

< 離乳食献立表② (おやつ) >

作成日 2022/7/27 (水)

9月

日		曜日		未満児食	*完了期 (ばくばく期) : 歯ぐきで噛みつぶせるかたさ (目安 生後 12ヶ月 ~)	*後期 (かみかみ期) : 指でつまんでつぶせるかたさ (目安 生後 9 ~ 11ヶ月)	*中期 (もぐもぐ期) : 舌でつぶせるかたさ (目安 生後 7 ~ 8ヶ月)
対象者							
1	木	A M		ソフトせんべい・牛乳	お野菜せんべい・牛乳	お野菜せんべい	お野菜せんべい
		P M		かぼちゃとレーズンのマフィン・牛乳	フルーツ (オレンジ) ・牛乳	フルーツ (オレンジ)	フルーツ (オレンジ)
2	金	A M		チーズ	チーズ	ウエハース	お野菜せんべい
		P M		エースコインビスケット・牛乳	マンナビスケット・牛乳	マンナビスケット	野菜のハイハイ
3	土	A M		ラムネ・牛乳	お野菜せんべい・牛乳	お野菜せんべい	お野菜せんべい
		P M		せんべい (ぼたぼた焼) ・牛乳	野菜のハイハイ・牛乳	野菜のハイハイ	野菜のハイハイ
					歯ぐきでかみつぶせるかたさ。 味付けは薄味を心がける。 未満児の食事の切り方を小さくする。 調理方法 (揚げ物を煮物や焼き物へ) の変更	指でつまんでつぶせるかたさ。 やわらかければさいの目の大きさ。 味付けは薄味を心がける。	舌でつぶせるかたさ フォークなどで粗くつぶしたり、 粗みじん切り。 みじん切りにした野菜はむせやすい のですりつぶすか、とろみをつける。

＜ 離乳食献立表②（おやつ） ＞

作成日 2022/7/27 (水)

9月

日		曜日		未満児食	*完了期（ばくばく期）：歯ぐきで噛みつぶせるかたさ (目安 生後 12ヶ月 ～)	*後期（かみかみ期）：指でつまんでつぶせるかたさ (目安 生後 9 ～ 11ヶ月)	*中期（もぐもぐ期）：舌でつぶせるかたさ (目安 生後 7 ～ 8ヶ月)
対象者							
5	月	A	M	せんべい（白い風船）	お野菜せんべい	お野菜せんべい	お野菜せんべい
		P	M	フルーツ寒天・牛乳	フルーツ（バナナ）・牛乳	フルーツ（バナナ）	フルーツ（バナナ）
6	火	A	M	マカロニきなこ・牛乳	マカロニきなこ・牛乳	お野菜せんべい	お野菜せんべい
		P	M	おにぎりせんべい・牛乳	野菜のハイハイン・牛乳	野菜のハイハイン	野菜のハイハイン
7	水	A	M	ビスケット（シガーフライ）・牛乳	マンナビスケット・牛乳	マンナビスケット	お野菜せんべい
		P	M	お麩ラスク（きなこ）・牛乳	フルーツ（オレンジ）・牛乳	フルーツ（オレンジ）	フルーツ（オレンジ）
8	木	A	M	フルーツ（バナナ）・牛乳	フルーツ（バナナ）・牛乳	フルーツ（バナナ）	フルーツ（バナナ）
		P	M	ポテトギョーザ	じゃが芋スティック	じゃが芋の煮物	じゃが芋の煮物
9	金	A	M	クラッカー・牛乳	ウエハース・牛乳	ウエハース	お野菜せんべい
		P	M	きなこくずもち	フルーツ（オレンジ）	フルーツ（オレンジ）	フルーツ（オレンジ）
10	土	A	M	せんべい（星たべよ）・牛乳	フルーツ（バナナ）・牛乳	フルーツ（バナナ）	フルーツ（バナナ）
		P	M	ミニアスパラガス・牛乳	マンナビスケット・牛乳	マンナビスケット	野菜のハイハイン
					歯ぐきでかみつぶせるかたさ。 味付けは薄味を心がける。 未満児の食事の切り方を小さくする。 調理方法（揚げ物を煮物や焼き物へ） の変更	指でつまんでつぶせるかたさ。 やわらかければさいの目の大きさ。 味付けは薄味を心がける。	舌でつぶせるかたさ フォークなどで粗くつぶしたり、 粗みじん切り。 みじん切りにした野菜はむせやすい のですりつぶすか、とろみをつける。

＜ 離乳食献立表②（おやつ） ＞

作成日 2022/8/8 (月)

