

夢見ヶ崎保育園献立表 令和8年3月4日(水)

※離乳後期に乳児食から取り分けて使用する場合味付けは薄く硬さは軟らかめにしています。

※離乳完了期の主菜・副菜・おやつの分量については乳児食の8割からを目安としています。

|       | 離乳初期  | 離乳中期  | 離乳後期   | 離乳完了期   |
|-------|---|---|--|---|
|       | 生後5~6か月頃  | 生後7~8か月頃  | 生後9~11か月頃  | 生後12~18か月頃  |
| 離乳食献立 | つぶしがゆ 5~50<br>絹豆腐のペースト 5~25<br>ブロッコリーのペースト 5~20<br>うすい味噌汁(汁のみ)~50<br>ミルク180~160 | おかゆ 50~80<br>絹豆腐の薄くず煮つぶし 25~40<br>ブロッコリーの軟らか煮つぶし 15~30<br>味噌汁(汁のみ)50~80<br>ミルク160~100 | おかゆ 90<br>絹豆腐の薄くず煮 30~50<br>ブロッコリーの軟らか煮 20~30<br>味噌汁(わかめ)80~100<br>ミルク100~60 | 軟飯 90<br>川崎春巻き(除コーン)<br>ブロッコリーのおかか和え<br>味噌汁                       |
| 食材    | だしは、昆布です。<br>とろみ付けにかたくり粉を使うことがあります。<br>しょう油等は、使いません。                            | だしは、かつお、昆布を使います。<br>とろみ付けにかたくり粉等使うことがあります。<br>調味料はしょうゆを少量使うことがあります。                   | だしは、かつお、昆布を使います。<br>とろみ付けにかたくり粉等使うことがあります。                                   | 軟飯は、はいが精米を使うことがあります。<br>川崎春巻きはコーンを除いて提供します。<br>他の献立は、下記の献立表と同じです。 |

夢見ヶ崎保育園献立表 令和8年3月19日(木)

※離乳後期に乳児食から取り分けで使用する場合味付けは薄く硬さは軟らかめにしています。

\*離乳完了期の主菜・副菜・おやつの分量については乳児食の8割からを目安としています。

|       | 離乳初期  | 離乳中期   | 離乳後期   | 離乳完了期   |
|-------|---|--|--|---|
|       | 生後5~6か月頃  | 生後7~8か月頃   | 生後9~11か月頃  | 生後12~18か月頃  |
| 離乳食献立 | つぶしがゆ 5~50<br>麩のペースト 5~20<br>人参のペースト 5~20<br>うすい味噌汁(汁のみ)~50<br>ミルク180~160 | おかゆ 50~80<br>麩の薄くず煮 10~20<br>人参の軟らか煮つぶし 15~30<br>味噌汁(汁のみ)50~80<br>ミルク160~100 | おかゆ 90<br><u>鶏レバー</u> 薄くず煮つぶし 20~30<br>人参の軟らか煮 15~25<br>味噌汁(大根)80~100<br>ミルク100~60 | 軟飯 90<br>レバーの胡麻味噌焼き<br>マカロニサラダ(除ハム)<br>味噌汁(除なめこ)<br>清見柑 |
| 食材    | だしは、昆布です。<br>とろみ付けにかたくり粉を使うことがあります。<br>しょう油等は、使いません。                      | だしは、かつお、昆布を使います。<br>とろみ付けにかたくり粉等使うことがあります。<br>調味料はしょうゆを少量使うことがあります。          | だしは、かつお、昆布を使います。<br>とろみ付けにかたくり粉等使うことがあります。   | 食材、調味料は下記の献立表と同じです。<br>マカロニサラダはハムを味噌汁はなめこを除いて提供します。     |