

< 離乳食献立表②（おやつ） >

作成日 2025/5/22 (木)

7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	せんべい（白い風船）	ハイハイ	ハイハイ	ハイハイ
		P M	パインパンケーキ・牛乳	プレーンパンケーキ・牛乳	フルーツ（バナナ）	フルーツ（バナナ）
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	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
3	木	A M	たべるいりこ	ウエハース	ウエハース	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）
4	金	A M	マカロニきなこ・牛乳	マカロニきなこ・牛乳	ハイハイ	ハイハイ
		P M	エースコインビスケット・牛乳	たべっ子BABYビスケット・牛乳	マンナビスケット	野菜のハイハイ
5	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	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 2025/5/22 (木)

7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	コーンフレーク・牛乳	ウエハース・牛乳	ウエハース	ハイハイ
		P M	七塔そうめん	七塔そうめん	七塔そうめん（オクラ・コーン なし）	七塔そうめん（オクラ・コーン なし）
8	火	A M	クラッカー	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
9	水	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	ヨーグルトかん黄桃ソース・牛乳	ヨーグルトかん（黄桃ソース なし）牛乳	プレーンヨーグルト	プレーンヨーグルト
10	木	A M	ビスケット（シガーフライ）・牛乳	ウエハース・牛乳	ウエハース	ハイハイ
		P M	焼おにぎり	人参入り塩おにぎり	人参入り雑炊（卵 なし）	人参入り雑炊（卵 なし）
11	金	A M	チーズ	チーズ	ハイハイ	ハイハイ
		P M	小松菜クッキー・牛乳	小松菜クッキー・牛乳	フルーツ（オレンジ）	フルーツ（オレンジ）
12	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 2025/6/6 (金)

7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	せんべい（白い風船）	ハイハイン	ハイハイン	ハイハイン
		P M	いちごジャム蒸しパン・牛乳	プレーン蒸しパン・牛乳	フルーツ（オレンジ）	フルーツ（オレンジ）
15	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				
16	水	A M	たべっ子BABYビスケット	たべっ子BABYビスケット	マンナビスケット	ハイハイン
		P M				
17	木	A M	コーンフレーク・牛乳	ウエハース・牛乳	ウエハース	ハイハイン
		P M	マスカットゼリー・牛乳	マスカットゼリー・牛乳	野菜のハイハイン	野菜のハイハイン
18	金	A M	せんべい（星たべよ）・牛乳	ハイハイン・牛乳	ハイハイン	ハイハイン
		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）	フルーツ（バナナ・オレンジ）	フルーツ（バナナ・オレンジ）
19	土	A M	クラッカー・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）
		P 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
				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 2025/6/6 (金)

7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				
		P M				
22	火	A M	ラムネ	ハイハイン	ハイハイン	ハイハイン
		P M	水ようかん・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）
23	水	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	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
24	木	A M	せんべい（白い風船）	ハイハイン	ハイハイン	ハイハイン
		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）
25	金	A M	チーズ	チーズ	ハイハイン	ハイハイン
		P M	お麴ラスク・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）
26	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	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	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 2025/6/6 (金)

7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	コーンフレーク・牛乳	ウエハース・牛乳	ウエハース	ハイハイ
		P M	黒糖蒸しパン・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	ビスケット（シガーフライ）	ハイハイ	ハイハイ	ハイハイ
		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）
30	水	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	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
31	木	A M	たべっ子BABYビスケット	たべっ子BABYビスケット	マンナビスケット	ハイハイ
		P M	シュガートースト・牛乳	食パン・牛乳	パン粥	パン粥
				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。