9月

日		曜日		未満児食	*完了期（ばくばく期）：歯ぐきで噛みつぶせるかたさ (目安 生後 12ヶ月 ～)	*後期（かみかみ期）：指でつまんでつぶせるかたさ (目安 生後 9 ～ 11ヶ月)	*中期（もぐもぐ期）：舌でつぶせるかたさ (目安 生後 7 ～ 8ヶ月)
対象者							
12	月	A	M	たべるいりこ	お野菜せんべい	お野菜せんべい	お野菜せんべい
		P	M	いちごジャムクラッカー・牛乳	マンナビスケット・牛乳	マンナビスケット	野菜のハイハイ
13	火	A	M	コーンフレーク・牛乳	ウエハース・牛乳	ウエハース	お野菜せんべい
		P	M	ホットケーキメープルシロップ・牛乳	ホットケーキ (メープルシロップなし)・牛乳	フルーツ (バナナ)	フルーツ (バナナ)
14	水	A	M	チーズ	チーズ	お野菜せんべい	お野菜せんべい
		P	M	やわらかおかき (のり塩)・牛乳	野菜のハイハイ・牛乳	野菜のハイハイ	野菜のハイハイ
15	木	A	M	ソフトせんべい	フルーツ (オレンジ)	フルーツ (オレンジ)	フルーツ (オレンジ)
		P	M	エースコインビスケット・牛乳	マンナビスケット・牛乳	マンナビスケット	野菜のハイハイ
16	金	A	M	せんべい (白い風船)・牛乳	お野菜せんべい・牛乳	お野菜せんべい	お野菜せんべい
		P	M	お好み焼き・牛乳	フルーツ (バナナ)・牛乳	フルーツ (バナナ)	フルーツ (バナナ)
17	土	A	M	ラムネ・牛乳	フルーツ (オレンジ)・牛乳	フルーツ (オレンジ)	フルーツ (オレンジ)
		P	M	せんべい (ぼたぼた焼)・牛乳	野菜のハイハイ・牛乳	野菜のハイハイ	野菜のハイハイ
					歯ぐきでかみつぶせるかたさ。 味付けは薄味を心がける。 未満児の食事の切り方を小さくする。 調理方法 (揚げ物を煮物や焼き物へ) の変更	指でつまんでつぶせるかたさ。 やわらかければさいの目の大きさ。 味付けは薄味を心がける。	舌でつぶせるかたさ フォークなどで粗くつぶしたり、 粗みじん切り。 みじん切りにした野菜はむせやすい のですりつぶすか、とろみをつける。

9月

日		曜日	未満児食	*完了期（ばくばく期）：歯ぐきで噛みつぶせるかたさ （目安 生後 12ヶ月 ～ ）	*後期（かみかみ期）：指でつまんでつぶせるかたさ （目安 生後 9 ～ 11ヶ月）	*中期（もぐもぐ期）：舌でつぶせるかたさ （目安 生後 7 ～ 8ヶ月）
対象者						
19	月	A				
		M				
20	火	A	ウエハース・牛乳	ウエハース・牛乳	ウエハース	ウエハース
		M	やわらかおかき（のり塩）・牛乳	野菜のハイハイン・牛乳	野菜のハイハイン	野菜のハイハイン
21	水	A	フルーツ（オレンジ）・牛乳	フルーツ（オレンジ）・牛乳	フルーツ（オレンジ）	フルーツ（オレンジ）
		M	マスケットゼリー・牛乳	マスケットゼリー・牛乳	じゃが芋の煮物	じゃが芋の煮物
22	木	A	ビスケット（シガーフライ）	マンナビスケット	マンナビスケット	お野菜せんべい
		M	コーンフレーククッキー・牛乳	フルーツ（バナナ）・牛乳	フルーツ（バナナ）	フルーツ（バナナ）
23	金	A				
		M				
24	土	A	せんべい（星たべよ）・牛乳	フルーツ（オレンジ）・牛乳	フルーツ（オレンジ）	フルーツ（オレンジ）
		M	クラッカー・牛乳	マンナビスケット・牛乳	マンナビスケット	野菜のハイハイン
				歯ぐきでかみつぶせるかたさ。 味付けは薄味を心がける。 未満児の食事の切り方を小さくする。 調理方法（揚げ物を煮物や焼き物へ） の変更	指でつまんでつぶせるかたさ。 やわらかければさいの目の大きさ。 味付けは薄味を心がける。	舌でつぶせるかたさ フォークなどで粗くつぶしたり、 粗みじん切り。 みじん切りにした野菜はむせやすい のですりつぶすか、とろみをつける。

＜ 離乳食献立表②（おやつ） ＞

作成日 2022/8/8 (月)

9月

日		曜日		未満児食	*完了期（ばくばく期）：歯ぐきで噛みつぶせるかたさ (目安 生後 12ヶ月 ～)	*後期（かみかみ期）：指でつまんでつぶせるかたさ (目安 生後 9 ～ 11ヶ月)	*中期（もぐもぐ期）：舌でつぶせるかたさ (目安 生後 7 ～ 8ヶ月)
対象者							
26	月	A	M	せんべい（白い風船）	お野菜せんべい	お野菜せんべい	お野菜せんべい
		P	M	ぶどうサワーかん・牛乳	ぶどうゼリー・牛乳	フルーツ（オレンジ）	フルーツ（オレンジ）
27	火	A	M	コーンフレーク・牛乳	マンナビスケット・牛乳	マンナビスケット	お野菜せんべい
		P	M	ごまごま蒸しパン・牛乳	プレーン蒸しパン（ごま なし） 牛乳	フルーツ（バナナ）	フルーツ（バナナ）
28	水	A	M	ウエハース・牛乳	ウエハース・牛乳	ウエハース	ウエハース
		P	M	お誕生ケーキ・カルピス	お誕生ケーキ カルピス なし	オレンジのコンポートとバナナ	オレンジのコンポートとバナナ
29	木	A	M	ソフトせんべい	お野菜せんべい	お野菜せんべい	お野菜せんべい
		P	M	豆腐のふんわりクッキー・牛乳	豆腐のふんわりクッキー・牛乳	フルーツ（オレンジ）	フルーツ（オレンジ）
30	金	A	M	クラッカー・牛乳	マンナビスケット・牛乳	マンナビスケット	お野菜せんべい
		P	M	スイートポテト・牛乳	ふかし芋・牛乳	さつまいもの煮物	さつまいもの煮物
					歯ぐきでかみつぶせるかたさ。 味付けは薄味を心がける。 未満児の食事の切り方を小さくする。 調理方法（揚げ物を煮物や焼き物へ） の変更	指でつまんでつぶせるかたさ。 やわらかければさいの目の大きさ。 味付けは薄味を心がける。	舌でつぶせるかたさ フォークなどで粗くつぶしたり、 粗みじん切り。 みじん切りにした野菜はむせやすい のですりつぶすか、とろみをつける。