

令和6年12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
2	月	おかゆ 白菜と鶏ひき肉の煮物 さつまいものマッシュ ブロッコリーとたまねぎのスープ 麦茶	おかゆ 白菜と鶏ひき肉の煮物 さつまいものマッシュ ブロッコリーとたまねぎの薄味噌汁 麦茶	ごはん 白菜と鶏ひき肉の煮物 さつまいものマッシュ ブロッコリーとたまねぎの薄味噌汁 麦茶
			にんじんがゆ もやしのスープ	にんじんごはん もやしのスープ
3	火	おかゆ タラの煮つけ じゃがいもとにんじんの煮物 小松菜と大根のスープ 麦茶	おかゆ タラの煮つけ じゃがいもとにんじんとれんこんの煮物 小松菜と大根としめじの薄味噌汁 麦茶	ごはん タラの煮つけ じゃがいもとにんじんとれんこんの煮物 小松菜と大根としめじの薄味噌汁 麦茶
			豚がゆ ほうれん草のスープ	豚ごはん ほうれん草のスープ
4	水	おかゆ 鶏団子の煮物 キャベツとにんじんの和え物 かぼちゃとたまねぎのスープ 麦茶	おかゆ 鶏団子の煮物 キャベツとにんじんとコーンの和え物 かぼちゃとたまねぎのスープ 麦茶	食パン 鶏団子の煮物 キャベツとにんじんとコーンの和え物 かぼちゃとたまねぎのスープ 麦茶
			さつまいもがゆ えのきの薄味噌汁	さつまいもごはん えのきの薄味噌汁
5	木	おかゆ カレイの煮つけ 白菜とにんじんの和え物 豆腐とねぎのスープ 麦茶	おかゆ カレイの煮つけ 白菜とにんじんとひじきの和え物 豆腐とねぎとえのきのスープ 麦茶	ごはん カレイの煮つけ 白菜とにんじんとひじきの和え物 豆腐とねぎとえのきのスープ 麦茶
			おかがゆ 小松菜の薄味噌汁	おかがごはん 小松菜の薄味噌汁
6	金	煮うどん (鶏ひき肉・ほうれん草・にんじん) かぼちゃの煮物 キャベツのお浸し 麦茶	煮うどん (鶏ひき肉・ほうれん草・にんじん) かぼちゃの煮物 キャベツともやしのお浸し 麦茶	煮うどん (鶏ひき肉・ほうれん草・にんじん) かぼちゃの煮物 キャベツともやしのお浸し 麦茶
			コーンがゆ 豆腐の薄味噌汁	コーンごはん 豆腐の薄味噌汁
7	土	おかゆ じゃがいもの鶏そぼろかけ 白菜とほうれん草の和え物 大根と人参のスープ 麦茶	おかゆ じゃがいもの鶏そぼろかけ 白菜とほうれん草とえのきの和え物 大根と人参の薄味噌汁 麦茶	ごはん じゃがいもの鶏そぼろかけ 白菜とほうれん草とえのきの和え物 大根と人参の薄味噌汁 麦茶
			おたのしみおやつ	おたのしみおやつ
9	月	おかゆ 鶏ひき肉とたまねぎの煮物 かぶとにんじんの煮物 豆腐と葉ねぎのスープ 麦茶	おかゆ 鶏ひき肉とたまねぎの煮物 かぶとにんじんとチンゲン菜の和え物 豆腐と葉ねぎとごぼうのスープ 麦茶	ごはん 鶏ひき肉とたまねぎの煮物 かぶとにんじんとチンゲン菜の和え物 豆腐と葉ねぎとごぼうのスープ 麦茶
			きなこがゆ ブロッコリーのスープ	きなこケーキ 牛乳
10	火	おかゆ カレイの煮つけ 白菜と小松菜の和え物 にんじんと葉ねぎのスープ 麦茶	おかゆ カレイの煮つけ 白菜と小松菜の和え物 にんじんと葉ねぎともやしの薄味噌汁 麦茶	ごはん カレイの煮つけ 白菜と小松菜の和え物 にんじんと葉ねぎともやしの薄味噌汁 麦茶
			わかめがゆ かぼちゃのスープ	わかめごはん かぼちゃのスープ
