

2025年 9月献立表（離乳食）

日	曜	午前食	主 な 材 料	おやつ ()内は、主な材料です。	日	曜	午前食	主 な 材 料	おやつ ()内は、主な材料です。
1	月	軟飯 魚の野菜あんかけ かぼちゃの煮もの	米 白身魚 人参 三度豆 椎茸 かぼちゃ	トマトかん (トマト 寒天)	16	火	軟飯 かぼちゃのそぼろあんかけ ブロッコリーのおかか和え	米 鶏肉 かぼちゃ 玉ねぎ ブロッコリー かつおぶし	かぼちゃの茶巾絞り (かぼちゃ)
2	火	軟飯 ツナじゃが ほうれん草ののり和え	米 ツナ じゃがいも 人参 玉ねぎ ほうれん草 のり	さつまいものお焼き (さつまいも)	17	水	軟飯 ツナじゃが ほうれん草ののり和え	米 ツナ じゃがいも 人参 玉ねぎ ほうれん草 のり	りんごのコンポート (りんご さつまいも)
3	水	軟飯 さつまいものそぼろ煮 人参スティック	米 鶏肉 さつまいも グリンピース 人参	そぼろごはん (米 鶏肉 三度豆)	18	木	軟飯 さつまいものそぼろ煮 人参スティック	米 鶏肉 さつまいも グリンピース 人参	グリンピースごはん (米 グリンピース)
4	木	軟飯 ミネストローネ風煮込み ブロッコリーのやわらか煮	米 ツナ 大豆 キャベツ トマト 人参 玉ねぎ ブロッコリー	焼きバナナ (バナナ)	19	金	軟飯 ミネストローネ風煮込み ブロッコリーのやわらか煮	米 ツナ 大豆 キャベツ トマト 人参 玉ねぎ ブロッコリー	みそ煮込みうどん (うどん 鶏肉 人参 玉ねぎ 椎茸)
5	金	軟飯 鶏豆腐 じゃがいもスティック	米 鶏肉 豆腐 三度豆 人参 じゃがいも 青のり	かつおごはん (米 かつおぶし)	20	土	軟飯 魚のコーンソースがけ ほうれん草の煮浸し	米 白身魚 コーン 玉ねぎ ほうれん草 人参 しめじ	かぼちゃのレモン煮 (かぼちゃ レモン果汁)
6	土	軟飯 魚のコーンソースがけ ほうれん草の煮浸し	米 白身魚 コーン 玉ねぎ ほうれん草 人参 しめじ	野菜蒸しパン (ホットケーキミックス 人参 ブロッコリー)	22	月	軟飯 ツナと白菜のみそ煮 キャベツのおかか和え	米 ツナ 白菜 しめじ 三度豆 キャベツ 人参 かつおぶし	マカロニのトマト煮 (マカロニ 鶏肉 トマト ブロッコリー 玉ねぎ 椎茸)
8	月	軟飯 ツナと白菜のみそ煮 キャベツのおかか和え	米 ツナ 白菜 しめじ 三度豆 キャベツ 人参 かつおぶし	さつまいもようかん (さつまいも 寒天)	24	水	軟飯 高野豆腐のそぼろ煮 三度豆ののり和え	米 鶏肉 高野豆腐 椎茸 人参 三度豆 のり	野菜ホットケーキ (ホットケーキミックス ブロッコリー 人参)
9	火	軟飯 赤ちゃんマーボー 白菜とほうれん草の煮浸し	米 鶏肉 豆腐 人参 椎茸 白菜 ほうれん草	りんごホットケーキ (ホットケーキミックス りんご)	25	木	軟飯 かぼちゃのそぼろあんかけ ブロッコリーのおかか和え	米 鶏肉 かぼちゃ 玉ねぎ ブロッコリー かつおぶし	きな粉ミルクかん (豆乳 きな粉 寒天)
10	水	軟飯 高野豆腐のそぼろ煮 三度豆ののり和え	米 鶏肉 高野豆腐 椎茸 人参 三度豆 のり	みそおじや (米 ツナ 三度豆 人参)	26	金	軟飯 煮魚 小松菜の煮浸し	米 白身魚 かぼちゃ 小松菜 人参	かぼちゃようかん (かぼちゃ 寒天)
11	木	軟飯 煮魚 小松菜の煮浸し	米 白身魚 かぼちゃ 小松菜 人参	りんごかん (りんご 寒天)	27	土	軟飯 魚のカレー風味煮 わかめスープ	米 白身魚 しめじ 人参 わかめ 白菜	苺蒸しパン (ホットケーキミックス 苺ジャム)
12	金	軟飯 豆腐のみそ煮 二色温サラダ	米 豆腐 人参 ブロッコリー キャベツ 人参	スイートパンプキン (かぼちゃ)	29	月	軟飯 魚の野菜あんかけ かぼちゃの煮もの	米 白身魚 人参 三度豆 椎茸 かぼちゃ	トマトリゾット (米 鶏肉 トマト 椎茸 三度豆)
13	土	軟飯 魚のカレー風味煮 わかめスープ	米 白身魚 しめじ 人参 わかめ 白菜	じゃがいものお焼き (じゃがいも 青のり)	30	火	軟飯 赤ちゃんマーボー 白菜とほうれん草の煮浸し	米 鶏肉 豆腐 人参 椎茸 白菜 ほうれん草	バナナケーキ (ホットケーキミックス バナナ)

★この献立は後期食を基準に作成しています。中期食は、後期食のメニューを基に成長に合わせて固さや大きさ、味を調整しています。

前期食は、アクの少ない野菜をペースト状にして提供しています。

★後期食から、おやつを提供しています。

★後期食については、午前食に果物がついています。

★調味料は記載していませんが、中期食より使用しています。(砂糖、塩、みそ、しょうゆなど)