

令和 6年 6月離乳食献立表 No. 1

日付	曜	初期
1	15/29 土	①粥ペースト ②人参のポターージュ ③じゃが芋のマッシュ ③ほうれん草のマッシュ
3	17 月	①粥ペースト ②小松菜のポターージュ ③人参のマッシュ ③玉ねぎのマッシュ
4	18 火	①粥ペースト ②さつま芋のポターージュ ③キャベツのマッシュ ③南瓜のマッシュ
5	19 水	①粥ペースト ②ほうれん草のポターージュ ③人参のマッシュ ③玉ねぎのマッシュ
6	20 木	①粥ペースト ②じゃが芋のポターージュ ③キャベツのマッシュ ③南瓜のマッシュ
7	21 金	①粥ペースト ②小松菜のポターージュ ③大根のマッシュ ③人参のマッシュ
8	22 土	①粥ペースト ②人参のポターージュ ③ほうれん草のマッシュ ③さつま芋のマッシュ
10	24 月	①粥ペースト ②南瓜のポターージュ ③小松菜のマッシュ ③大根のマッシュ
11	25 火	①粥ペースト ②キャベツのポターージュ ③人参のマッシュ ③じゃが芋のマッシュ
12	26 水	①粥ペースト ②ほうれん草のポターージュ ③大根のマッシュ ③南瓜のマッシュ
13	27 木	①粥ペースト ②人参のポターージュ ③玉ねぎのマッシュ ③小松菜のマッシュ
14	28 金	①粥ペースト ②さつま芋のポターージュ ③人参のマッシュ ③キャベツのマッシュ

☆材料の都合により献立を変更することがあります

令和 6年 6月 離乳 午前食献立表 No. 2

日付		曜	中期前半	中期後半
1	15/29	土	①にゅうめん（白菜・小松菜） ③たらのみそ煮 ④トマトと玉ねぎ煮	①にゅうめん（白菜・小松菜） ③たらのみそ煮 ④トマトと玉ねぎ煮
3	17	月	①7倍粥 ②もやしのスープ ③鶏ひき肉と小松菜煮 ④南瓜煮	①5倍粥 ②もやしのスープ ③鶏ひき肉と小松菜煮 ④南瓜煮
4	18	火	①7倍粥 ②豆腐のみそ汁 ③ほうれん草としらす煮 ④もやしと人参煮	①5倍粥 ②豆腐のみそ汁 ③ほうれん草としらす煮 ④もやしと人参煮
5	19	水	①7倍粥 ②大根のみそ汁 ③鶏ひき肉と人参煮 ④ほうれん草と玉ねぎ煮	①5倍粥 ②大根のみそ汁 ③鶏ひき肉と人参煮 ④ほうれん草と玉ねぎ煮
6	20	木	①7倍粥 ②キャベツのみそ汁 ③豆腐と小松菜煮 ④南瓜煮	①5倍粥 ②キャベツのみそ汁 ③豆腐と小松菜煮 ④南瓜煮
7	21	金	①7倍粥 ②さつまいものスープ ③大根の鶏そぼろあん ④白菜と人参煮	①5倍粥 ②さつまいものスープ ③大根の鶏そぼろあん ④白菜と人参煮
8	22	土	①7倍粥 ②そうめんのみそ汁 ③カレイの青のり煮 ④キャベツと人参煮	①5倍粥 ②そうめんのみそ汁 ③カレイの青のり煮 ④キャベツと人参煮
10	24	月	煮込みうどん（キャベツ・人参） ③カレイと小松菜煮 ④さつまいも煮	煮込みうどん（キャベツ・人参） ③カレイと小松菜煮 ④さつまいも煮
11	25	火	①7倍粥 ②玉ねぎのみそ汁 ③鮭とほうれん草のあんかけ ④南瓜煮	①5倍粥 ②玉ねぎのみそ汁 ③鮭とほうれん草のあんかけ ④南瓜煮
12	26	水	①7倍粥 ②トマトのスープ ③鶏ささ身とキャベツ煮 ④きゅうりと人参煮	①5倍粥 ②トマトのスープ ③鶏ささ身とキャベツ煮 ④きゅうりと人参煮
13	27	木	①7倍粥 ②きゅうりのスープ ③たらと人参煮 ④じゃが芋煮	①5倍粥 ②きゅうりのスープ ③たらと人参煮 ④じゃが芋煮
14	28	金	①7倍粥 ②豆腐のスープ ③鶏ささみときゅうり煮 ④人参とほうれん草煮	①5倍粥 ②豆腐のスープ ③鶏ささみときゅうり煮 ④人参とほうれん草煮

