

令和6年4月 離乳食献立表

日	曜	ごっくん・中期	もぐもぐ・後期	かみかみ期・完了
1	月	おかゆ カレイの煮つけ かぼちゃの煮物 だいこんとたまねぎのスープ 麦茶	おかゆ カレイの煮つけ かぼちゃとチンゲン菜の煮物 だいこんとたまねぎの薄味噌汁 麦茶 豚がゆ お麩のスープ	
2	火	おかゆ 豆腐の鶏そぼろあんかけ じゃがいものマッシュ キャベツとたまねぎのスープ 麦茶	おかゆ 豆腐の鶏そぼろあんかけ じゃがいものマッシュ キャベツとたまねぎとしめじの薄味噌汁 麦茶 おかがゆ コーンスープ	
3	水	おかゆ 鶏ひき肉とたまねぎの煮物 かぶと豆腐の和え物 にんじんとさつまいものスープ 麦茶	おかゆ 鶏ひき肉とたまねぎの煮物 かぶと豆腐の和え物 にんじんとさつまいもといんげんの薄味噌汁 麦茶 わかめがゆ かぼちゃのスープ	
4	木	おかゆ 鶏団子のたまねぎソースがけ キャベツとにんじんの和え物 小松菜と豆腐のスープ 麦茶	おかゆ 鶏団子のたまねぎソースがけ キャベツとにんじんとわかめ和え物 小松菜と豆腐のスープ 麦茶 のりがゆ じゃがいもの薄味噌汁	牛乳 おかゆ 鶏団子のたまねぎソース キャベツとにんじんとわかめの和え物 小松菜と豆腐と卵のスープ 麦茶
5	金	おかゆ たら煮つけ さつまいもとブロッコリーの和え物 はくさいとにんじんのスープ 麦茶	おかゆ たら煮つけ さつまいもとブロッコリーの和え物 はくさいとにんじんとえのきのスープ 麦茶 にんじんがゆ キャベツの薄味噌汁	飲むヨーグルト おかゆ たら煮つけ さつまいもとブロッコリーと生揚げの和え物 はくさいとにんじんとえのきのスープ 麦茶
6	土	おかゆ 鶏ひき肉とにんじんの煮物 じゃがいもとほうれん草の和え物 お麩とたまねぎのスープ 麦茶	おかゆ 鶏ひき肉とにんじんの煮物 じゃがいもとほうれん草ときゅうりの和え物 お麩とたまねぎの薄味噌汁 麦茶 おたのしみおやつ	牛乳 おかゆ 鶏ひき肉とにんじんの煮物 じゃがいもとほうれん草ときゅうりの和え物 お麩とたまねぎとらの薄味噌汁 麦茶
8	月	おかゆ じゃがいもの鶏そぼろ煮 にんじんとたまねぎの煮物 豆腐とブロッコリーのスープ 麦茶	おかゆ じゃがいもの鶏そぼろ煮 にんじんとたまねぎの煮物 豆腐とブロッコリーのスープ 麦茶 さつまいもがゆ ほうれん草の薄味噌汁	飲むヨーグルト おかゆ じゃがいもの鶏そぼろ煮 にんじんとたまねぎの煮物 豆腐とブロッコリーと卵のスープ 麦茶
9	火	おかゆ カレイの煮つけ 小松菜とたまねぎとにんじんの和え物 だいこんと葉ねぎのスープ 麦茶	おかゆ カレイの煮つけ 小松菜とたまねぎとにんじんの和え物 だいこんと葉ねぎの薄味噌汁 麦茶 豚がゆ わかめのスープ	牛乳 おかゆ カレイの煮つけ 小松菜とたまねぎとにんじんの和え物 だいこんと葉ねぎとなめこ薄味噌汁 麦茶
10	水	煮うどん（鶏ひき肉・豆腐・葉ねぎ） かぼちゃの煮物 ほうれん草とにんじんの和え物 麦茶	煮うどん（鶏ひき肉・豆腐・葉ねぎ） かぼちゃの煮物 ほうれん草とにんじんとしらすの和え物 麦茶 コーンがゆ お麩の薄味噌汁	飲むヨーグルト 煮うどん（鶏ひき肉・豆腐・葉ねぎ） かぼちゃの煮物 ほうれん草とにんじんとしらすの和え物 麦茶
11	木	おかゆ 鶏団子の煮物 ブロッコリーとたまねぎの和え物 かぶとにんじんのスープ 麦茶	おかゆ 鶏団子の煮物 ブロッコリーとたまねぎの和え物 かぶとにんじんとしめじの薄味噌汁 麦茶 おかがゆ 豆腐のスープ	牛乳 おかゆ 鶏団子の煮物 ブロッコリーとたまねぎと卵の和え物 かぶとにんじんとしめじの薄味噌汁
12	金	おかゆ さけの煮つけ キャベツとにんじんの和え物 さつまいもとたまねぎのスープ 麦茶	おかゆ さけの煮つけ キャベツとにんじんと海苔の和え物 さつまいもとたまねぎとごぼうの薄味噌汁 麦茶 マカロニきな粉 ブロッコリーのスープ	飲むヨーグルト おかゆ さけの煮つけ キャベツとにんじんと海苔の和え物 さつまいもとたまねぎとごぼうの薄味噌汁 麦茶
13	土	おかゆ 鶏ひき肉とたまねぎの煮物 小松菜とにんじんの和え物 お麩とじゃがいものスープ 麦茶	おかゆ 鶏ひき肉とたまねぎの煮物 小松菜とにんじんの和え物 お麩とじゃがいもとわかめの薄味噌汁 麦茶 おたのしみおやつ	牛乳 おかゆ 鶏ひき肉とたまねぎの煮物 小松菜とにんじんの和え物 お麩とじゃがいもとわかめの薄味噌汁 麦茶
15	月	おかゆ カレイの煮つけ かぼちゃの煮物 だいこんとたまねぎのスープ 麦茶	おかゆ カレイの煮つけ かぼちゃとチンゲン菜の煮物 だいこんとたまねぎの薄味噌汁 麦茶 にんじんがゆ 小松菜のスープ	飲むヨーグルト おかゆ カレイの煮つけ かぼちゃとチンゲン菜と春雨の煮物 だいこんとたまねぎの薄味噌汁 麦茶

