В	曜日			*完了期(ぱくぱく期):歯ぐきで噛みつぶせるかたさ	*後期(かみかみ期):指でつまんでつぶせるかたさ	*中期(もぐもぐ期):舌でつぶせるかたさ
	过象	者	未満児食	(目安 生後 12ヶ月 ~ )	(目安 生後 9 ~ 11ヶ月)	(目安 生後 7 ~ 8ヶ月)
1	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	ハイハイン
		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
2	木	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	米粉のパンケーキ・牛乳	米粉のパンケーキ・牛乳	フルーツ(りんご)	フルーツ (りんご)
3	金	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	スイートポテト・牛乳	ふかし芋・牛乳	さつま芋の煮物	さつま芋の煮物
4	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	せんべい(ぽたぽた焼)・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。

1	O月					
_	日 曜日 対象者		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)
6	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
	ח	P M	まんまるちんすこう・牛乳	お月見ゼリー・牛乳	さつま芋の煮物	さつま芋の煮物
7	火	A M	ビスケット(シガーフライ)・牛乳	たべっ子BABYビスケット・牛乳	マンナビスケット	ハイハイン
	<i>X</i>	P M	ほうれん草マフィン・牛乳	ほうれん草マフィン・牛乳	フルーツ(バナナ)	フルーツ(バナナ)
8	7K	A M P	チーズ	チーズ	ハイハイン	ハイハイン
	۵.	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
9	木	A M	ソフトせんべい・牛乳	ハイハイン・牛乳	ハイハイン	ハイハイン
Ĺ	ļ.	P M	ヨーグルトスコーン・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
10	金	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	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
11		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	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。

	U月					
_	曜日		未満児食	*完了期(ぱくぱく期):歯ぐきで噛みつぶせるかたさ		*中期(もぐもぐ期):舌でつぶせるかたさ
	対象者			(目安 生後 12ヶ月 ~ )	(目安 生後 9 ~ 11ヶ月)	(目安 生後 7 ~ 8ヶ月)
13		NΛ				
	, 73	P M				
11	火	A M	クラッカー・牛乳	ウエハース・牛乳	ウエハース	ハイハイン
14		P M	レーズン蒸しパン・牛乳	プレーン蒸しパン(レーズン なし) 牛乳	フルーツ(バナナ)	フルーツ (バナナ)
15	小	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
15	/ 31	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)
16	計木	A M	フルーツ(バナナ)	フルーツ(バナナ)	フルーツ(バナナ)	フルーツ (バナナ)
10		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
17	'金	A M	ソフトせんべい	ハイハイン	ハイハイン	ハイハイン
	717	P M	ごまビスコッティ・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)
18	  3 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	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。

1	U月					
_	対象者		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)
20	月	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
20	7 75	P M	赤しそおにぎり	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)
21	\L	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(バナナ)・牛乳	フルーツ(バナナ)	フルーツ (バナナ)
22	小水	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	ハイハイン
22	. 31	P M	りんごかん・牛乳	りんごかん・牛乳	フルーツ(オレンジ)	フルーツ(オレンジ)
23	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	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)
24	金	A M	ビスケット(シガーフライ)・牛乳	たべっ子BABYビスケット・牛乳	マンナビスケット	ハイハイン
	312	P M	せんべい(黒糖みるく)・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
25	   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	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。

- 10	JH					
	日 曜日 対象者		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)
27	В	A M	ラムネ	ハイハイン	ハイハイン	ハイハイン
	7	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
20	火	A M	ソフトせんべい・牛乳	ハイハイン・牛乳	ハイハイン	ハイハイン
20		P M	シュガーラスク・牛乳	食パン・牛乳	パン粥	パン粥
29	水	11//1	チーズ	チーズ	ハイハイン	ハイハイン
20	3,	Р	キャラメルマカロニかりんとう 牛乳	マカロニきなこ・牛乳	フルーツ(バナナ)	フルーツ (バナナ)
30	木	A M	クラッカー・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(ぽたぽた焼)・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
31	金	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
	217	P M	ハロウィンクッキー	ハロウィンクッキー	りんごのコンポート	りんごのコンポート
				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。