

< 離乳食献立表② (おやつ) >

作成日 2024/9/26 (木)

11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	金	A M		コーンフレーク・牛乳	たべっ子BABYビスケット・牛乳	マンナビスケット	ハイハイ
		P M		黒糖お麩ラスク・牛乳	ふかし芋・牛乳	さつま芋の煮物	さつま芋の煮物
2	土	A M		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)
		P M		クラッカー・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 2024/9/26 (木)

11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							
4	月	A					
		M					
5	火	P					
		M					
5	火	A	マカロニきなこ	マカロニきなこ	ハイハイ	ハイハイ	
		M	おにぎりせんべい・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	
6	水	P					
		M					
6	水	A	せんべい (白い風船) ・牛乳	ハイハイ・牛乳	ハイハイ	ハイハイ	
		M	いちごジャム蒸しパン・牛乳	プレーン蒸しパン (いちごジャムなし) 牛乳	フルーツ (バナナ)	フルーツ (バナナ)	
7	木	P					
		M					
7	木	A	ビスケット (シガーフライ)	たべっ子BABYビスケット	マンナビスケット	ハイハイ	
		M	ヨーグルトかん黄桃ソース・牛乳	ヨーグルト	プレーンヨーグルト	プレーンヨーグルト	
8	金	P					
		M					
8	金	A	せんべい (星たべよ) ・牛乳	ハイハイ・牛乳	ハイハイ	ハイハイ	
		M	ごまごまクッキー・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)	
9	土	P					
		M					
9	土	A	たべっ子BABYビスケット・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	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	
					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 2024/9/26 (木)

11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							
11	月	A	M	チーズ	チーズ	ハイハイ	ハイハイ
		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）
12	火	A	M	ウエハース・牛乳	ウエハース・牛乳	マンナビスケット	ハイハイ
		P	M	せんべい（黒糖みるく）・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
13	水	A	M	コーンフレーク・牛乳	たべっ子BABYビスケット・牛乳	マンナビスケット	ハイハイ
		P	M	小松菜マフィン・牛乳	小松菜マフィン・牛乳	フルーツ（バナナ）	フルーツ（バナナ）
14	木	A	M	せんべい（白い風船）	ハイハイ	ハイハイ	ハイハイ
		P	M	焼おにぎり	塩おにぎり（人参）	雑炊（人参）（卵 なし）	雑炊（人参）（卵 なし）
15	金	A	M	クラッカー・牛乳	たべっ子BABYビスケット・牛乳	マンナビスケット	ハイハイ
		P	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）
16	土	A	M	ソフトせんべい・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	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 2024/10/2 (水)

11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							
18	月	A	M	せんべい（星たべよ）	ハイハイン	ハイハイン	ハイハイン
		P	M	高野豆腐のコロコロ揚げ・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）
19	火	A	M	ウエハース・牛乳	ウエハース・牛乳	ウエハース	ハイハイン
		P	M	せんべい（雪の宿）・牛乳	ふかし芋・牛乳	さつま芋の煮物	さつま芋の煮物
20	水	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	ビスケット（エースコイン）・牛乳	たべっ子BABYビスケット・牛乳	マンナビスケット	野菜のハイハイン
21	木	A	M	たべるいりこ	ハイハイン	ハイハイン	ハイハイン
		P	M	いちごジャムクラッカー・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）
22	金	A	M	せんべい（白い風船）・牛乳	ハイハイン・牛乳	ハイハイン	ハイハイン
		P	M	黒糖ちんすこう風・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	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 2024/10/2 (水)

11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						
25	月	A M	チーズ	チーズ	ハイハイ	ハイハイ
		P M	黒豆マフィン・牛乳	プレーンマフィン（黒豆 なし） 牛乳	フルーツ（オレンジ）	フルーツ（オレンジ）
26	火	A M	せんべい（白い風船）・牛乳	ハイハイ・牛乳	ハイハイ	ハイハイ
		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	りんごのコンポート	りんごのコンポート
27	水	A M	ビスケット（シガーフライ）	たべっ子BABYビスケット	マンナビスケット	ハイハイ
		P M	マカロニかりんとう・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）
28	木	A M	ラムネ・牛乳	ハイハイ・牛乳	ハイハイ	ハイハイ
		P M	りんごかん・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）
29	金	A M	せんべい（星たべよ）・牛乳	ウエハース・牛乳	ウエハース	ハイハイ
		P M	豆乳クリームトースト・牛乳	食パン・牛乳	パン粥	パン粥
30	土	A M	たべっ子BABYビスケット・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	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。