



# 2025年2月 どんぐりこども園離乳食中期・後期予定献立表



日	曜日	初期5~6ヶ月頃	材料	中期7~8ヶ月頃	材料	後期9~11ヶ月頃	材料	日	曜日	初期5~6ヶ月頃	材料	中期7~8ヶ月頃	材料	後期9~11ヶ月頃	材料
1	土					全がゆ~軟飯 鶏肉の煮物 じゃが芋のすまし汁	米 鶏肉 じゃが芋・玉ねぎ・人参	15	土					全がゆ~軟飯 高野豆腐の煮物 キャベツのすまし汁	米 高野豆腐 玉ねぎ・キャベツ
3	月					全がゆ~軟飯 野菜のそぼろ煮 納豆煮 大根のスープ	米 豚肉・玉ねぎ・人参 納豆・もやし 大根	17	月					全がゆ~軟飯 そぼろ煮 ひじきのお浸し 小ねぎのスープ	米 鶏肉・人参・玉ねぎ ひじき・もやし・きゅうり 小ねぎ
4	火					煮込みうどん 切干大根煮	うどん・豚肉・高野豆腐・人参 長ねぎ・もやし・キャベツ 切干大根・いんげん	18	火					全がゆ~軟飯 チキンシチュー 磯香煮	米 鶏肉・玉ねぎ 人参・牛乳 キャベツ・もやし・海苔・かつお節
5	水					全がゆ~軟飯 カレーの煮つけ 人参の甘煮 里芋と玉ねぎの味噌汁	米 カレー 人参 里芋・玉ねぎ	19	水					ほうとう風うどん チンゲン菜の煮ひたし	うどん・高野豆腐・豚肉 白菜・長ねぎ・かぼちゃ チンゲン菜・人参
6	木					全がゆ~軟飯 麩のシチュー 野菜の煮ひたし	米 麩・人参 玉ねぎ・牛乳 キャベツ・もやし	20	木					全がゆ~軟飯 麻婆豆腐 切干大根煮 麩のすまし汁	米 豚肉・豆腐・長ねぎ 切干大根・キャベツ 麩
7	金					全がゆ~軟飯 鶏肉の煮物 スパゲティ煮 長ねぎと小松菜のすまし汁	米 鶏肉 スパゲティ・きゅうり 長ねぎ・小松菜	21	金					全がゆ~軟飯 鶏肉の煮物 人参の甘煮 キャベツともやしのスープ	米 鶏肉 人参 キャベツ・もやし
8	土					全がゆ~軟飯 高野豆腐の煮物 野菜のスープ	米 高野豆腐 キャベツ・玉ねぎ	22	土					全がゆ~軟飯 高野豆腐の煮物 野菜のすまし汁	米 高野豆腐 玉ねぎ・人参
10	月					全がゆ~軟飯 白身魚の煮つけ ひじきの煮物 大根のすまし汁	米 カレー ひじき・玉ねぎ・人参 大根	25	火					ミートマトスープパスタ さつま芋の甘煮	スパゲティ・麩・豚肉 トマト・玉ねぎ・人参 さつま芋
12	水					全がゆ~軟飯 肉豆腐 かぼちゃの甘煮 キャベツの味噌汁	米 豚肉・豆腐 かぼちゃ・人参 キャベツ	26	水					全がゆ~軟飯 カレーのケチャップ煮 ビーフン煮 かぶの味噌汁	米 カレー ビーフン・人参 かぶ
13	木					パンがゆ~食パン 根菜のシチュー 野菜のお浸し	食パン 麩・大根・人参 玉ねぎ・牛乳 キャベツ・もやし	27	木					全がゆ~軟飯 鶏肉のねぎ味噌煮 人参の甘煮 わかめと白菜のすまし汁	米 鶏肉・長ねぎ 人参 わかめ・白菜
14	金					全がゆ~軟飯 鶏肉のトマト煮 マカロニ煮 ポトフ風スープ	米 鶏肉・トマト マカロニ・人参 じゃが芋・玉ねぎ	28	金					パンがゆ~食パン 里芋のシチュー キャベツのお浸し	食パン ささみ・里芋 玉ねぎ・人参・牛乳 キャベツ・もやし

\*材料購入の関係上、多少の変更はご了承願います。

\*献立の「軟飯・全粥・つぶし粥」に使用しているお米は、国内産です。

\*保育園では色々な食材を使用しております。献立表の材料名もご覧いただき、食べたことがない食材は事前にご家庭でお試し下さい。

