

令和 8 年 9 月 1 日

保護者各位

認定こども園文化保育園

9 月 離乳食献立表

園長 浅田祐起子

栄養士 林香里

日付	午前間食	5 ヶ月～ 主食：つぶし粥	7 ヶ月～ 主食：五分粥	9 ヶ月～ 主食：全粥
1 (火)	バナナ	野菜の煮汁 青梗菜のペースト 玉葱のペースト	春雨スープ (人参、キャベツ) 青梗菜の潰し煮 玉葱の潰し煮	春雨スープ (人参、キャベツ) 青梗菜のお浸し 玉葱の煮物
2 (水)	オレンジ	野菜の煮汁 玉葱のペースト 人参と豆腐のペースト	人参と青梗菜の汁物 玉葱の潰し煮 人参と豆腐の潰し煮	人参と青梗菜の汁物 玉葱の煮物 人参と豆腐の煮物
3 (木)	オレンジ	野菜の煮汁 ブロッコリーのペースト 南瓜のペースト	人参と玉葱の汁物 ブロッコリーの潰し煮 南瓜の潰し煮	人参と玉葱の汁物 ブロッコリーの煮物 南瓜の煮物
4 (金)	グレープフルーツ	野菜の煮汁 小松菜のペースト 豆腐のペースト	人参と南瓜の汁物 小松菜の潰し煮 豆腐と白身魚の潰し煮	人参と南瓜の汁物 小松菜のお浸し 豆腐と白身魚のほぐし煮
5 (土)	ハイハイ☆	うどんのペースト、オレンジ	うどんの潰し煮、オレンジ	うどんの柔らか煮、オレンジ
7 (月)	バナナ	野菜の煮汁 キャベツのペースト 玉葱のペースト	人参と大根の汁物 キャベツの潰し煮 玉葱と鶏肉の潰し煮	人参と大根の汁物 キャベツのお浸し 玉葱と鶏肉のほぐし煮
8 (火)	バナナ	野菜の煮汁 キャベツのペースト 玉葱のペースト	ピーン汁 (人参、玉葱) キャベツの潰し煮 玉葱の潰し煮	ピーン汁 (人参、玉葱) キャベツのお浸し 玉葱の煮物
9 (水)	グレープフルーツ	野菜の煮汁 じゃが芋のペースト 玉葱のペースト	人参と豆腐の汁物 じゃが芋の潰し煮 玉葱と白身魚の潰し煮	人参と豆腐の汁物 じゃが芋の煮物 玉葱と白身魚のほぐし煮
10 (木)	オレンジ	野菜の煮汁 薩摩芋のペースト 玉葱のペースト	人参と玉葱の汁物 薩摩芋の潰し煮 玉葱の潰し煮	人参と玉葱の汁物 薩摩芋の煮物 玉葱の煮物
11 (金)	オレンジ	野菜の煮汁 小松菜のペースト 人参のペースト	ひじき粥、人参とキャベツの汁物 小松菜の潰し煮 人参の潰し煮	ひじき粥、人参とキャベツの汁物 小松菜のお浸し 人参のスティック煮
12 (土)	ハイハイ☆	うどんのペースト、オレンジ	うどんの潰し煮、オレンジ	うどんの柔らか煮、オレンジ

日付	午前間食	5ヶ月～ 主食：つぶし粥	7ヶ月～ 主食：五分粥	9ヶ月～ 主食：全粥
14（月）	バナナ	野菜の煮汁 白菜のペースト 人参と豆腐のペースト	ひじき粥、人参と法蓮草の汁物 白菜の潰し煮 人参と豆腐の潰し煮	ひじき粥、人参と法蓮草の汁物 白菜のお浸し 人参と豆腐の煮物
15（火）	バナナ	野菜の煮汁 青梗菜のペースト 薩摩芋のペースト	人参と白菜の汁物 青梗菜の潰し煮 薩摩芋の潰し煮	人参と白菜の汁物 青梗菜のお浸し 薩摩芋の煮物
16（水）	オレンジ	野菜の煮汁 人参と豆腐のペースト 玉葱のペースト	人参と小松菜の汁物 人参と豆腐の潰し煮 玉葱と白身魚の潰し煮	人参と小松菜の汁物 人参と豆腐の煮物 玉葱と白身魚のほぐし煮
17（木）	オレンジ	野菜の煮汁 白菜のペースト 玉葱のペースト	人参と大根の汁物 白菜の潰し煮 玉葱の潰し煮	人参と大根の汁物 白菜のお浸し 玉葱の煮物
18（金）	グレープフルーツ	野菜の煮汁 薩摩芋のペースト 玉葱のペースト	人参と白菜の汁物 薩摩芋の潰し煮 玉葱の潰し煮	人参と白菜の汁物 薩摩芋の煮物 玉葱の煮物
19（土）	ハイハイ☆	うどんのペースト、オレンジ	うどんの潰し煮、オレンジ	うどんの柔らか煮、オレンジ
24（木）	バナナ	野菜の煮汁 玉葱のペースト 薩摩芋のペースト	人参と大根の汁物 玉葱と大豆の潰し煮 薩摩芋の潰し煮	人参と大根の汁物 玉葱と大豆のトマト煮 薩摩芋の煮物
25（金）	バナナ	野菜の煮汁 じゃが芋のペースト 人参と豆腐のペースト	人参と小松菜の汁物 じゃが芋の潰し煮 人参と豆腐の潰し煮	人参と小松菜の汁物 じゃが芋の煮物 人参と豆腐の煮物
26（土）	ハイハイ☆	うどんのペースト、オレンジ	うどんの潰し煮、オレンジ	うどんの柔らか煮、オレンジ
28（月）	バナナ	野菜の煮汁 玉葱のペースト 人参のペースト	ひじき粥、人参と大根の汁物 玉葱の潰し煮 人参の潰し煮	ひじき粥、人参と大根の汁物 玉葱のトマト煮 人参のスティック煮
29（火）	バナナ	野菜の煮汁 白菜のペースト 玉葱のペースト	人参とキャベツの汁物 白菜の潰し煮 玉葱の潰し煮	人参とキャベツの汁物 白菜のお浸し 玉葱の煮物
30（水）	オレンジ	野菜の煮汁 玉葱のペースト 青梗菜のペースト	人参と白菜の汁物 玉葱と白身魚の潰し煮 青梗菜の潰し煮	人参と白菜の汁物 玉葱と白身魚のほぐし煮 青梗菜のお浸し



離乳食では昆布出汁、椎茸出汁を使用します。果物は月齢に合わせてすりおろしや刻み等で提供します。

食べやすさを考慮し、食材によってはとろみをつける為にじゃが芋や片栗粉を使用する場合があります。

ひじきは茹でこぼした後、月齢に合わせて細かくみじん切りにしたり、すり潰したものを粥と炊いて提供します。

じゃこはやわらかく茹でて塩抜きし、月齢に合わせて細かくみじん切りにしたり、すり潰したものを粥と炊いて提供します。

春雨、ビーフン、うどんは月齢に合わせて刻んで提供します。豆類は薄皮を取り除き、月齢に合わせて刻んで提供します。

後期食では野菜の掴み食べの練習もします。難しい場合は、お子さんに合わせて小さく切って提供します。

午前間食および離乳食の内容は、食材の入荷の都合等により、予告なく変更させて頂く場合があります。予めご了承下さい。

