

令和7年 7月



## 離乳食献立表



長岡

こむぎ保育園

| 日  | 曜 | 初期                              |                                     | 中期       |                                     | 後期                  |    |
|----|---|---------------------------------|-------------------------------------|----------|-------------------------------------|---------------------|----|
|    |   | お昼                              | お昼                                  | 午後       | お昼                                  | 午後                  | 午後 |
| 1  | 火 | お粥 スープ<br>トマトペースト<br>豆腐ペースト     | お粥 スープ<br>豆腐とトマトのだし煮<br>大根のだし煮      | 玉ねぎおじや   | 軟飯 味噌汁<br>豆腐とトマトの煮物<br>スティック大根      | しらすと野菜入りスープマカロニ     |    |
| 2  | 水 | お粥 スープ<br>かれいペースト<br>プロッコリーペースト | お粥 スープ<br>かれいとなすのだし煮<br>プロッコリーのだし煮  | 小松菜おじや   | かれいと野菜入り和風スパゲティ<br>スープ<br>プロッコリーの煮物 | 軟飯<br>お麩と小松菜の煮物     |    |
| 3  | 木 | お粥 スープ<br>大根ペースト<br>きゅうりペースト    | お粥 スープ<br>高野豆腐と大根のだし煮<br>きゅうりのだし煮   | ほうれん草おじや | 軟飯 スープ<br>高野豆腐と大根の煮物<br>スティックきゅうり   | 軟飯<br>豚そぼろとほうれん草の煮物 |    |
| 4  | 金 | お粥 スープ<br>白菜ペースト<br>人参ペースト      | お粥 スープ<br>しらすと白菜のだし煮<br>人参のだし煮      | きゅうりおじや  | 軟飯 味噌汁<br>しらすと白菜の煮物<br>スティック人参      | 軟飯<br>お麩ときゅうりの煮物    |    |
| 5  | 土 | お粥 スープ<br>キャベツペースト<br>さつま芋ペースト  | お粥 スープ<br>高野豆腐とキャベツのだし煮<br>さつま芋のだし煮 | 人参おじや    | 軟飯 味噌汁<br>高野豆腐とキャベツの煮物<br>スティックさつま芋 | 軟飯<br>鶏ささみと人参の煮物    |    |
| 7  | 月 | お粥 スープ<br>人参ペースト<br>大根ペースト      | お粥 スープ<br>お麩と人参のだし煮<br>大根のだし煮       | じゃが芋おじや  | 軟飯 スープ<br>お麩と人参の煮物<br>スティック大根       | 軟飯<br>しらすとじゃが芋の煮物   |    |
| 8  | 火 | お粥 スープ<br>かれいペースト<br>ほうれん草ペースト  | お粥 スープ<br>かれいと玉ねぎのだし煮<br>ほうれん草のだし煮  | 人参おじや    | 軟飯 味噌汁<br>かれいと玉ねぎの煮物<br>ほうれん草の煮物    | 軟飯<br>高野豆腐と人参の煮物    |    |
| 9  | 水 | お粥 スープ<br>トマトペースト<br>豆腐ペースト     | お粥 スープ<br>豆腐とトマトのだし煮<br>きゅうりのだし煮    | じゃが芋おじや  | 軟飯 スープ<br>豆腐とトマトの煮物<br>スティックきゅうり    | 軟飯<br>鶏ささみとじゃが芋の煮物  |    |
| 10 | 木 | お粥 スープ<br>玉ねぎペースト<br>人参ペースト     | お粥 スープ<br>しらすと玉ねぎのだし煮<br>人参のだし煮     | キャベツおじや  | 軟飯 スープ<br>しらすと玉ねぎのケチャップ煮<br>スティック人参 | 軟飯<br>お麩とキャベツの煮物    |    |
| 11 | 金 | お粥 スープ<br>なすペースト<br>キャベツペースト    | お粥 スープ<br>高野豆腐となすのだし煮<br>キャベツのだし煮   | ほうれん草おじや | 軟飯 味噌汁<br>高野豆腐となすの煮物<br>キャベツの煮物     | 軟飯<br>たらとほうれん草の煮物   |    |
| 12 | 土 | お粥 スープ<br>玉ねぎペースト<br>人参ペースト     | お粥 スープ<br>鶏ささみと玉ねぎのだし煮<br>人参のだし煮    | きゅうりおじや  | 軟飯 スープ<br>鶏ささみと玉ねぎの煮物<br>スティック人参    | 軟飯<br>高野豆腐ときゅうりの煮物  |    |
| 14 | 月 | お粥 スープ<br>白菜ペースト<br>小松菜ペースト     | お粥 スープ<br>しらすと白菜のだし煮<br>小松菜のだし煮     | きな粉おじや   | 軟飯 味噌汁<br>しらすと白菜の煮物<br>小松菜の煮物       | きな粉軟飯<br>お麩と玉ねぎの煮物  |    |
| 15 | 火 | お粥 スープ<br>豆腐ペースト<br>人参ペースト      | お粥 スープ<br>豆腐となすのだし煮<br>人参のだし煮       | キャベツおじや  | 軟飯 スープ<br>豆腐となすの煮物<br>スティック人参       | 軟飯<br>豚そぼろとキャベツの煮物  |    |
| 16 | 水 | お粥 スープ<br>トマトペースト<br>じゃが芋ペースト   | お粥 スープ<br>鶏ささみとトマトのだし煮<br>じゃが芋のだし煮  | 玉ねぎおじや   | 軟飯 スープ<br>鶏ささみとトマトの煮物<br>スティックじゃが芋  | 軟飯<br>高野豆腐と玉ねぎの煮物   |    |



