

令和7年9月 離乳食献立表

とのがや保育園

日	曜	ごっくん・中期	もぐもぐ・後期
1	月	おかゆ たまねぎの鶏そぼろ煮 だいこんとにんじんの煮物 さつまいものスープ 麦茶	おかゆ なすとたまねぎの鶏そぼろ煮 だいこんとにんじんの煮物 さつまいものスープ 麦茶 おかがゆ かぼちゃの薄味噌汁
2	火	おかゆ カレイの煮つけ キャベツとかぼちゃの和え物 だいこんとにんじんのスープ 麦茶	おかゆ カレイの煮つけ キャベツときゅうりとコーンの和え物 だいこんとにんじんのスープ 麦茶 豚そぼろがゆ ほうれん草の薄味噌汁
3	水	おかゆ 鶏団子とキャベツの煮物 じゃがいものマッシュ 豆腐とにんじんのスープ 麦茶	おかゆ 鶏団子とキャベツの煮物 じゃがいもとコーンのマッシュ 豆腐とにんじんのスープ 麦茶 ブロッコリーがゆ お麴の薄味噌汁
4	木	おかゆ 鶏ひき肉とたまねぎの煮物 小松菜とにんじんの煮物 さつまいものスープ 麦茶	おかゆ 鶏ひき肉とたまねぎの煮物 小松菜とにんじんとれんこんの煮物 さつまいもの薄味噌汁 麦茶 コーンがゆ わかめのスープ
5	金	おかゆ サケの煮つけ かぼちゃとにんじんの煮物 小松菜とたまねぎのスープ 麦茶	おかゆ サケの煮つけ かぼちゃとにんじんの煮物 小松菜とたまねぎとしめじの薄味噌汁 麦茶 鶏そぼろがゆ さつまいものスープ
6	土	おかゆ 鶏団子のたまねぎソースかけ じゃがいもの煮物 キャベツとにんじんのスープ 麦茶	おかゆ 鶏団子のたまねぎソースかけ じゃがいもときゅうりの和え物 麦茶 キャベツとにんじんとえのきの薄味噌汁 おたのしみおやつ
8	月	おかゆ 豆腐の鶏そぼろあんかけ ほうれん草とにんじんの煮物 お麴とだいこんのスープ 麦茶	おかゆ 豆腐の鶏そぼろあんかけ ほうれん草とにんじんの煮物 お麴とだいこんとえのきの薄味噌汁 麦茶 かぼちゃがゆ コーンのスープ
9	火	おかゆ カレイの煮つけ さつまいもの煮物 にんじんとたまねぎのスープ 麦茶	おかゆ カレイの煮つけ 鶏ひき肉とひじきといんげんの煮物 にんじんとたまねぎの薄味噌汁 麦茶 のりがゆ さつまいものスープ
10	水	おかゆ 鶏そぼろとにんじんの煮物 かぼちゃのかつお節和え ブロッコリーとたまねぎのスープ 麦茶	おかゆ 鶏そぼろとにんじんの煮物 かぼちゃのかつお節和え 麦茶 ブロッコリーとたまねぎともやしのスープ きなこがゆ 小松菜の薄味噌汁
11	木	煮うどん（鶏ひき肉・にんじん・たまねぎ） じゃがいものマッシュ キャベツの煮物 麦茶	煮うどん（鶏ひき肉・にんじん・たまねぎ） じゃがいもの海苔マッシュ キャベツときゅうりの煮物 麦茶 鶏そぼろがゆ えのきの薄味噌汁
12	金	おかゆ タラのにんじんの煮つけ ブロッコリーとたまねぎの和え物 かぶと葉ねぎのスープ 麦茶	おかゆ タラのにんじんの煮つけ ブロッコリーとたまねぎの和え物 かぶと葉ねぎと里芋の薄味噌汁 麦茶 おかがゆ コーンのスープ
13	土	おかゆ 鶏ひき肉とさつまいもの煮物 小松菜の煮物 豆腐と根深ねぎのスープ 麦茶	おかゆ 鶏ひき肉とさつまいもの煮物 チンゲン菜とたまねぎの煮物 豆腐と根深ねぎとしめじの薄味噌汁 麦茶 おたのしみおやつ
15	月	敬老の日	

