

< 離乳食献立表② (おやつ) >

作成日 2025/2/19 (水)

4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	火	A M	ソフトせんべい	ハイハイ	ハイハイ	ハイハイ	
		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	
2	水	A M	たべっ子BABYビスケット・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	ヨーグルト蒸しパン・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)	
3	木	A M	せんべい (星たべよ) ・牛乳	ハイハイ・牛乳	ハイハイ	ハイハイ	
		P M	お麩ラスク・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)	
4	金	A M	チーズ	チーズ	ハイハイ	ハイハイ	
		P M	水ようかん	フルーツ (りんご)	フルーツ (りんご)	フルーツ (りんご)	
5	土	A M	ラムネ・牛乳	ウエハース・牛乳	ウエハース	ハイハイ	
		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	
				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 2025/2/19 (水)

4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							
7	月	A	M	ウエハース	ウエハース	ウエハース	ハイハイ
		P	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
8	火	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・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）
9	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	サケおにぎり	サケおにぎり	雑炊（人参）（卵 なし）	雑炊（人参）（卵 なし）
10	木	A	M	ソフトせんべい・牛乳	ハイハイ・牛乳	ハイハイ	ハイハイ
		P	M	黒糖ちんすこう・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）
11	金	A	M	マカロニきなこ	マカロニきなこ	フルーツ（バナナ）	フルーツ（バナナ）
		P	M	マスケットゼリー・牛乳	マスケットゼリー・牛乳	野菜のハイハイ	野菜のハイハイ
12	土	A	M	たべっ子BABYビスケット・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	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 2025/3/7 (金)

4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							
14	月	A	M	たべるいりこ	ハイハイ	ハイハイ	ハイハイ
		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）
15	火	A	M	せんべい（星たべよ）・牛乳	ハイハイ・牛乳	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（バナナ）	フルーツ（バナナ）
16	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	高野豆腐のココロ揚げ	フルーツ（オレンジ）	フルーツ（オレンジ）	フルーツ（オレンジ）
17	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	じゃがおやき・牛乳	じゃが芋の煮物・牛乳	じゃが芋の煮物	じゃが芋の煮物
18	金	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	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
19	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	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
					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 2025/3/7 (金)

4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							
21	月	A	M	クラッカー	ハイハイ	ハイハイ	ハイハイ
		P	M	マカロニごまかりんとう・牛乳	ヨーグルト	フルーツ (バナナ)	フルーツ (バナナ)
22	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	プレーンクッキー・牛乳	プレーンクッキー・牛乳	フルーツ (オレンジ)	フルーツ (オレンジ)
23	水	A	M	チーズ	チーズ	ハイハイ	ハイハイ
		P	M	ヨーグルトかん黄桃ソース・牛乳	ヨーグルトかん	プレーンヨーグルト	プレーンヨーグルト
24	木	A	M	せんべい (星たべよ) ・牛乳	ハイハイ・牛乳	ハイハイ	ハイハイ
		P	M	お誕生ケーキ・りんごジュース	お誕生ケーキ りんごジュース なし	フルーツ (バナナ・オレンジ)	フルーツ (バナナ・オレンジ)
25	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	エースコインビスケット・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
26	土	A	M	ラムネ・牛乳	ハイハイ・牛乳	ハイハイ	ハイハイ
		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
					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 2025/3/7 (金)

4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						
28	月	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	黒糖レーズン蒸しパン ・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)
29	火	A M				
		P M				
30	水	A M	ウエハース	ウエハース	ウエハース	ハイハイン
		P M	せんべい (雪の宿) ・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。