

令和8年1月 離乳食献立表

日	曜	もぐもぐ・後期	かみかみ期・完了
1	木		休園
2	金		休園
3	土		休園
5	月		さつまいもご飯 サケの煮つけ ごぼうとれんこんにんじんのごま煮 えのきとわかめの清汁 麦茶
			あずきとほうれん草のパウンドケーキ 牛乳
6	火		ご飯 鶏肉団子の煮物 ブロッコリーと卵とたまねぎのマヨネーズ和え 白菜とえのきとしめじと葉ねぎの味噌汁 麦茶
			豚そぼろご飯 ブロッコリーのスープ
7	水		豚ひき肉とたまねぎのクリームスパゲティ じゃがいもと鶏肉のソテー もずくとえのきのスープ 麦茶
			おかかご飯 小松菜の味噌汁
8	木		ご飯 タラとたまねぎの煮物 チンゲン菜とにんじんともやしの海苔和え さつまいもと白菜と油揚げの味噌汁 麦茶
			コーンおにぎり 豆腐のスープ
9	金		ご飯 豚肉の卵とじ キャベツともやしの和え物 鶏肉とにんじんとえのきとかぶのスープ 麦茶
			シュガーパン 牛乳
10	土		ご飯 鶏肉の味噌煮 ほうれん草ともやしの胡麻和え 卵とえのきとらのスープ 麦茶
			おたのしみおやつ
12	月		成人の日
13	火		ご飯 鶏肉とじゃがいもとだいこんとごぼうの煮物 小松菜ともやしと油揚げのおかか和え 卵とにんじんと葉ねぎのスープ 麦茶
			のりじゃこおにぎり お麩の味噌汁
14	水		ご飯 豚肉団子の煮物 はるさめときゅうりともやしの和え物 豆腐とえのきとわかめの味噌汁 麦茶
			青のりフライドポテト 飲むヨーグルト
15	木		豚肉とわかめとコーンのラーメン 小松菜とにんじんともやしの胡麻和え かぼちゃの煮物 麦茶
			ツナおにぎり さつまいもの味噌汁

☆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。

日	曜	もぐもぐ・後期	かみかみ期・完了
16	金		ご飯 カレイの味噌煮 大根と鶏肉の煮物 ほうれん草とえのきとお麩の清汁 麦茶
			きなこシュガーパン 牛乳
17	土		ご飯 豚肉と白菜といんげんの煮物 マカロニときゅうりとたまねぎとにんじんのマヨネーズ和え もやしとごぼうの味噌汁 麦茶
			おたのしみおやつ
19	月		さつまいもご飯 サケの煮つけ ごぼうとれんこんとにんじんのごま煮 えのきとわかめの清汁 麦茶
			のりチーズいももち 牛乳
20	火		ご飯 鶏肉団子の煮物 ブロッコリーと卵とたまねぎのマヨネーズ和え 白菜とえのきとしめじと葉ねぎの味噌汁 麦茶
			ツナひじきおにぎり お麩のスープ
21	水		豚ひき肉とたまねぎのクリームスパゲティ じゃがいもと鶏肉のソテー もずくとえのきのスープ 麦茶
			しらすあおのりご飯 かぼちゃの味噌汁
22	木		ご飯 タラとたまねぎの煮物 チンゲン菜とにんじんともやしの海苔和え さつまいもと白菜と油揚げの味噌汁 麦茶
			肉みそおにぎり わかめスープ
23	金		ご飯 豚肉の卵とし キャベツともやしの和え物 鶏肉とにんじんとえのきとかぶのスープ 麦茶
			小松菜蒸しパン 牛乳
24	土		ご飯 鶏肉の味噌煮 ほうれん草ともやしの胡麻和え 卵とえのきとにらのスープ 麦茶
			おたのしみおやつ
26	月		ご飯 鶏肉とじゃがいもとだいこんとごぼうの煮物 小松菜ともやしと油揚げのおかか和え 卵とにんじんと葉ねぎのスープ 麦茶
			豆腐きなこ蒸しパン 牛乳
27	火		ご飯 豚肉団子の煮物 はるさめときゅうりともやしの和え物 豆腐とえのきとわかめの味噌汁 麦茶
			鶏そぼろおにぎり ほうれん草のスープ
28	水		豚肉とわかめとコーンのラーメン 小松菜とにんじんともやしの胡麻和え かぼちゃの煮物 麦茶
			おかかご飯 さつまいもの味噌汁
29	木		ご飯 カレイの味噌煮 大根と鶏肉の煮物 ほうれん草とえのきとお麩の清汁 麦茶
			豚そぼろおにぎり 豆腐の味噌汁
30	金		ご飯 鶏肉の煮物 キャベツときゅうりとツナの和え物 さといもとごぼうとにんじんと油揚げと葉ねぎのスープ 麦茶
			コーンご飯 かぼちゃの味噌汁
31	土		ご飯 豚肉と白菜といんげんの煮物 マカロニときゅうりとたまねぎとにんじんのマヨネーズ和え もやしとごぼうの味噌汁 麦茶
			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。