☆始めて食べる食材は必ずご家庭で食べさせてください。材料は献立表を参照してください。
 ☆離乳食の進め方や形態は月齢のみを目安とせず、子どもの成長やペースに合わせて進めていきます。
 ☆離乳食の相談など、お気軽に給食室へ声をかけてください。

令和6年4月 離乳食献立表

日	曜	ごっくん・中期	もぐもぐ・後期	かみかみ期・完了
16	火			牛乳
		おかゆ 豆腐の鶏そぼろあんかけ じゃがいものマッシュ キャベツとたまねぎのスープ 麦茶	おかゆ 豆腐の鶏そぼろあんかけ じゃがいものマッシュ キャベツとたまねぎとしめじの薄味噌汁 麦茶	おかゆ 豆腐と鶏そぼろあんかけ じゃがいものマッシュ キャベツとたまねぎとしめじの薄味噌汁 麦茶
			しらすがゆ かぼちゃのスープ	しらすがゆ かぼちゃのスープ
17	水			飲むヨーグルト
		おかゆ 鶏ひき肉とたまねぎの煮物 かぶと豆腐の和え物 にんじんとさつまいものスープ 麦茶	おかゆ 鶏ひき肉とたまねぎの煮物 かぶと豆腐の和え物 にんじんとさつまいもといんげんの薄味噌汁 麦茶	おかゆ 鶏ひき肉とたまねぎの煮物 かぶと豆腐の和え物 にんじんとさつまいもといんげんの薄味噌汁 麦茶
			豚がゆ コーンスープ	豚がゆ コーンスープ
18	木			牛乳
		おかゆ たらの煮つけ さつまいもとブロッコリーの和え物 はくさいとにんじんのスープ 麦茶	おかゆ たらの煮つけ さつまいもとブロッコリーの和え物 はくさいとにんじんとえのきのスープ 麦茶	おかゆ たらの煮つけ さつまいもとブロッコリーと生揚げの和え物 はくさいとにんじんとえのきのスープ 麦茶
			きなこがゆ 小松菜の薄味噌汁	きなこがゆ 小松菜の薄味噌汁
19	金			飲むヨーグルト
		おかゆ 鶏団子のにんじんソースがけ たまねぎと豆腐の煮物 じゃがいもとほうれん草のスープ 麦茶	おかゆ 鶏団子のにんじんソースがけ たまねぎと豆腐の煮物 じゃがいもとほうれん草とコーンのスープ 麦茶	おかゆ 鶏団子のにんじんソースがけ たまねぎと豆腐の煮物 じゃがいもとほうれん草とコーンのスープ 麦茶
			かぼちゃがゆ わかめの薄味噌汁	かぼちゃがゆ わかめの薄味噌汁
20	土			牛乳
		おかゆ 鶏ひき肉とにんじんの煮物 じゃがいもとほうれん草の和え物 お麩とたまねぎのスープ 麦茶	おかゆ 鶏ひき肉とにんじんの煮物 じゃがいもとほうれん草ときゅうりの和え物 お麩とたまねぎの薄味噌汁 麦茶	おかゆ 鶏ひき肉とにんじんの煮物 じゃがいもとほうれん草ときゅうりの和え物 お麩とたまねぎとにんじんの薄味噌汁 麦茶
			おたのしみおやつ	おたのしみおやつ
22	月			飲むヨーグルト
		おかゆ じゃがいもの鶏そぼろ煮 にんじんとたまねぎの煮物 豆腐とブロッコリーのスープ 麦茶	おかゆ じゃがいもの鶏そぼろ煮 にんじんとたまねぎの煮物 豆腐とブロッコリーのスープ 麦茶	おかゆ じゃがいもの鶏そぼろ煮 にんじんとたまねぎの煮物 豆腐とブロッコリーと卵のスープ 麦茶
