

< 離乳食献立表② (おやつ) >

作成日 2024/3/27 (水)

5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	水	A	M	コンフレーク・牛乳	ウエハース・牛乳	ウエハース	お野菜せんべい
		P	M	マスカットゼリー・牛乳	マスカットゼリー・牛乳	フルーツ (りんご)	フルーツ (りんご)
2	木	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	ジャムサンド・牛乳	食パン・牛乳	パン粥	パン粥
3	金	A	M				
		P	M				
4	土	A	M				
		P	M				
					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 2024/3/27 (水)

5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							
6	月	A					
		M					
7	火	A	ウエハース	ウエハース	ウエハース	お野菜せんべい	
		M	お好み焼・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	水	A	たべるいりこ・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	
		M	いちごジャムクラッカー	ヨーグルト	プレーンヨーグルト	プレーンヨーグルト	
9	木	A	せんべい (星たべよ)	ベビービスケット	マンナビスケット	お野菜せんべい	
		M	せんべい (ぼたぼた焼) ・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	
10	金	A	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	
		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)	
11	土	A	ラムネ・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)	
		M	ミニアスパラガス・牛乳	ベビービスケット・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 2024/3/27 (水)

5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						
13	月	A M	クラッカー	ウエハース	ウエハース	お野菜せんべい
		P M	マリービスケット・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)
14	火	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	もちもちマフィン・牛乳	もちもちマフィン・牛乳	フルーツ (りんご)	フルーツ (りんご)
15	水	A M	ビスケット (シガーフライ) ・牛乳	ベビービスケット・牛乳	マンナビスケット	お野菜せんべい
		P M	高野豆腐のコロコロ揚げ (きなこ)	フルーツ (オレンジ)	フルーツ (オレンジ)	フルーツ (オレンジ)
16	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	お誕生会クッキー カルピス	お誕生会クッキー (カルピス なし)	バナナとオレンジのコンポート	バナナとオレンジのコンポート
17	金	A M	チーズ	チーズ	ウエハース	お野菜せんべい
		P M	黒糖おさつ蒸しパン・牛乳	ふかし芋・牛乳	さつまいもの煮物	さつまいもの煮物
18	土	A M	ベビービスケット・牛乳	ベビービスケット・牛乳	マンナビスケット	お野菜せんべい
		P M	やわらかおかき (のり塩) ・牛乳	野菜のハイハイン・牛乳	野菜のハイハイン	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 2024/4/10 (水)

5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							
20	月	A	M	コンフレーク・牛乳	バイビービスケット・牛乳	マンナビスケット	お野菜せんべい
		P	M	ごまちゃんすこう	フルーツ（オレンジ）	フルーツ（オレンジ）	フルーツ（オレンジ）
21	火	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	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）
22	水	A	M	ウエハース・牛乳	ウエハース・牛乳	ウエハース	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
23	木	A	M	せんべい（星たべよ）	お野菜せんべい	お野菜せんべい	お野菜せんべい
		P	M	せんべい（雪の宿）・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）
24	金	A	M	ラムネ・牛乳	バイビービスケット・牛乳	マンナビスケット	お野菜せんべい
		P	M	シュガーラスク・牛乳	食パン・牛乳	パン粥	パン粥
25	土	A	M	ソフトせんべい・牛乳	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	ミニアスパラガス・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
					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 2024/4/10 (水)

5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			
27	月	A M	チーズ	チーズ	お野菜せんべい	お野菜せんべい
		P M	りんごゼリー・牛乳	りんごゼリー・牛乳	フルーツ（オレンジ）	フルーツ（オレンジ）
28	火	A M	シガーフライ・牛乳	ベビービスケット・牛乳	マンナビスケット	お野菜せんべい
		P M	抹茶黒豆蒸しパン・牛乳	プレーン蒸しパン・牛乳	フルーツ（バナナ）	フルーツ（バナナ）
29	水	A M	クラッカー	お野菜せんべい	お野菜せんべい	お野菜せんべい
		P M	エースコインビスケット・牛乳	ベビービスケット・牛乳	マンナビスケット	野菜のハイハイ
30	木	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	レーズンビスコッティ・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）
31	金	A M	ベビービスケット	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	さつま芋かりんとう	蒸さつま芋	さつま芋の煮物	さつま芋の煮物
			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。	