

令和7年3月 離乳食献立表

日	曜	もぐもぐ・後期	かみかみ期・完了
1	土	おかゆ さつまいもの鶏そぼろ煮 ブロッコリーとにんじんの和え物 豆腐と小松菜の薄味噌汁 麦茶	ごはん さつまいもの鶏そぼろ煮 ブロッコリーとにんじんの和え物 豆腐と小松菜の薄味噌汁 麦茶
		おたのしみおやつ	おたのしみおやつ
3	月	さげがゆ 鶏ひき肉と大根の煮物 白菜とにんじんの和え物 お麩とたまねぎとしめじのスープ 麦茶	さげごはん 鶏ひき肉と大根の煮物 白菜とにんじんの和え物 お麩とたまねぎとしめじのスープ 麦茶
		シュガーパン コーンスープ	フレンチトースト(メープル・ジャムなし) 牛乳
4	火	おかゆ カレイの煮つけ チンゲン菜ともやしとにんじんの海苔和え 白菜とたまねぎと葉ねぎの薄味噌汁 麦茶	ごはん カレイの煮つけ チンゲン菜ともやしとにんじんの海苔和え 白菜とたまねぎと葉ねぎの薄味噌汁 麦茶
		おかがゆ かぼちゃのスープ	卵とおかかのおにぎり かぼちゃのスープ
5	水	おかゆ 鶏ひき肉としめじの煮物 きゅうりともやしとにんじんの和え物 かぶといんげんのスープ 麦茶	ごはん 鶏ひき肉としめじの煮物 きゅうりともやしとにんじんの和え物 かぶといんげんのスープ 麦茶
		きなこがゆ ジャガイモの薄味噌汁	きなこごはん ジャガイモの薄味噌汁
6	木	おかゆ 豚ひき肉とたまねぎの煮物 ジャガイモとコーンのマッシュ もやしとえのきのスープ 麦茶	ごはん 豚ひき肉とたまねぎの煮物 ジャガイモとコーンのマッシュ もやしとえのきのスープ 麦茶
		のりがゆ さつまいもの薄味噌汁	のりチーズごはん さつまいもの薄味噌汁
7	金	発表会	
8	土	おかゆ 豆腐の豚そぼろあんかけ もやしと小松菜とにんじんの和え物 かぼちゃとはくさいの薄味噌汁 麦茶	ごはん 豆腐の豚そぼろあんかけ もやしと小松菜とにんじんの和え物 かぼちゃとはくさいの薄味噌汁 麦茶
		おたのしみおやつ	おたのしみおやつ
10	月	おかゆ サケの煮つけ 小松菜とにんじんとしいたけの和え物 わかめとしめじと葉ねぎの薄味噌汁 麦茶	ごはん サケの煮つけ 小松菜とにんじんとしいたけの和え物 わかめとしめじと葉ねぎの薄味噌汁 麦茶
		プレーンケーキ(卵・乳なし) ブロッコリーのスープ	プレーンケーキ 牛乳
11	火	おかゆ ジャガイモの鶏そぼろ煮 豆腐とにんじんの和え物 ほうれん草とたまねぎのコーンスープ 麦茶	ごはん ジャガイモの鶏そぼろ煮 豆腐とにんじんの和え物 ほうれん草とたまねぎのコーンスープ 麦茶
		とりそぼろがゆ ごぼうの薄味噌汁	とりそぼろおにぎり ごぼうの薄味噌汁
12	水	おかゆ 鶏団子の煮物 かぼちゃときゅうりの和え物 キャベツと豆腐とたまねぎの薄味噌汁 麦茶	ごはん 鶏団子の煮物 かぼちゃときゅうりの和え物 キャベツと豆腐とたまねぎの薄味噌汁 麦茶
		ぶたそぼろがゆ にんじんのスープ	海苔と豚ひき肉とにんじんのチヂミ 飲むヨーグルト
13	木	煮うどん(豚ひき肉・わかめ・にんじん) きゅうりとたまねぎとトマトの和え物 ジャガイモの青のりマッシュ 麦茶	煮うどん(豚ひき肉・わかめ・にんじん) きゅうりとたまねぎとトマトの和え物 ジャガイモの青のりマッシュ 麦茶
		とりそぼろがゆ 小松菜の薄味噌汁	とりそぼろおにぎり 小松菜の薄味噌汁
14	金	おかゆ カレイのみそ煮 豚ひき肉と小松菜とたまねぎの和え物 しめじとにんじんといんげんのスープ 麦茶	ごはん カレイのみそ煮 豚ひき肉と小松菜とたまねぎの和え物 しめじとにんじんといんげんのスープ 麦茶
		コーンがゆ ジャガイモの薄味噌汁	コーンごはん ジャガイモの薄味噌汁
15	土	おかゆ さつまいもの鶏そぼろ煮 ブロッコリーとにんじんの和え物 豆腐と小松菜の薄味噌汁 麦茶	ごはん さつまいもの鶏そぼろ煮 ブロッコリーとにんじんの和え物 豆腐と小松菜の薄味噌汁 麦茶
		おたのしみおやつ	おたのしみおやつ