11	水	おかゆ 大根の鶏そぼろかけ 豆腐とブロッコリーの和え物 小松菜とたまねぎのスープ 麦茶	おかゆ 大根の鶏そぼろかけ 豆腐とブロッコリーの和え物 小松菜とたまねぎとしめじのスープ 麦茶	ごはん 大根の鶏そぼろかけ 豆腐とブロッコリーの和え物 小松菜とたまねぎとしめじのスープ 麦茶
			さつまいもがゆ お麩の薄味噌汁	さつまいもごはん お麩の薄味噌汁
12	木	おかゆ サケの煮つけ じゃがいもとほうれん草の和え物 キャベツとにんじんのスープ 麦茶	おかゆ サケの煮つけ じゃがいもとほうれん草の和え物 キャベツとにんじんとえのきのスープ 麦茶	ごはん サケの煮つけ じゃがいもとほうれん草の和え物 キャベツとにんじんとえのきのスープ 麦茶
			豚がゆ わかめの薄味噌汁	豚ごはん わかめの薄味噌汁
13	金	おかゆ 白菜と鶏ひき肉の煮物 さつまいものマッシュ ブロッコリーとたまねぎのスープ 麦茶	おかゆ 白菜と鶏ひき肉の煮物 さつまいものマッシュ ブロッコリーとたまねぎの薄味噌汁 麦茶	ごはん 白菜と鶏ひき肉の煮物 さつまいものマッシュ ブロッコリーとたまねぎの薄味噌汁 麦茶
			のりがゆ じゃがいものスープ	のりごはん じゃがいものスープ
14	土	おかゆ キャベツの鶏そぼろ煮 にんじんとたまねぎとマカロニの和え物 さといもとわかめの薄味噌汁 麦茶	おかゆ キャベツの鶏そぼろ煮 にんじんとたまねぎとマカロニの和え物 さといもとわかめの薄味噌汁 麦茶	ごはん キャベツの鶏そぼろ煮 にんじんとたまねぎとマカロニの和え物 さと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
16	月	おかゆ 鶏団子の煮物 キャベツとにんじんの和え物 かぼちゃとたまねぎのスープ 麦茶	おかゆ 鶏団子の煮物 キャベツとにんじんとコーンの和え物 かぼちゃとたまねぎのスープ 麦茶	食パン 鶏団子の煮物 キャベツとにんじんとコーンの和え物 かぼちゃとたまねぎのスープ 麦茶
			おかがゆ 豆腐の薄味噌汁	みそ蒸しパン 牛乳

☆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12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
17	火	おかゆ タラの煮つけ じゃがいもとにんじんの煮物 小松菜と大根のスープ 麦茶	おかゆ タラの煮つけ じゃがいもとにんじんとれんこんの煮物 小松菜と大根としめじの薄味噌汁 麦茶	ごはん タラの煮つけ じゃがいもとにんじんとれんこんの煮物 小松菜と大根としめじの薄味噌汁 麦茶
			鶏がゆ コーンスープ	鶏ごはん コーンスープ
18	水	煮うどん (鶏ひき肉・ほうれん草・にんじん) かぼちゃの煮物 キャベツのお浸し 麦茶	煮うどん (鶏ひき肉・ほうれん草・にんじん) かぼちゃの煮物 キャベツともやしのお浸し 麦茶	煮うどん (鶏ひき肉・ほうれん草・にんじん) かぼちゃの煮物 キャベツともやしのお浸し 麦茶
			さつまいもがゆ お麩の薄味噌汁	シュガーパン 牛乳
19	木	おかゆ カレイの煮つけ 白菜とにんじんの和え物 豆腐とねぎのスープ 麦茶	おかゆ カレイの煮つけ 白菜とにんじんとひじきの和え物 豆腐とねぎとえのきのスープ 麦茶	ごはん カレイの煮つけ 白菜とにんじんとひじきの和え物 豆腐とねぎとえのきのスープ 麦茶
			豚がゆ ブロッコリーの薄味噌汁	豚ごはん ブロッコリーの薄味噌汁
