

令和7年1月 離乳食献立表

日	曜	もぐもぐ・後期	かみかみ期・完了
4	土	おかゆ ジャガイモの鶏そぼろかけ ほうれん草とキャベツの和え物 大根と玉ねぎの薄味噌汁 麦茶	ごはん ジャガイモの鶏そぼろかけ ほうれん草とキャベツの和え物 大根と玉ねぎと油揚げの薄味噌汁 麦茶
		おたのしみおやつ	おたのしみおやつ
6	月	さつまいもがゆ 鶏団子の煮物 大根とにんじんの和え物 えのきと小松菜とお麩のスープ 麦茶	さつまいもごはん 鶏団子の煮物 大根とにんじんの和え物 えのきと小松菜とお麩のスープ 麦茶
		豚がゆ キャベツの薄味噌汁	豚肉とキャベツとにんじんとしめじのビーフン 牛乳
7	火	おかゆ カレイの煮つけ 白菜とわかめの和え物 豆腐とにらと玉ねぎの薄味噌汁 麦茶	ごはん カレイの煮つけ 白菜とわかめの和え物 豆腐とにらと玉ねぎとなめこの薄味噌汁 麦茶
		鶏がゆ かぼちゃのスープ	鶏がゆ かぼちゃのスープ
8	水	おかゆ 鶏ひき肉と根深ねぎの煮物 キャベツと大根としらすの和え物 ジャガイモと白菜とにんじんの豆乳スープ 麦茶	ごはん 鶏ひき肉と根深ねぎの煮物 キャベツと大根としらすの和え物 ジャガイモと白菜とにんじんの豆乳スープ 麦茶
		のりがゆ さつまいもの薄味噌汁	シュガーパン 飲むヨーグルト
9	木	おかゆ カレイの玉ねぎあんかけ さといもと大根の煮物 ごぼうとしめじと葉ねぎの薄味噌汁 麦茶	ごはん カレイの玉ねぎあんかけ さといもと大根の煮物 ごぼうとしめじと葉ねぎの薄味噌汁 麦茶
		にんじんがゆ コーンスープ	にんじんおにぎり コーンスープ
10	金	キャベツと玉ねぎと鶏ひき肉のスパゲッティ かぼちゃときゅうりの和え物 コーンとにんじんと葉ねぎのスープ 麦茶	キャベツと玉ねぎと鶏ひき肉のスパゲッティ かぼちゃときゅうりの和え物 コーンとにんじんと葉ねぎと卵のスープ 麦茶
		ブロッコリーがゆ お麩の薄味噌汁	おからケーキ 牛乳
11	土	おかゆ 鶏ひき肉とれんこんの煮物 もやしとにんじんの和え物 豆腐と玉ねぎとしめじの薄味噌汁 麦茶	ごはん 鶏ひき肉とれんこんの煮物 もやしとにんじんと油揚げの和え物 豆腐と玉ねぎとしめじの薄味噌汁 麦茶
		おたのしみおやつ	おたのしみおやつ
13	月	成人の日	
14	火	おかゆ 大根とにんじんの鶏そぼろ煮 ジャガイモとキャベツの和え物 チンゲン菜としめじのスープ 麦茶	ごはん 大根とにんじんの鶏そぼろ煮 ジャガイモとキャベツの和え物 チンゲン菜としめじと春雨のスープ 麦茶
		豚みそがゆ ほうれん草のスープ	みそたまごおにぎり ほうれん草のスープ
15	水	おかゆ カレイの煮つけ 豆腐と豚ひき肉とにんじんの煮物 もやしとわかめと玉ねぎの薄味噌汁 麦茶	ごはん カレイの煮つけ 豆腐と豚ひき肉とにんじんの煮物 もやしとわかめと玉ねぎの薄味噌汁 麦茶
		コーンがゆ わかめスープ	コーンごはん わかめスープ
16	木	おかゆ 豚ひき肉とキャベツともやしとにんじんの煮物 さつまいものマッシュ えのきと小松菜の薄味噌汁	豚肉とキャベツともやしとにんじんのラーメン さつまいものマッシュ えのきと小松菜の味噌和え
		おかかがゆ かぼちゃのスープ	おかかおにぎり かぼちゃのスープ
17	金	おかゆ 豚団子とブロッコリーの煮物 パスタときゅうりとにんじんの和え物 かぶとほうれん草の薄味噌汁 麦茶	ごはん 豚団子とブロッコリーの煮物 パスタときゅうりとにんじんの和え物 かぶとほうれん草と油揚げの薄味噌汁 麦茶
		のりがゆ ジャガイモのスープ	チーズいもち 牛乳
18	土	おかゆ ジャガイモの鶏そぼろかけ ほうれん草とキャベツの和え物 大根と玉ねぎの薄味噌汁 麦茶	ごはん ジャガイモの鶏そぼろかけ ほうれん草とキャベツの和え物 大根と玉ねぎと油揚げの薄味噌汁 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1月 離乳食献立表

