

	月	火	水
月齢	6・13・27	7・14・21・28	8・15・22・29
5 ～ 6 ヵ月	つぶしがゆ 白身ペースト じゃがいもペースト 野菜スープ	つぶしがゆ 豆腐ペースト かぼちゃペースト 野菜スープ	つぶしがゆ 豆腐ペースト さつまいもペースト 野菜スープ
7 ～ 8 ヵ月頃	7倍がゆ さけとネギの煮物 じゃがいもの旨煮 キャベツスープ	7倍がゆ 鶏肉と玉ねぎの煮物 かぼちゃの和え物 さつまいもスープ	7倍がゆ 豆腐とじゃがいもの煮物 いんげんとオクラのスープ
9 ～ 11 ヵ月頃	5倍がゆ ブリとネギの煮物 じゃがいもの旨煮 なすスープ	5倍がゆ 豚肉と玉ねぎの煮物 かぼちゃの和え物 さつまいもスープ	5倍がゆ 豆腐とじゃがいもの煮物 いんげんとオクラのスープ
12 ～ 18 ヵ月頃	軟飯 ブリ揚げのゴマダレかけ 串切りポテトと きのこの秋の実焼き 秋なすと厚揚げの味噌汁	軟飯 豚ロースの味噌漬け焼き コク甘かぼちゃの ごまグルル 十五夜のお味噌汁	軟飯 むつみの手作りみそ煮物 納豆 いんげんとオクラの 味噌汁 果物
主なアレルギー	小麦	小麦	小麦
おやつ	ブルーベリーマフィン	お月見まんじゅう	なすミートスパゲティ
主なアレルギー	小麦		小麦

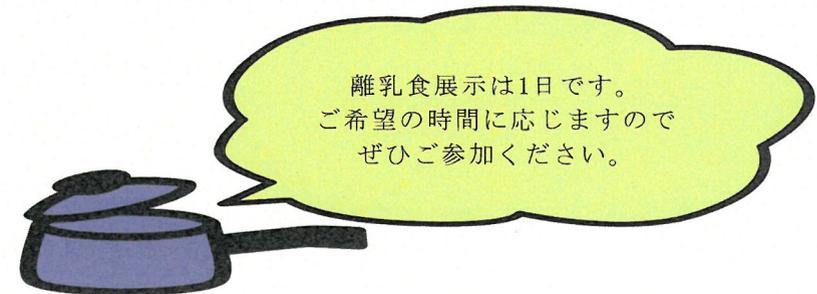
木	金	土
2・9・16・30	3・10・17・24	4・11・18・25
つぶしがゆ 白身ペースト さつまいもペースト 野菜スープ	つぶしがゆ 豆腐ペースト かぼちゃペースト 野菜スープ	つぶしがゆ 豆腐ペースト じゃがいもペースト 野菜スープ
7倍がゆ サケと野菜の煮物 きゅうりのサラダ 春雨スープ	7倍がゆ 豆腐とひじきの煮物 かぼちゃのスープ	7倍がゆ じゃがいもと鶏肉の煮物 里芋のスープ
5倍がゆ ぶり野菜の煮物 きゅうりのサラダ 春雨スープ	5倍がゆ 豆腐とひじきの煮物 かぼちゃのスープ	5倍がゆ じゃがいもと鶏肉の煮物 里芋のスープ
軟飯 鮭の夕焼けパン粉焼き コリコリサラダ 夕顔の味噌汁	軟飯 おからのパワーボール 納豆 秋の満菜汁 果物	軟飯 じゃがいもと鶏肉の カラピー炒め とれたて里芋の味噌汁
小麦	小麦	
枝豆と焼き芋	豚肉ときのこの炊き込みご飯	さつまいものねじりパン
	小麦	小麦

【調理形態】

- 初期ドロドロ状 → 中期舌でつぶせるかたさ → 後期歯ぐきでつぶせるかたさ → 完了期歯ぐきでつぶせるかたさ
- 後期には咀嚼の発達を助けるために全ての食事に人参や大根をボイルした野菜スティックがつかます。
- 全がゆ 米1：水7 軟飯 米1：水3 ご飯 玄米入りご飯 形態や軟らかさは、個人で対応します。
- アレルギー体質のお子さん、体調の悪いお子さんには随時対応いたします。遠慮なくお申し付けください。
- 献立のレシピをお知りになりたい方はいつでもお申し付けください。

【ポイント】

- 食品本来の味を生かすため薄味です。後期からごく少量のしょうゆ、みそ、しお、ケチャップなどで味付けすると素材の味が引き立ち、違った風味を感じられます。素材の味だけで十分おいしい場合はそのまま出します。
- 1年間でもっとも栄養価が高く、おいしい時期を旬と呼びます。食材本来の味を覚えるためにも、できるだけ旬のものを使用します。
- 食べることが楽しいと思える食事の雰囲気大切です。温度・硬さ・味・空腹具合などにも配慮します。



離乳食展示は1日です。
ご希望の時間に尽ますので
ぜひご参加ください。