

令和7年2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 キャベツとしいたけとピーマンの豚そぼろ煮 もやしとしめじの和え物 たまねぎとにんじんのスープ 麦茶	ごはん キャベツとしいたけとピーマンの豚そぼろ煮 もやしとしめじの和え物 たまねぎとにんじんのスープ 麦茶
		おたのしみおやつ	おたのしみおやつ
3	月	おかゆ カレイの煮つけ 小松菜とにんじんとしいたけのかつお節和え さつまいもとごぼうとたまねぎの薄味噌汁 麦茶	ごはん カレイの煮つけ 小松菜とにんじんとしいたけのかつお節和え さつまいもとごぼうとたまねぎの薄味噌汁 麦茶
		ぶたそぼろがゆ ほうれん草のスープ	ぶたそぼろごはん ほうれん草のスープ
4	火	おかゆ 豚団子の味噌煮 小松菜とにんじんの和え物 大根とえのきとお麩のスープ 麦茶	ごはん 豚団子の味噌煮 小松菜とにんじんとはるさめの和え物 大根とえのきとお麩のスープ 麦茶
		しらすがゆ かぼちゃの薄味噌汁	しらすごはん かぼちゃの薄味噌汁
5	水	おかゆ 鶏団子のたまねぎソース じゃがいものマッシュ わかめとしめじと葉ねぎの薄味噌汁 麦茶	ごはん 鶏団子のたまねぎソース じゃがいものマッシュ わかめとしめじと葉ねぎの薄味噌汁 麦茶
		さつまいもがゆ ほうれん草のスープ	さつまいものパウンドケーキ 牛乳
6	木	煮うどん（豚ひき肉・根深ネギ・えのき） キャベツと白菜ともやしのコーンとえ かぼちゃの煮物 麦茶	煮うどん（豚ひき肉・根深ネギ・えのき・油揚げ） キャベツと白菜ともやしのコーンとえ かぼちゃの煮物 麦茶
		にんじんがゆ わかめの薄味噌汁	にんじんおにぎり わかめの薄味噌汁
7	金	おかゆ タラの大根としめじのソースがけ ごぼうとにんじんの煮物 豆腐とほうれん草とたまねぎの薄味噌汁 麦茶	ごはん タラの大根としめじのソースがけ ごぼうとにんじんの煮物 豆腐とほうれん草とたまねぎの薄味噌汁 麦茶
		とりそぼろがゆ じゃがいものスープ	とりそぼろごはん じゃがいものスープ
8	土	おかゆ 豆腐の豚そぼろあんかけ 大根とえのきの青のり和え 白菜とにんじんとたまねぎのスープ 麦茶	ごはん 豆腐の豚そぼろあんかけ 大根とえのきの青のり和え 白菜とにんじんとたまねぎのスープ 麦茶
		おたのしみおやつ	おたのしみおやつ
10	月	おかゆ 鶏ひき肉とほうれん草とたまねぎの煮物 キャベツとチンゲン菜ともやしの和え物 えのきとにんじんと白菜のスープ 麦茶	ごはん 鶏ひき肉とほうれん草とたまねぎの煮物 キャベツとチンゲン菜ともやしの和え物 えのきとにんじんと白菜のスープ 麦茶
		おかがゆ 小松菜の薄味噌汁	シュガーパン 牛乳
11	火	建国記念の日	
12	水	おかゆ サケの煮つけ ブロッコリーとたまねぎの和え物 かぶとしめじと葉ねぎの薄味噌汁 麦茶	ごはん サケの煮つけ ブロッコリーとたまねぎの和え物 かぶとしめじと葉ねぎの薄味噌汁 麦茶
		かぼちゃ蒸しパン（卵・乳なし）にんじんのスープ	かぼちゃ蒸しパン 飲むヨーグルト
13	木	豚ひき肉とたまねぎとピーマンのスパゲティ キャベツとにんじんときゅうりのコーンとえ 小松菜とえのきのスープ 麦茶	豚ひき肉とたまねぎとピーマンのスパゲティ キャベツとにんじんときゅうりのコーンとえ 小松菜とえのきと卵のスープ 麦茶
		とりそぼろがゆ わかめの薄味噌汁	とりそぼろおにぎり わかめの薄味噌汁
14	金	おかゆ カレイの煮つけ 豆腐とにんじんとひじきの煮物 キャベツともやしと葉ねぎの薄味噌汁 麦茶	ごはん カレイの煮つけ 豆腐とにんじんとひじきの煮物 キャベツともやしと葉ねぎと油揚げの薄味噌汁 麦茶
		のりがゆ じゃがいものスープ	のりいもち 牛乳
15	土	おかゆ キャベツとしいたけとピーマンの豚そぼろ煮 もやしとしめじの和え物 たまねぎとにんじんのスープ 麦茶	ごはん キャベツとしいたけとピーマンの豚そぼろ煮 もやしとしめじの和え物 たまねぎとにんじんのスープ 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。