令和7年9月 離乳食献立表

とのがや保育園

日	曜	ごっくん・中期	もぐもぐ・後期
16	火	おかゆ たまねぎの鶏そぼろ煮 だいこんとにんじんの煮物 さつまいものスープ 麦茶	おかゆ なすとたまねぎの鶏そぼろ煮 だいこんとにんじんの煮物 さつまいものスープ 麦茶 小松菜がゆ かぼちゃの薄味噌汁
17	水	おかゆ カレイの煮つけ キャベツとかぼちゃの和え物 だいこんとにんじんのスープ 麦茶	おかゆ カレイの煮つけ キャベツときゅうりとコーンの和え物 だいこんとにんじんのスープ 麦茶 豚そぼろがゆ じゃがいもの薄味噌汁
18	木	おかゆ 鶏ひき肉とたまねぎの煮物 小松菜とにんじんの煮物 さつまいものスープ 麦茶	おかゆ 鶏ひき肉とたまねぎの煮物 小松菜とにんじんとれんこんの煮物 さつまいもの薄味噌汁 麦茶 のりがゆ ブロッコリーのスープ
19	金	おかゆ 鶏団子とキャベツの煮物 じゃがいものマッシュ 豆腐とにんじんのスープ 麦茶	おかゆ 鶏団子とキャベツの煮物 じゃがいもとコーンのマッシュ 豆腐とにんじんのスープ 麦茶 さつまいもがゆ お麴の薄味噌汁
20	土	おかゆ 鶏団子のたまねぎソースかけ じゃがいもの煮物 キャベツとにんじんのスープ 麦茶	おかゆ 鶏団子のたまねぎソースかけ じゃがいもときゅうりの和え物 麦茶 キャベツとにんじんとえのきの薄味噌汁 おたのしみおやつ
22	月	おかゆ サケの煮つけ かぼちゃとにんじんの煮物 小松菜とたまねぎのスープ 麦茶	おかゆ サケの煮つけ かぼちゃとにんじんの煮物 小松菜とたまねぎとしめじの薄味噌汁 麦茶 豚そぼろがゆ さつまいものスープ
23	火	秋分の日	
24	水	おかゆ 豆腐の鶏そぼろあんかけ ほうれん草とにんじんの煮物 お麴とだいこんのスープ 麦茶	おかゆ 豆腐の鶏そぼろあんかけ ほうれん草とにんじんの煮物 お麴とだいこんとえのきの薄味噌汁 麦茶 かぼちゃがゆ 小松菜のスープ
25	木	煮うどん（鶏ひき肉・にんじん・たまねぎ） じゃがいものマッシュ キャベツの煮物 麦茶	煮うどん（鶏ひき肉・にんじん・たまねぎ） じゃがいもの海苔マッシュ キャベツときゅうりの煮物 麦茶 ほうれん草がゆ コーンのスープ
26	金	おかゆ カレイの煮つけ さつまいもの煮物 にんじんとたまねぎのスープ 麦茶	おかゆ カレイの煮つけ 鶏ひき肉とひじきといんげんの煮物 にんじんとたまねぎの薄味噌汁 麦茶 豚そぼろがゆ わかめの薄味噌汁
27	土	おかゆ 鶏ひき肉とさつまいもの煮物 小松菜の煮物 豆腐と根深ねぎのスープ 麦茶	おかゆ 鶏ひき肉とさつまいもの煮物 チンゲン菜とたまねぎの煮物 豆腐と根深ねぎとしめじの薄味噌汁 麦茶 おたのしみおやつ
29	月	おかゆ 鶏そぼろとにんじんの煮物 かぼちゃのかつお節和え ブロッコリーとたまねぎのスープ 麦茶	おかゆ 鶏そぼろとにんじんの煮物 かぼちゃのかつお節和え 麦茶 ブロッコリーとたまねぎともやしのスープ のりがゆ 豆腐の薄味噌汁
30	火	おかゆ タラのにんじんの煮つけ ブロッコリーとたまねぎの和え物 かぶと葉ねぎのスープ 麦茶	おかゆ タラのにんじんの煮つけ ブロッコリーとたまねぎの和え物 かぶと葉ねぎと里芋の薄味噌汁 麦茶 鶏そぼろがゆ かぼちゃのスープ

☆初めて食べる食材は、必ずご家庭で食べさせてください。材料は献立表を参照してください。

☆離乳食の進め方や形態は月齢のみを目安とせず、子どもの成長やペースに合わせて進めていきます。

☆離乳食の相談など、お気軽に給食室へ声をかけてください。