| 日  | 曜 | 初期                             |  | 中期        |    | 後期                                      |                     |
|----|---|--------------------------------|--|-----------|----|---|---------------------|
|    |   | お昼                             | お昼                                     | お昼        | 午後 | お昼                                      | 午後                  |
| 17 | 木 | お粥 スープ<br>かれいペースト<br>かぼちゃペースト  | お粥 スープ<br>かれいと白菜のだし煮<br>かぼちゃのだし煮       | ほうれん草おじや  |    | 軟飯 味噌汁<br>かれいと白菜の煮物<br>かぼちゃの煮物          | 軟飯<br>お麩とほうれん草の煮物   |
| 18 | 金 | お粥 スープ<br>玉ねぎペースト<br>人参ペースト    | お粥 スープ<br>鶏そぼろと玉ねぎのだし煮<br>人参のだし煮       | 野菜入りにゅうめん |    | 軟飯 味噌汁<br>鶏そぼろと玉ねぎの煮物<br>スティック人参        | たらと野菜入りにゅうめん        |
| 19 | 土 | お粥 スープ<br>キャベツペースト<br>じゃが芋ペースト | お粥 スープ<br>高野豆腐とキャベツのだし煮<br>じゃが芋のだし煮    | 玉ねぎおじや    |    | 軟飯 スープ<br>高野豆腐とキャベツの煮物<br>スティックじゃが芋     | 軟飯<br>しらすと玉ねぎの煮物    |
| 22 | 火 | お粥 スープ<br>人参ペースト<br>大根ペースト     | お粥 スープ<br>お麩と人参のだし煮<br>大根のだし煮          | 白菜おじや     |    | 軟飯 味噌汁<br>お麩と人参の煮物<br>スティック大根           | 軟飯<br>たらと白菜の煮物      |
| 23 | 水 | お粥 スープ<br>キャベツペースト<br>きゅうりペースト | お粥 スープ<br>高野豆腐とキャベツのだし煮<br>きゅうりのだし煮    | 小松菜おじや    |    | 軟飯 スープ<br>高野豆腐とキャベツの味噌煮<br>スティックきゅうり    | 軟飯<br>鶏ささみと小松菜の煮物   |
| 24 | 木 | お粥 スープ<br>ほうれん草ペースト<br>豆腐ペースト  | お粥 スープ<br>豆腐とほうれん草のだし煮<br>大根のだし煮       | きな粉おじや    |    | 軟飯 スープ<br>豆腐とほうれん草のケチャップ煮<br>スティック大根    | きな粉軟飯<br>豚肉団子と人参の煮物 |
| 25 | 金 | お粥 スープ<br>人参ペースト<br>かれいペースト    | お粥 スープ<br>かれいと人参のだし煮<br>きゅうりのだし煮       | じゃが芋おじや   |    | 軟飯 スープ<br>かれいと人参の煮物<br>スティックきゅうり        | 軟飯<br>お麩とじゃが芋の煮物    |
| 26 | 土 | お粥 スープ<br>キャベツペースト<br>大根ペースト   | お粥 スープ<br>鶏そぼろとキャベツのだし煮<br>大根のだし煮      | 人参おじや     |    | 軟飯 味噌汁<br>鶏そぼろとキャベツの煮物<br>スティック大根       | 軟飯<br>高野豆腐と人参の煮物    |
| 28 | 月 | お粥 スープ<br>なすペースト<br>人参ペースト     | お粥 スープ<br>お麩となすのだし煮<br>人参のだし煮          | きゅうりおじや   |    | 軟飯 味噌汁<br>お麩となすの煮物<br>スティック人参           | 軟飯<br>しらすときゅうりの煮物   |
| 29 | 火 | お粥 スープ<br>豆腐ペースト<br>かぼちゃペースト   | お粥 スープ<br>豆腐と白菜のだし煮<br>かぼちゃのだし煮        | キャベツおじや   |    | 軟飯 味噌汁<br>豆腐と白菜の煮物<br>かぼちゃの煮物           | 軟飯<br>たらとキャベツの煮物    |
| 30 | 水 | お粥 スープ<br>キャベツペースト<br>さつま芋ペースト | お粥 スープ<br>しらすとキャベツのだし煮<br>さつま芋のだし煮     | 玉ねぎおじや    |    | 軟飯 味噌汁<br>しらすとキャベツの煮物<br>スティックさつま芋      | 軟飯<br>お麩と玉ねぎの煮物     |
| 31 | 木 | お粥 スープ<br>大根ペースト<br>プロッコリーぺースト | 野菜パン粥 スープ<br>鶏ささみと大根のだし煮<br>プロッコリーのだし煮 | 人参おじや     |    | 野菜パン スープ<br>鶏ささみと大根のケチャップ煮<br>プロッコリーの煮物 | 軟飯<br>高野豆腐と人参の煮物    |

## 初期のポイント

この時期のエネルギーや栄養素は、まだ母乳やミルクから主に得られています。

まずは、離乳食を飲み込むこと、その舌触りや味に慣れることが大切です。

## 中期のポイント

この時期、食べムラも出でてきます。無理強いしたり急かしたりすると、嫌がって食べなくなることがあります。赤ちゃんにも日によって食欲のある時とない時があるので、個人のペースに合わせて進めていきましょう。

## 後期のポイント

使用食材も増えてきます。たんぱく質性食品はアレルギーの注意が必要なので、過度に与えすぎないように注意して進めていきましょう。  
食べる量には個人差があります。食が細くても、体重が順調に増えて赤ちゃんが元気なら大丈夫です。