			ほうれん草がゆ かぼちゃの薄味噌汁	ほうれん草がゆ かぼちゃの薄味噌汁
23	火			牛乳
		おかゆ カレイの煮つけ 小松菜とたまねぎとにんじんの和え物 だいこんと葉ねぎのスープ 麦茶	おかゆ カレイの煮つけ 小松菜とたまねぎとにんじんの和え物 だいこんと葉ねぎの薄味噌汁 麦茶	おかゆ カレイの煮つけ 小松菜とたまねぎとにんじんの和え物 だいこんと葉ねぎとなめこ薄味噌汁 麦茶
			鶏がゆ さつまいものスープ	鶏がゆ さつまいものスープ
24	水			飲むヨーグルト
		煮うどん（鶏ひき肉・豆腐・葉ねぎ） かぼちゃの煮物 ほうれん草とにんじんの和え物 麦茶	煮うどん（鶏ひき肉・豆腐・葉ねぎ） かぼちゃの煮物 ほうれん草とにんじんとしらすの和え物 麦茶	煮うどん（鶏ひき肉・豆腐・葉ねぎ） かぼちゃの煮物 ほうれん草とにんじんとしらすの和え物 麦茶
			のりがゆ じゃがいもの薄味噌汁	のりがゆ じゃがいもの薄味噌汁
25	木			牛乳
		おかゆ 鶏団子の煮物 ブロッコリーとたまねぎの和え物 かぶとにんじんのスープ 麦茶	おかゆ 鶏団子の煮物 ブロッコリーとたまねぎの和え物 かぶとにんじんとしめじの薄味噌汁 麦茶	おかゆ 鶏団子の煮物 卵とブロッコリーとたまねぎと卵の和え物 かぶとにんじんとしめじの薄味噌汁
			小松菜がゆ 豆腐のスープ	小松菜がゆ 豆腐のスープ
26	金			飲むヨーグルト
		おかゆ さけの煮つけ キャベツとにんじんの和え物 さつまいもとたまねぎのスープ 麦茶	おかゆ さけの煮つけ キャベツとにんじんと海苔の和え物 さつまいもとたまねぎとごぼうの薄味噌汁 麦茶	おかゆ さけの煮つけ キャベツとにんじんと海苔の和え物 さつまいもとたまねぎとごぼうの薄味噌汁 麦茶
			コーンがゆ ブロッコリーのスープ	コーンがゆ ブロッコリーのスープ
27	土			牛乳
		おかゆ 鶏ひき肉とたまねぎの煮物 小松菜とにんじんの和え物 お麩とじゃがいもとわかめの薄味噌汁 麦茶	おかゆ 鶏ひき肉とたまねぎの煮物 小松菜とにんじんの和え物 お麩とじゃがいもとわかめの薄味噌汁 麦茶	おかゆ 鶏ひき肉とたまねぎの煮物 小松菜とにんじんの和え物 お麩とじゃがいもとわかめの薄味噌汁 麦茶
			おたのしみおやつ	おたのしみおやつ
29	祝	昭和の日		
30	月			飲むヨーグルト
		おかゆ 鶏団子のたまねぎソースがけ キャベツとにんじんの和え物 小松菜と豆腐のスープ 麦茶	おかゆ 鶏団子のたまねぎソースがけ キャベツとにんじんとわかめ和え物 小松菜と豆腐のスープ 麦茶	おかゆ 鶏団子のたまねぎソース キャベツとにんじんとわかめの和え物 小松菜と豆腐と卵のスープ 麦茶
			さけがゆ かぼちゃの薄味噌汁	さけがゆ かぼちゃの薄味噌汁

☆始めて食べる食材は必ずご家庭で食べさせてください。材料は献立表を参照してください。
 ☆離乳食の進め方や形態は月齢のみを目安とせず、子どもの成長やペースに合わせて進めていきます。
 ☆離乳食の相談など、お気軽に給食室へ声をかけてください。