☆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7年3月 離乳食献立表

日	曜	もぐもぐ・後期	かみかみ期・完了
17	月	食パン(卵・乳なし) 豚団子のにんじんソースがけ ブロッコリーと白菜の和え物 じゃがいもとたまねぎの豆乳スープ 麦茶	食パン 豚団子のにんじんソースがけ ブロッコリーと白菜の和え物 じゃがいもとたまねぎの豆乳スープ 麦茶
		きなこケーキ(卵・乳なし) さつまいものスープ	きなこケーキ 牛乳
18	火	鶏ひき肉とたまねぎとブロッコリーのスパゲティ キャベツとにんじんときゅうりのコーンとえ 豆腐と小松菜のスープ 麦茶	鶏ひき肉とたまねぎとブロッコリーのスパゲティ キャベツとにんじんときゅうりのコーンとえ 豆腐と小松菜と卵のスープ 麦茶
		ぶたそぼろがゆ かぼちゃの薄味噌汁	ぶたそぼろおにぎり かぼちゃの薄味噌汁
19	水	おかゆ 鶏ひき肉にんじんの煮物 マカロニときゅうりとたまねぎの和え物 もやしと葉ねぎのじゃがいもスープ 麦茶	ごはん 鶏ひき肉にんじんの煮物 マカロニときゅうりとたまねぎの和え物 もやしと葉ねぎのじゃがいもスープ 麦茶
		きなこがゆ お麩の薄味噌汁	きなこごはん お麩の薄味噌汁
20	木	春分の日	
21	金	おかゆ 鶏ひき肉とだいこんのみそ煮 にんじんともやしとほうれん草の和え物 お麩としめじのスープ 麦茶	ごはん 鶏ひき肉とだいこんのみそ煮 にんじんともやしとほうれん草の和え物 お麩としめじのスープ 麦茶
		ホットケーキ(卵・乳なし) コーンスープ	ホットケーキ コーンスープ
22	土	おかゆ 鶏ひき肉と根深ねぎとほうれん草の煮物 さつまいものマッシュ かぶとにんじんと葉ねぎの薄味噌汁 麦茶	ごはん 鶏ひき肉と根深ねぎとほうれん草の煮物 チーズオムレツ かぶとにんじんと葉ねぎの薄味噌汁 麦茶
		おたのしみおやつ	おたのしみおやつ
24	月	おかゆ 豆腐の鶏そぼろあんかけ かぼちゃときゅうりの和え物 キャベツとにんじんの薄味噌汁 麦茶	ごはん 豆腐の鶏そぼろあんかけ かぼちゃときゅうりの和え物 キャベツとにんじんとにらの薄味噌汁 麦茶
		コーンがゆ たまねぎのスープ	コーンごはん たまねぎのスープ
25	火	おかゆ カレイのみそ煮 豚ひき肉と小松菜とたまねぎの和え物 しめじとにんじんといんげんのスープ 麦茶	ごはん カレイのみそ煮 豚ひき肉と小松菜とたまねぎの和え物 しめじとにんじんといんげんのスープ 麦茶
		きなこがゆ わかめの薄味噌汁	きなこおにぎり わかめの薄味噌汁
26	水	おかゆ 豚ひき肉とたまねぎの煮物 じゃがいもとコーンのマッシュ もやしとえのきのスープ 麦茶	ごはん 豚ひき肉とたまねぎの煮物 じゃがいもとコーンのマッシュ もやしとえのきのスープ 麦茶
		さつまいもケーキ(卵・乳なし) かぼちゃのスープ	さつまいもケーキ 飲むヨーグルト
27	木	おかゆ タラのにんじんソース チンゲン菜ともやしとたまねぎの和え物 白菜と葉ねぎの薄味噌汁 麦茶	ごはん タラのにんじんソース チンゲン菜ともやしとたまねぎの和え物 白菜と葉ねぎの薄味噌汁 麦茶
		ぶたそぼろがゆ じゃがいものスープ	ぶたそぼろおにぎり じゃがいものスープ
28	金	おかゆ 鶏ひき肉とじゃがいもの煮物 きゅうりともやしとにんじんの和え物 かぶといんげんとえのきのスープ 麦茶	ごはん 鶏ひき肉とじゃがいもの煮物 きゅうりともやしとにんじんの和え物 かぶといんげんとえのきのスープ 麦茶
		おかがゆ さつまいもの薄味噌汁	スティックパン 牛乳
29	土	おかゆ 豆腐の豚そぼろあんかけ もやしと小松菜とにんじんの和え物 かぼちゃとはくさいの薄味噌汁 麦茶	ごはん 豆腐の豚そぼろあんかけ もやしと小松菜とにんじんの和え物 かぼちゃとはくさいの薄味噌汁 麦茶
		おたのしみおやつ	おたのしみおやつ
31	月	おかゆ じゃがいもの鶏そぼろ煮 豆腐とにんじんの和え物 ほうれん草とたまねぎのコーンスープ 麦茶	ごはん じゃがいもの鶏そぼろ煮 豆腐とにんじんの和え物 ほうれん草とたまねぎのコーンスープ 麦茶
		小松菜がゆ お麩の薄味噌汁	小松菜ごはん お麩の薄味噌汁

☆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。