☆材料の都合により献立を変更することがあります

日付		曜	中期前半	中期後半
1	15/29	土	①7倍粥 ②キャベツのスープ ③豆腐とひじき煮 ④じゃが芋と人参煮	①5倍粥 ②キャベツのスープ ③豆腐とひじき煮 ④じゃが芋と人参煮
3	17	月	①7倍粥 ②ほうれん草のみそ汁 ③カレイと玉ねぎ煮 ④きゅうりと人参煮	①5倍粥 ②ほうれん草のみそ汁 ③カレイと玉ねぎ煮 ④きゅうりと人参煮
4	18	火	①7倍粥 ②人参のスープ ③鶏ささ身の青のり煮 ④じゃが芋煮	①5倍粥 ②人参のスープ ③鶏ささ身の青のり煮 ④じゃが芋煮
5	19	水	①煮込みうどん(小松菜・玉ねぎ) ③たらとじゃが芋煮 ④きゅうりと人参煮	①煮込みうどん(小松菜・玉ねぎ) ③たらとじゃが芋煮 ④きゅうりと人参煮
6	20	木	①7倍粥 ②そうめんのスープ ③カレイの青のり煮 ④人参とほうれん草煮	①5倍粥 ②そうめんのスープ ③カレイの青のり煮 ④人参とほうれん草煮
7	21	金	①7倍粥 ②もやしのみそ汁 ③鮭のあんかけ ④トマトとほうれん草煮	①5倍粥 ②もやしのみそ汁 ③鮭のあんかけ ④トマトとほうれん草煮
8	22	土	①7倍粥 ②じゃが芋のスープ ③鶏ささみと南瓜煮 ④もやしときゅうり煮	①5倍粥 ②じゃが芋のスープ ③鶏ささみと南瓜煮 ④もやしときゅうり煮
10	24	月	①7倍粥 ②大根のみそ汁 ③豆腐の青のり煮 ④しらすと南瓜煮	①5倍粥 ②大根のみそ汁 ③豆腐の青のり煮 ④しらすと南瓜煮
11	25	火	①7倍粥 ②さつまいもスープ ③鶏ひきと肉と人参煮 ④キャベツともやし煮	①5倍粥 ②さつまいもスープ ③鶏ひきと肉と人参煮 ④キャベツともやし煮
12	26	水	①にゅうめん(玉ねぎ・人参) ③しらすと小松菜煮 ④じゃが芋煮	①にゅうめん(玉ねぎ・人参) ③しらすと小松菜煮 ④じゃが芋煮
13	27	木	①7倍粥 ②白菜のスープ ③豆腐とほうれん草煮 ④ひじきと南瓜煮	①5倍粥 ②白菜のスープ ③豆腐とほうれん草煮 ④ひじきと南瓜煮
14	28	金	①7倍粥 ②さつまいものみそ汁 ③鮭のあんかけ煮 ④小松菜と人参煮	①5倍粥 ②さつまいものみそ汁 ③鮭のあんかけ煮 ④小松菜と人参煮

