



2024年 9月度 ＜後期・完了期＞

※後期は離乳食後にお子様に合わせてミルクを飲みます。
 ※完了期は幼児食のおおよそ6割の量を目安に提供しております。
 ※完了期の食材は幼児期と同じものを使用しております。幼児食献立をご参照下さい。
 ※お子様の月齢や発達の状態に合わせ離乳食を進めていきます。
 ※お子様に合わせて、柔らかさ形状が違います。
 ※都合により献立の一部を変更する場合がございますのでご了承ください。

日にち	カミカミ期（後期 9～11か月）			パクパク期（完了期 12～17か月）		
	午前食	午後食	エネルギー (kcal)	午前食	午後食	エネルギー (kcal)
2月	米粥～軟飯 鶏ささみのスープ煮 キャベツ にんじん かぼちゃ 豆腐スープ	にんじん粥～軟飯	230	軟飯～ご飯 回鍋肉 かぼちゃの甘煮 わかめスープ	牛乳 ひじきごはん	353
3火	米粥～軟飯 鶏ひき肉のだし煮 にんじん たまねぎ ブロッコリー キャベツみそ汁	ホットケーキ	193	軟飯～ご飯 肉豆腐 ブロッコリーのごま和え みそ汁	牛乳 ホットケーキ	347
4水	米粥～軟飯 たらのだし煮 にんじん こまつな たまねぎ だいこんみそ汁	食パンスティック	195	軟飯～ご飯 さばの塩焼き 小松菜の納豆和え みそ汁 オレンジ	牛乳 いちごジャムサンド	357
5木	米粥～軟飯 鶏ささみのスープ煮 にんじん たまねぎ キャベツ ほうれんそうスープ	昆布だし粥～軟飯	209	スバゲティナポリタン ツナとひじきのサラダ 塩麹スープ	牛乳 わかめごはん	341
6金	米粥～軟飯 鶏ひき肉のだし煮 にんじん たまねぎ じゃがいも こまつなみそ汁	にんじんケーキ	190	軟飯～ご飯 鶏肉の梅しそ焼き 切り昆布とじゃがいもの煮物 みそ汁	牛乳 にんじんケーキ	331
7土	米粥～軟飯 おふのだし煮 にんじん キャベツ たまねぎ じゃがいもみそ汁	ミルク粥～軟飯	253	軟飯～ご飯 厚揚げと野菜の中華炒め キャベツのゆかり和え みそ汁	牛乳 あんぱん	341
9月	米粥～軟飯 鶏ひき肉のだし煮 にんじん たまねぎ キャベツ こまつなみそ汁	やさい粥～軟飯	226	軟飯～ご飯 鶏のから揚げ 三色野菜の和りえ みそ汁	牛乳 カレーピラフ ブルーン干し	374
10火	米粥～軟飯 鶏ささみのだし煮 にんじん たまねぎ さつまいも 豆腐みそ汁	みそ粥～軟飯	245	軟飯～ご飯 豚肉と豆腐のチャンプルー さつまいもの甘煮 みそ汁	牛乳 オレンジゼリー クラッカー	348
11水	米粥～軟飯 さけのだし煮 にんじん きゅうり たまねぎ じゃがいもみそ汁	豆腐粥～軟飯	229	軟飯～ご飯 鮭のパン粉焼き もやしとピーマンの塩昆布和え みそ汁	牛乳 豆腐ドーナツ	351
12木	米粥～軟飯 鶏ひき肉のスープ煮 にんじん きゅうり たまねぎ だいこんスープ	あおりの粥～軟飯	218	ハヤシライス 大根とハムのサラダ 豆苗のスープ	牛乳 あおりのおにぎり	403
13金	米粥～軟飯 たらのだし煮 きゅうり キャベツ トマト ほうれんそうみそ汁	みそ粥～軟飯	202	軟飯～ご飯 さわらの竜田揚げ きゅうりとトマトのサラダ みそ汁	牛乳 おやつチャーハン	349