20	金	おかゆ 鶏ひき肉とじゃがいもの煮物 大根とにんじんの和え物 キャベツとたまねぎのスープ 麦茶	おかゆ 鶏ひき肉とじゃがいもの煮物 大根とにんじんときゅうりの和え物 キャベツとたまねぎのスープ 麦茶	おかゆ 鶏ひき肉とじゃがいもの煮物 大根とにんじんときゅうりの和え物 キャベツとたまねぎのスープ 麦茶
			のりがゆ かぼちゃの薄味噌汁	のりごはん かぼちゃの薄味噌汁
21	土	おかゆ じゃがいもの鶏そぼろかけ 白菜とほうれん草の和え物 大根と人参のスープ 麦茶	おかゆ じゃがいもの鶏そぼろかけ 白菜とほうれん草とえのきの和え物 大根と人参の薄味噌汁 麦茶	ごはん じゃがいもの鶏そぼろかけ 白菜とほうれん草とえのきの和え物 大根と人参の薄味噌汁 麦茶
			おたのしみおやつ	おたのしみおやつ
23	月	おかゆ サケの煮つけ じゃがいもとほうれん草の和え物 キャベツとにんじんのスープ 麦茶	おかゆ サケの煮つけ じゃがいもとほうれん草の和え物 キャベツとにんじんとえのきのスープ 麦茶	ごはん サケの煮つけ じゃがいもとほうれん草の和え物 キャベツ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	きなこごはん 小松菜の薄味噌汁
24	火	おかゆ 鶏ひき肉とにんじんの煮物 ブロッコリーとじゃがいもの和え物 かぶと白菜のスープ 麦茶	おかゆ 鶏ひき肉とにんじんの煮物 ブロッコリーとじゃがいもとコーンの和え物 かぶと白菜としめじのスープ 麦茶	ごはん 鶏ひき肉とにんじんの煮物 ブロッコリーとじゃがいもとコーンの和え物 かぶと白菜としめじのスープ 麦茶
			さつまいもがゆ 豆腐の薄味噌汁	さつまいもごはん 豆腐の薄味噌汁
25	水	おかゆ 大根の鶏そぼろかけ 豆腐とブロッコリーの和え物 小松菜とたまねぎのスープ 麦茶	おかゆ 大根の鶏そぼろかけ 豆腐とブロッコリーの和え物 小松菜とたまねぎとしめじのスープ 麦茶	ごはん 大根の鶏そぼろかけ 豆腐とブロッコリーの和え物 小松菜とたまねぎとしめじのスープ 麦茶
			豚がゆ わかめの薄味噌汁	豚ごはん わかめの薄味噌汁
26	木	おかゆ 鶏ひき肉とたまねぎの煮物 かぶとにんじんの煮物 豆腐と葉ねぎのスープ 麦茶	おかゆ 鶏ひき肉とたまねぎの煮物 かぶとにんじんとチンゲン菜の和え物 豆腐と葉ねぎとごぼうのスープ 麦茶	ごはん 鶏ひき肉とたまねぎの煮物 かぶとにんじんとチンゲン菜の和え物 豆腐と葉ねぎとごぼうのスープ 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
27	金	おかゆ カレイの煮つけ 白菜と小松菜の和え物 にんじんと葉ねぎのスープ 麦茶	おかゆ カレイの煮つけ 白菜と小松菜の和え物 にんじんと葉ねぎともやしの薄味噌汁 麦茶	ごはん カレイの煮つけ 白菜と小松菜の和え物 にんじんと葉ねぎともやしの薄味噌汁 麦茶
			おかがゆ コーンスープ	おかがごはん コーンスープ
28	土	おかゆ キャベツの鶏そぼろ煮 にんじんとたまねぎの和え物 じゃがいもスープ 麦茶	おかゆ キャベツの鶏そぼろ煮 にんじんとたまねぎとマカロニの和え物 さといもとわかめの薄味噌汁 麦茶	ごはん キャベツの鶏そぼろ煮 にんじんとたまねぎとマカロニの和え物 さと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

☆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。