☆材料の都合により献立を変更することがあります

令和 6 年 6 月離乳食献立表 後期食

日付	曜	後期 午前食	後期 午後食
1	15/29 土	①あんかけスパゲティ（白菜・小松菜） ③たらのみそ焼き ④トマトと玉ねぎの炒め煮	①3倍粥 ②キャベツのスープ ③豆腐とひじき炒め煮④じゃが芋と人参煮
3	17 月	①3倍粥 ②もやしのスープ ③豚ひき肉と小松菜煮 ④南瓜のお焼き	①3倍粥 ②ほうれん草のみそ汁 ③カレーと玉ねぎ煮 ④きゅうりと人参の和え物
4	18 火	①3倍粥 ②豆腐のみそ汁 ③ほうれん草としらす炒め煮 ④もやしと人参の和え物	①3倍粥 ②人参のスープ ③鶏ささ身の青のり焼き ④じゃが芋のお焼き
5	19 水	①3倍粥 ②大根のみそ汁 ③豚ひき肉と人参煮 ④ほうれん草と玉ねぎの炒め煮	①あんかけスパゲティ（小松菜・玉ねぎ） ③たらとじゃが芋の炒め煮 ④きゅうりと人参の和え物
6	20 木	①3倍粥 ②キャベツのみそ汁 ③豆腐と小松菜の炒め煮 ④南瓜のおやき	①3倍粥 ②そうめんのスープ ③カレーのきなこ焼き ④人参とほうれん草煮
7	21 金	①3倍粥 ②さつま芋のスープ ③大根の鶏そぼろあん ④白菜と人参炒め煮	①3倍粥 ②もやしのみそ汁 ③鮭の照り焼き④トマトとほうれん草煮
8	22 土	①3倍粥 ②そうめんのみそ汁 ③カレーの青のり焼き ④キャベツと人参の炒め煮	①3倍粥 ②じゃが芋のスープ ③鶏ささみと南瓜炒め煮 ④もやしときゅうりの和えもの
10	24 月	煮込みうどん（キャベツ・人参） ③カレーと小松菜の炒め煮 ④さつま芋のきなこ和え	①3倍粥 ②大根のみそ汁 ③豆腐の青のり和え④しらすと南瓜の炒め煮
11	25 火	①3倍粥 ②玉ねぎのみそ汁 ③鮭とほうれん草の炒めあんかけ ④南瓜のお焼き	①3倍粥 ②さつま芋のスープ ③豚ひきと肉と人参煮④キャベツともやし和え
12	26 水	①3倍粥 ②トマトのスープ ③鶏ささ身とキャベツの炒め煮 ④きゅうりと人参の和え物	①あんかけスパゲティ（玉ねぎ・人参） ③しらすと小松菜煮 ④じゃが芋の炒め煮
13	27 木	①3倍粥 ②きゅうりのスープ ③たらと人参の炒め煮 ④じゃが芋のお焼き	①3倍粥 ②白菜のスープ ③豆腐とほうれん草の炒め煮④ひじきと南瓜煮
14	28 金	①3倍粥 ②豆腐のスープ ③鶏ささみときゅうりの炒め煮 ④人参とほうれん草の和えもの	①3倍粥 ②さつま芋のみそ汁 ③鮭のきなこ焼き ④小松菜と人参の炒め煮