日	曜	もぐもぐ・後期	かみかみ期・完了
20	月	さつまいもがゆ 鶏団子の煮物 大根とにんじんの和え物 えのきと小松菜とお麩のスープ 麦茶	さつまいもごはん 鶏団子の煮物 大根とにんじんの和え物 えのきと小松菜とお麩のスープ 麦茶
		きなこがゆ ブロッコリーの薄味噌汁	きなこシュガーパン 牛乳
21	火	おかゆ カレイの煮つけ 白菜とわかめの和え物 豆腐とにらと玉ねぎの薄味噌汁 麦茶	ごはん カレイの煮つけ 白菜とわかめの和え物 豆腐とにらと玉ねぎとなめこの薄味噌汁 麦茶
		鶏がゆ コーンスープ	鶏おにぎり コーンスープ
22	水	おかゆ 鶏ひき肉と根深ねぎの煮物 キャベツと大根としらすの和え物 じゃがいもと白菜とにんじんの豆乳スープ 麦茶	ごはん 鶏ひき肉と根深ねぎの煮物 キャベツと大根としらすの和え物 じゃがいもと白菜とにんじんの豆乳スープ 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
23	木	キャベツと玉ねぎと鶏ひき肉のスパゲッティ かぼちゃときゅうりの和え物 コーンとにんじんと葉ねぎのスープ 麦茶	キャベツと玉ねぎと鶏ひき肉のスパゲッティ かぼちゃときゅうりの和え物 コーンとにんじんと葉ねぎと卵のスープ 麦茶
		豚がゆ にんじんの薄味噌汁	豚おにぎり にんじんの薄味噌汁
24	金	おかゆ 豚ひき肉とピーマンとじゃがいもの煮物 ブロッコリーとにんじんの和え物 キャベツと玉ねぎのスープ 麦茶	ロールパン 豚ひき肉とピーマンとじゃがいもの煮物 ブロッコリーとにんじんの和え物 キャベツと玉ねぎのスープ 麦茶
		かぼちゃがゆ わかめの薄味噌汁	かぼちゃごはん わかめの薄味噌汁
25	土	おかゆ 鶏ひき肉とれんこんの煮物 もやしとにんじんの和え物 豆腐と玉ねぎとしめじの薄味噌汁 麦茶	ごはん 鶏ひき肉とれんこんの煮物 もやしとにんじんと油揚げの和え物 豆腐と玉ねぎとしめじの薄味噌汁 麦茶
		おたのしみおやつ	おたのしみおやつ
27	月	おかゆ 大根とにんじんの鶏そぼろ煮 じゃがいもとキャベツの和え物 チンゲン菜としめじのスープ 麦茶	ごはん 大根とにんじんの鶏そぼろ煮 じゃがいもとキャベツの和え物 チンゲン菜としめじと春雨のスープ 麦茶
		小松菜がゆ さつまいもの薄味噌汁	小松菜のケーキ 牛乳
28	火	おかゆ カレイの玉ねぎあんかけ さといもと大根の煮物 ごぼうとしめじと葉ねぎの薄味噌汁 麦茶	ごはん カレイの玉ねぎあんかけ さといもと大根の煮物 ごぼうとしめじと葉ねぎの薄味噌汁 麦茶
		鶏とひじきがゆ ほうれん草のスープ	鶏とひじきおにぎり ほうれん草のスープ
29	水	おかゆ 豚ひき肉とキャベツともやしとにんじんの煮物 さつまいものマッシュ えのきと小松菜の薄味噌汁	豚肉とキャベツともやしとにんじんのラーメン さつまいものマッシュ えのきと小松菜の味噌和え
		コーンがゆ 玉ねぎのスープ	コーンごはん 玉ねぎのスープ
30	木	おかゆ カレイの煮つけ 豆腐と豚ひき肉とにんじんの煮物 もやしとわかめと玉ねぎの薄味噌汁 麦茶	ごはん カレイの煮つけ 豆腐と豚ひき肉とにんじんの煮物 もやしとわかめと玉ねぎの薄味噌汁 麦茶
		鶏がゆ ごぼうのスープ	鶏おにぎり ごぼうのスープ
31	金	おかゆ 豚団子とブロッコリーの煮物 パスタときゅうりとにんじんの和え物 かぶとほうれん草の薄味噌汁 麦茶	ごはん 豚団子とブロッコリーの煮物 パスタときゅうりとにんじんの和え物 かぶとほうれん草と油揚げの薄味噌汁 麦茶
		えのきがゆ 豆腐のスープ	えのきごはん 豆腐のスープ

☆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。