日	曜	もぐもぐ・後期	かみかみ期・完了
17	月	おかゆ 豚団子の味噌煮 小松菜とにんじんの和え物 大根とえのきとお麩のスープ 麦茶	ごはん 豚団子の味噌煮 小松菜とにんじんとはるさめの和え物 大根とえのきとお麩のスープ 麦茶
		とりそばろがゆ さつまいもの薄味噌汁	鶏ひき肉とチーズとたまねぎのチヂミ 牛乳
18	火	おかゆ タラの大根としめじのソースかけ ごぼうとにんじんの煮物 豆腐とほうれん草とたまねぎの薄味噌汁 麦茶	ごはん タラの大根としめじのソースかけ ごぼうとにんじんの煮物 豆腐とほうれん草とたまねぎの薄味噌汁 麦茶
		おかがゆ ブロッコリーのスープ	おかかおにぎり ブロッコリーのスープ
19	水	おかゆ 鶏団子のたまねぎソース じゃがいものマッシュ わかめとしめじと葉ねぎの薄味噌汁 麦茶	ごはん 鶏団子のたまねぎソース じゃがいものマッシュ わかめとしめじと葉ねぎの薄味噌汁 麦茶
		コーンがゆ 小松菜のスープ	コーンごはん 小松菜のスープ
20	木	煮うどん(豚ひき肉・根深ネギ・えのき) キャベツと白菜ともやしのコーン和え かぼちゃの煮物 麦茶	煮うどん(豚ひき肉・根深ネギ・えのき・油揚げ) キャベツと白菜ともやしのコーン和え かぼちゃの煮物 麦茶
		のりがゆ 豆腐の薄味噌汁	のりおにぎり 豆腐の薄味噌汁
21	金	おかゆ サケの煮つけ ブロッコリーとたまねぎの和え物 かぶとしめじと葉ねぎの薄味噌汁 麦茶	ごはん サケの煮つけ ブロッコリーとたまねぎの和え物 かぶとしめじと葉ねぎの薄味噌汁 麦茶
		にんじんがゆ ほうれん草のスープ	きなこシュガーパン 牛乳
22	土	おかゆ 豆腐の豚そばろあんかけ 大根とえのきの青のり和え 白菜とにんじんとたまねぎのスープ 麦茶	ごはん 豆腐の豚そばろあんかけ 大根とえのきの青のり和え 白菜とにんじんとたまねぎのスープ 麦茶
		おたのしみおやつ	おたのしみおやつ
24	月	天皇誕生日(振替休日)	
25	火	おかゆ 鶏ひき肉とほうれん草とたまねぎの煮物 キャベツとチンゲン菜ともやしの和え物 えのきとにんじんと白菜のスープ 麦茶	ごはん 鶏ひき肉とほうれん草とたまねぎの煮物 キャベツとチンゲン菜ともやしの和え物 えのきとにんじんと白菜のスープ 麦茶
		とりそばろがゆ ごぼうの薄味噌汁	とりそばろおにぎり ごぼうの薄味噌汁
26	水	豚ひき肉とたまねぎとピーマンのスパゲティ キャベツとにんじんときゅうりのコーン和え 小松菜とえのきのスープ 麦茶	豚ひき肉とたまねぎとピーマンのスパゲティ キャベツとにんじんときゅうりのコーン和え 小松菜とえのきと卵のスープ 麦茶
		さつまいもケーキ(卵・乳なし) ブロッコリーのスープ	さつまいもケーキ 飲むヨーグルト
27	木	おかゆ カレイの煮つけ 豆腐とにんじんとひじきの煮物 キャベツともやしと葉ねぎの薄味噌汁 麦茶	ごはん カレイの煮つけ 豆腐とにんじんとひじきの煮物 キャベツともやしと葉ねぎと油揚げの薄味噌汁 麦茶
		小松菜がゆ わかめスープ	小松菜おにぎり わかめスープ
28	金	コーンがゆ 豚団子とたまねぎの煮物 かぼちゃときゅうりの和え物 チンゲン菜とにんじんのスープ 麦茶	コーンごはん 豚団子とたまねぎの煮物 かぼちゃときゅうりの和え物 チンゲン菜とにんじんと卵のスープ 麦茶
		おかがゆ ほうれん草の薄味噌汁	おかかごはん ほうれん草の薄味噌汁

☆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。