☆材料の割合により献立を変更することがあります



2024年6月 完了食献立表



日付	曜	午前おやつ	午前食	午後食	主な材料		
					熱や力に なるもの	血や肉に なるもの	体の調子を 整えるもの
1	15/29	土	⑥牛乳 ①チャンポンにゆうめん ③じゃが芋のアスパラソテー ⑥フルーツ	①しらすおにぎり(軟飯) ⑥牛乳	そうめん ごま油・じゃが芋 米 油	豚肉 ツナ 牛乳 しらす・糸かつお	人参・にら・キャベツ もやし・長葱 玉ねぎ・アスパラ
3	17	月	①星パフ ①軟飯 ②みそ汁(なめこ・みつば) ※味増汁紀行 6/3は愛知県産の赤味噌を使用 ③博の竜田揚げ(焼き) ④白菜のおかか炒め ⑥フルーツ	①いちごブルーチェ ⑥りんごジュース	油 片栗粉・ごま油 ブルーチェ	みそ・鰯 かつおぶし 牛乳	なめこ・みつば・白菜 もやし・ピーマン 人参・みかん缶
4	18	火	①ベビースティック ①大豆とひき肉カレー(軟飯) ②スープ(キャベツ・えのき) ④ひじきサラダ ⑥フルーツ	①ビーフン 18日なご組のみあじさいゼリー ⑥牛乳	米・じゃが芋 油・カレールー エッグケア ビーフン	豚肉・大豆 豆乳 牛乳	玉ねぎ・人参 キャベツ・えのき ひじき・胡瓜 レタス
5	19	水	①ミレービスケット ①ぶどうパン ②6/5 フラウンシチュー※災害備蓄品使用 ②6/19 オーロラシチュー④ウィンナーソテー ⑥フルーツ	①五目ごはん(軟飯) ⑥牛乳	ぶどうパン じゃが芋 油・米 6/5/ハヤシルッ	鶏肉・ウィンナー ツナ・豚肉 牛乳	人参・玉ねぎ キャベツ・ピーマン 椎茸・いんげん
6	20	木	①ベビースティック ①春雨ブルコギ丼(軟飯) ②みそ汁(わかめ・長葱) ④キャベツのツナマヨ和え ⑥フルーツ	①コロコロドーナツ ⑥牛乳	米・油 エッグケア ホットケーキミックス	豚肉・みそ ツナ・きなこ 牛乳 豆乳	もやし・人参・にら わかめ・長葱・キャベツ きゅうり・コーン 玉ねぎ・椎茸
7	21	金	①ベビースティック ①軟飯 ②清汁(チンゲン菜・玉ねぎ) ③鶏のみそ焼き ④ほうれん草の海苔和え ⑤フルーツ	①南瓜クッキー ⑥牛乳	米・ごま油 じゃが芋 小麦粉・バター きなこ	みそ・鶏肉 チーズ 牛乳 きなこ	玉ねぎ・チンゲン菜 人参・ほうれん草 キャベツ・のり 南瓜・えのき
8	22	土	⑥牛乳 ①和風スパゲティ ②清汁(豆腐・わかめ) ④お豆サラダ ⑥フルーツ	①豚ひきチャーハン(軟飯) ⑥牛乳	スパゲティ・油 エッグケア 米・ごま油	豆腐・大豆 ツナ・みそ 豚肉 牛乳	人参・玉ねぎ しめじ・えのき 椎茸・わかめ・胡瓜 あさつき
10	24	月	①星パフ ①軟飯 ②みそ汁(白菜・わかめ) ※味増汁紀行 6/24は山口県産の白味噌を使用 ③鮭のマヨ焼き④小松菜の干草和え ⑥フルーツ	入梅 ①シュガートースト ⑥牛乳	米・油 エッグケア 食パン	鮭・油揚げ みそ 牛乳 バター	白菜・わかめ 小松菜・人参 もやし・しらたき
11	25	火	①ベビースティック ①軟飯 ②みそ汁(大根・みつば) ③豚肉とピーマンの炒め物 ④粉ふき芋 ⑥フルーツ	①ぶどうの2色ゼリー 25日らいおん組のみあじさいゼリー ⑥牛乳	米・油 食パン じゃが芋・イナガ ゼリーのもと	みそ・豚肉 バター 牛乳 豆乳	大根・みつば ピーマン・人参 玉ねぎ
12	水	①ミレービスケット ①しょうゆラーメン ④南瓜のチーズ焼き ⑥フルーツ	①しょうゆラーメン ④南瓜のチーズ焼き ⑥フルーツ	①真珠蒸し ⑥牛乳	中華麺・米 油・ごま油 もち米	豚肉・ツナ チーズ 牛乳	長葱・キャベツ もやし・人参 南瓜・玉ねぎ
13	27	木	①ベビースティック ①わかめ軟飯 ※災害備蓄品用アルファ米を使用 ③ツナ入りオムレツ ②みそ汁(じゃが芋・あさつき) ④コールスローサラダ ⑥フルーツ	①ほうれん草蒸しパン ⑥牛乳	アルファ米 じゃが芋・油 蒸しパンミックス	鶏肉 みそ 卵・ツナ 牛乳	わかめ軟飯の煮・あさつき ピーマン キャベツ・人参・玉ねぎ コーン・ほうれん草
14	28	金	①ベビースティック ①中華丼(軟飯) ②清汁(春雨・みつば) ④海藻サラダ ⑥フルーツ	①チーズトースト ⑥牛乳	米・油 片栗粉・春雨 食パン	豚肉 ベーコン チーズ 牛乳	白菜・玉ねぎ 人参・ピーマン みつば・キャベツ 胡瓜・わかめ・ひじき

★お楽しみメニュー★

26		水	⑥ヨーグルト ①チャーハン(軟飯) ②中華スープ(もやし・コーン) ③油淋鶏 ④マカロニサラダ ⑥フルーツ	①メロンケーキ ⑥牛乳	米・ごま油 片栗粉・マカロニ エッグケア・小麦粉 メロンケーキ	鶏肉 ホイップクリーム バター・牛乳	玉ねぎ・人参・干椎茸 コーン・もやし 長葱・きゅうり・人参 メロン
----	--	---	---	----------------	--	--------------------------	--

材料の都合により献立を変更する場合がございます。ご了承ください。