14土	米粥～軟飯 高野豆腐のだし煮 キャベツ にんじん ブロッコリー じゃがいもみそ汁	昆布だし粥～軟飯	232	焼うどん 中華ブロッコリー みそ汁	牛乳 ごま塩おにぎり	295
17火	米粥～軟飯 鶏ささみのスープ煮 こまつな にんじん たまねぎ 豆腐スープ	ホットケーキ	191	マーボー丼 小松菜ともずくの和え物 コーンと卵のスープ	牛乳 ごまチーズホットケーキ	389
18水	米粥～軟飯 たらのだし煮 にんじん だいこん きゅうり かぼちゃみそ汁	ゆでさつまいも	192	軟飯～ご飯 あじフライ 大根の梅おかか和え みそ汁	牛乳 蒸かし芋	342
19木	米粥～軟飯 鶏ひき肉のスープ煮 じゃがいも にんじん たまねぎ キャベツスープ	ミルク粥～軟飯	264	レバー入りカレーライス コールスローサラダ パナナ	牛乳 ぶどうゼリー クラッカー	384
20金	米粥～軟飯 高野豆腐のだし煮 にんじん たまねぎ こまつな かぼちゃみそ汁	ゆでじゃがいも	176	軟飯～ご飯 鶏肉のレモン焼き 小松菜とツナの塩昆布和え みそ汁	牛乳 焼きポテト	308
21土	米粥～軟飯 豆腐のだし煮 にんじん じゃがいも きゅうり たまねぎみそ汁	きな粉粥～軟飯	231	軟飯～ご飯 鶏肉とピーマンの炒め ポテトサラダ みそ汁	牛乳 きなこおにぎり	369
24火	米粥～軟飯 鶏ささみのだし煮 にんじん じゃがいも こまつな たまねぎみそ汁	きな粉粥～軟飯	224	軟飯～ご飯 肉じゃが 小松菜とちくわのナムル みそ汁	牛乳 彼岸おはぎ	331
25水	米粥～軟飯 たらのだし煮 にんじん じゃがいも きゅうり だいこんみそ汁	ミルク粥～軟飯	247	軟飯～ご飯 さわらのカレー粉揚げ ころころサラダ みそ汁	牛乳 ちんすこう	377
26木	米粥～軟飯 鶏ひき肉のだし煮 にんじん たまねぎ ブロッコリー 豆腐みそ汁	じゃがいも粥～軟飯	244	親子丼 ブロッコリーのおかか和え なめこ汁	牛乳 おやつコロケ	364
27金	米粥～軟飯 たらのだし煮 にんじん たまねぎ こまつな キャベツみそ汁	さつまいも蒸しパン	189	軟飯～ご飯 さばの塩こうじ焼き ひじき煮 みそ汁 りんご	牛乳 さつまいも蒸しパン	355
28土	米粥～軟飯 豆腐のだし煮 にんじん キャベツ たまねぎ じゃがいもみそ汁	みそ粥～軟飯	228	軟飯～ご飯 肉豆腐 春雨サラダ みそ汁	牛乳 ゆかりおにぎり	354
30月	米粥～軟飯 豆腐のだし煮 なす かぼちゃ キャベツ たまねぎすまし汁	昆布だし粥～軟飯	228	軟飯～ご飯 豚肉となすのみそ炒め かぼちゃの甘煮 すまし汁	牛乳 うめおにぎり かみかみ小魚	362
遠足	米粥～軟飯 鶏ひき肉のスープ煮 ブロッコリー にんじん さつまいも たまねぎスープ	ミルク粥～軟飯	281	おにぎり(海苔しお・ゆかり) 鶏肉のごま唐揚げ ゆで野菜 蒸かし芋 オレンジ	牛乳 カルシウムヨーグルト ビスケット	451

後期 給与栄養目標量(エネルギー)／kcal 220

完了期 給与栄養目標量(エネルギー)／kcal 360