人参煮	①軟飯 ②大根のスープ ③しらす玉ねぎ煮 ④キャベツ人参煮		
2	16	土	①全がゆ ②じゃが芋のみぞ汁 ③かぶのそぼろ煮 ④いんげんと人参煮	①軟飯 ②じゃが芋のみぞ汁 ③かぶのそぼろ煮 ④いんげんと人参ソテー		
4		月	①トースト ②大根のスープ ③挽肉とさつま芋煮④チンゲン菜煮	①チーズトースト ②大根のスープ ③挽肉とさつま芋煮④チンゲン菜炒め		
5	19	火	①全がゆ ②玉ねぎの清汁 ③さつま芋煮 ④もやし人参煮	①軟飯 ②玉ねぎの清汁 ③さつま芋煮 ④もやし人参の炒め煮		
6	20	水	①全がゆ ②キャベツのみぞ汁 ③ささみ煮 ④胡瓜煮	①軟飯 ②キャベツのみぞ汁 ③ささみ煮 ④胡瓜煮		
7	21	木	①全がゆ ②玉ねぎのみぞ汁 ③豆腐煮 ④人参ほうれん草煮	①軟飯 ②玉ねぎのみぞ汁 ③豆腐煮 ④人参ほうれん草ソテー		
8	22	金	①煮込みうどん（キャベツ・挽肉） ③大根人参煮 ④さつまいも煮	①煮込みうどん（キャベツ・挽肉） ③大根人参煮 ④さつまいも煮		
9	30	土	①全がゆ ②白菜のみぞ汁 ③玉葱と挽肉煮 ④ほうれん草煮	①軟飯 ②白菜のみぞ汁 ③玉葱と挽肉煮 ④ほうれん草煮		
11	25	月	①全がゆ ②白菜のスープ ③豆腐のそぼろあん④人参の胡麻煮	①軟飯 ②白菜のスープ ③豆腐のそぼろあん④人参の胡麻煮		
12		火	①全がゆ ②キャベツのスープ ③挽肉と人参煮 ④小松菜煮	①軟飯 ②キャベツのスープ ③挽肉と人参煮 ④小松菜煮		
13	27	水	①トースト ②人参のスープ ③カレイの煮付け ④胡瓜煮	①トースト ②人参のスープ ③カレイの煮付け ④胡瓜煮		
14	28	木	①全がゆ ②玉ねぎのスープ ③豆腐と人参煮 ④もやし煮	①軟飯 ②玉ねぎのスープ ③豆腐と人参煮 ④もやし煮		
26	☆	火	①全がゆ ②かぶの清汁 ③白身魚煮 ④じゃが芋人参煮	①軟飯 ②かぶの清汁 ③白身魚煮 ④じゃが芋人参煮		

☆材料の都合により献立を変更することがあります。